

EDEKA
präsentiert die

19. MINDENER GOURMETMEILE

12. - 14.07.2019
AUF DEM MINDENER SIMEONSPLATZ



  **HEIMAT**
Der leckerste Ort der Welt

Veranstaltet von:



Premiumsponsor:



Weitere Förderer:

Am liebsten
WEZ



Am liebsten WEZ



LIEBE GÄSTE DER GOURMETMEILE!

Nach den Vorjahresmotti rund um „Amerika“ und „Europa“ geht es jetzt zurück zu den Wurzeln. „Heimat – der leckerste Ort der Welt!“ bedeutet dabei allerdings mehr, als die Lieblingsrezepte aus dem Mindener Land zu präsentieren. Denn der Begriff „Heimat“ ist längst auch in der Mitte der Gesellschaft salonfähig geworden und bedient unsere Sehnsucht nach Orientierung, Identität und Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft.

In einer Zeit der Umbrüche suchen wir auch in Minden das Dauerhafte, das Eigene und das Alte, das uns Halt und Verortung in der digitalisierten Welt gibt. Wo die Gemeinschaft Zugehörigkeit und Rückendeckung bietet, schwindet die Angst! Minden erfüllt diese „Sehnsucht nach hier“, denn wir bieten nicht nur leckere Speisen, sondern Heimat und Gemeinschaft!

Für die diesjährige Gourmetmeile in Minden hat sich die Veranstaltergemeinschaft aus heimischen Gastronomen und den Partnern der Lebensmittelbranche unter der Regie der Minden Marketing GmbH gut gewappnet. Mit einem musikalischen Programm der Extraklasse und kulinarischen Gaumenfreuden kann man an diesem Wochenende Minden mit allen Sinnen genießen.

Im 19. Jahr ermöglicht die erfolgreiche Partnerschaft zwischen den gastronomischen Betrieben, dem Hauptsponsor EDEKA, WEZ, der Privatbrauerei Barre, Bauerngut und der Minden Marketing GmbH ein kulinarisches Fest für unsere Stadt, das 2019 wieder zahlreiche Besucher auch von außerhalb begeistern soll.

Auch in diesem Jahr trifft für unsere Gourmetmeile das zu, was für unsere weltoffene Stadt Minden schon seit 798 gilt: „min+din“ – Heimat, Gemeinschaft und ein Stück gelebte Gastfreundschaft für alle!


Klaus Rohlfing
Sprecher
der Gastronomen


Marcus Henninger
Sprecher
der Gastronomen


Dr. J.-F. Sander
Minden Marketing
GmbH

» WEIL'S ZUHAUSE
DOCH AM
SCHÖNSTEN IST. «



Auch in diesem Jahr sind wir **Ihr regionales Tor zur internationalen Welt der Weine**. Ihre **Lieblinge der letzten Jahre** bilden eine geschmackvolle Auswahl, mit der wir Sie in heimeliger Atmosphäre auf unserem Stand auf der Mindener Gourmetmeile begrüßen möchten. Wir freuen uns auf Sie.

Zum Wohlsein!

MINDENER GOURMETMEILE 2019

AUF DEM MINDENER SIMEONSPLATZ
Fr. ab 12.00 Uhr und Sa./So. ab 11.00 Uhr



- 1 Bauerngut
- 2 GOP Varieté
- 3 Schäfer's
- 4 Melitta Kaffeewelt
- 5 Wilhelm 1896
- 6 EDEKA Center Cocktailbar
- 7 Essence Catering
- 8 Wein- und Sektangebot
- 9 Barre Biererlebnis
- 10 Hotel Schäferhof
- 11 Balkes Morhoff
- 12 WEZ Weinwelt
- 13 Schneider Gastronomie und Catering
- 14 Victoria Hotel



Fleischlose Gerichte
sind mit diesem Symbol
gekennzeichnet

Freuen Sie sich auf...

...ein breit gefächertes Angebot kulinarischer Genüsse aus der Heimat –
hier finden Sie die ersten Kostproben:

**HEIMAT**
Der leckerste Ort der Welt

BAUERNGUT

„Lanze, Schwert und Degen“

Grillplatte mit BBQ-Sauce auf Salatbeet

HOTEL SCHÄFERHOF

„Vegetarische Spätzlepfanne“

mit Pesto, Gemüsestreifen und Fetawürfeln

WILHELM 1896

„Himmel und Ääd“

Ofenkartoffel mit Kaiser-Wilhelm-Äpfel-Creme

GOP VARIETÉ

„Holunderblüten-Buttermilch-Terrine“

mit marinierten Erdbeeren und Minz-Gel

VICTORIA HOTEL

„Zitronen-Pfeffer-Hähnchen - Victor“

mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Balsamico

SCHNEIDER GASTRONOMIE UND CATERING

„Fenchelpuffer“

mit glasierten Möhren und Schnittlauch-Ricotta

BALKES MORHOFF

„Morhoff's Riewekauken“

Westfälische Reibekuchen mit Apfelmus

SCHÄFER'S

„Spreewälder Rindfleisch“

mit Roter Bete und Kartoffelbrötchen

ESSENCE CATERING

„Heimatgefühle“

Feige mit Ziegenkäse an Wildkräutersalat

VICTORIA HOTEL

„Thymian-Lamm – Anno 1586“

mit Aubergine, Ratatouille und Kartoffelchips

ESSENCE CATERING

„Preußenschmaus“

Ochsenbäckchen mit getrüffelten Kartoffeln

BAUERNGUT

„Wildes Rittermahl“

Hirsch-Patty im Burger mit Süßkartoffel-Wedges

HOTEL SCHÄFERHOF

„Schaumburg-Lipper-Zungenragout“

in Madeirasoße, Mettbällchen und Salzkartoffeln

BALKES MORHOFF

„Heisterholzer Kutschergulasch“

Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf

SCHNEIDER GASTRONOMIE UND CATERING

„Filet und Bauch vom Landschwein“

mit Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln

WILHELM 1896

„Des Kaisers Leibgericht“

Perlhuhnbrust an Kompott mit Semmelklößchen

GOP VARIETÉ

„Feine Ravioli“

gefüllt mit Stippgrütze und Äpfeln, dazu Zanderfilet

GERICHTE
BIS 6,00 €

GERICHTE
AB 8,00 €

1



Als Tochtergesellschaft der EDEKA Minden-Hannover sind wir seit über 25 Jahren Ansprechpartner des EDEKA-Einzelhandels für Fleisch- und Wurstwaren. Mit handwerklichem Können und Leidenschaft versprechen wir Ihnen Qualität und Genuss.

Lassen Sie sich von unseren fürstlichen Menüs auf der Gourmetmeile überraschen und verweilen Sie auf dem „Schlosspark zu Bauerngut“.

FÜRSTLICH SCHLEMMEN

SPEISEN:

Wildes Rittermahl

Gejagte Delikatesse: Ciabatta-Burger mit einem Fleisch-Patty vom Hirsch, süßliches Birnen Chutney mit Preiselbeeren, knuspriger Bacon, Rucola Salat und würzig rauchige BBQ Sauce an Süßkartoffel Wedges.....8,00 €*

Fürstliche Leibspeise

Zarte Versuchung: Lammlachs mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel gefüllt mit Ricotta und Bärlauch überbacken mit Parmesan an karamellisierten Cocktailltomaten.....10,00 €

Zartes aus der Schlossküche

Edles für den Hofstaat: Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln an Zwiebel Chutney mit Baguette und Kräuterbutter.....10,00 €*

Lanze, Schwert und Degen

Hackfleischlölly, Grillfackel und Wellenspieß auf einem Salatbett mit Baguette und BBQ Sauce.....6,00 €

Thronfolger Schmaus

Maiskolben mit Kräuterbutter oder Oliven Focaccia am Stiel.....1,50 €

**Das verwendete Chutney „Liebe? – Rettet reife Früchtchen“ wird in Kooperation mit der EDEKA Minden-Hannover von der Diakonischen Stiftung Wittekindshof in Bad Oeynhausen produziert.*

Besuchen Sie uns auf www.bauerngut.de und lernen Sie unser attraktives Sortiment kennen – von der Bedienungstheke bis hin zu den SB-Produkten.



FÜRSTLICH SCHLEMMEN

Getreu dem Motto „Fürstlich schlemmen“ verwöhnen wir Ihren Gaumen mit erlauchten Menüs in bester Qualität bei edlem Ambiente.



Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hasengarten 1a | 31675 Bückeburg | info@bauerngut.de

GOP VARIETÉ

2



Entertainment für alle Sinne

Das GOP Kaiserpalais in Bad Oeynhausen lockt seine Gäste nicht nur mit faszinierenden Varieté-Shows, sondern begeistert auch mit einer vielfältigen Küche. Ob saisonale à la carte-Gerichte, mediterranes Live-Cooking- Buffet, kreative Menü-Variationen u.v.m. – in den Kaiserpalais-Restaurants „Palmengarten“ und „Leander“ ist für jeden Geschmack etwas dabei.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

SPEISEN

Feine Ravioli

gefüllt mit Stippgrütze und Äpfeln, dazu gebratenes Zanderfilet, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Rieslingschaum.....8,50 €

Sous Vide gegartes Kalbsbäckchen

mit Rübenkrautjus, Kartoffel-Sellerie-Püree und glasierten Karamell-Karotten.....8,50 €

Kartoffel-Quark-Pflanzerl

auf Rahmpfifferlingen mit Rucola und Parmesan.....7,00 €

Holunderblüten-Buttermilch-Terrine

mit marinierten Erdbeeren und Minz-Gel.....5,50 €

GETRÄNKE

Prosecco: Vino Frizzante DOC, Piemont, Italien

.....0,1 l...3,50 € / 0,75 l...24,50 €
plus Brombeere Estragon-Schaum.....1,00 €

Weißwein: W. Bührmann, Grauburgunder,

trocken, Pfalz.....0,2 l...5,00 € / 0,75 l...17,50 €

Rosé: Portugieser Weißherbst, lieblich, Weingebiet Königs-

bacher Meerspinne, Pfalz.....0,2 l...5,00 € / 0,75 l...17,50 €

Rotwein: W. Bührmann, Dornfelder QbA, trocken

.....0,2 l...5,50 € / 0,75 l...17,50 €

Wasser: Acqua Morelli.....0,25 l...2,50 € / 0,75 l...7,00 €

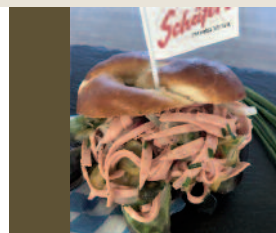
GOP Kaiserpalais Bad Oeynhausen GmbH Co. KG

Im Kurgarten 8 | 32545 Bad Oeynhausen | Tel.: 0 57 31 – 7 44 80

www.variete.de/badoeynhausen

SCHÄFER'S

3



Die Schäfer's Produktionsgesellschaft mit ihren fünf Backbetrieben in Porta Westfalica, Lehrte, Osterweddingen, Teutschenthal und Berlin versorgt mit ihrer Frischeflotte täglich ca. 800 Filialen mit einer Vielfalt an frischen Broten, knusprigen Brötchen und unwiderstehlichen Konditoreiartikeln. Wir bieten Ihnen ein breites Sortiment an regionalen Backwaren sowie köstlichen Snacks und Getränken mit einem unvergleichlichen Geschmack.

SCHÄFER'S KOHLDAMPFER

SPEISEN

A Wuaschdsalod Semmel

Bayrischer Wurstsalat im Laugenbrötchen mit süßem Senf.....5,00 €

Spreewälder Rindfleisch

Zarte Rindfleischstreifen mit Meerrettichsauce,
 Roter Bete und knusprigem Kartoffelbrötchen.....5,00 €

DESSERTS

• *Delikatess Erdbeerschnitte*

• *Heidelbeertraum*

• *Delikatess Käsekuchen*

.....jeweils 2,50 €

GETRÄNKE

Schäfer's Obstler.....2,00 €

Schäfer's Produktionsgesellschaft mbH

Mielestraße 17 | 31275 Lehrte | www.schaefer-brot.de



„Es gibt immer einen Grund für einen richtig guten Kaffee.“

Genießen Sie in der Melitta Lounge Kaffeevariationen.

Die Einnahmen aus dem Kaffeeausschank werden in diesem Jahr an das Hospiz Minden – Volker Pardey Haus gespendet.

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN AM KAFFEEMOBIL UND AN DER KAFFEEBAR

<i>Café Crème</i>	1,50 €
<i>Café au lait</i>	2,00 €
<i>Espresso</i>	1,50 €
<i>Cappuccino</i>	2,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,00 €
<i>Schokolade</i>	1,50 €
<i>Pfand</i>	2,00 €

Der Kaffee in diesen Produkten ist zu 100 % Fairtrade-zertifiziert



KAFFEECOCKTAILS OHNE ALKOHOL

„Weserlust“ <i>Latte Macchiato mit After Eight, Sahnehaube</i>	2,50 €
„Kaiser Wilhelm“ <i>Cappuccino, Sahnehaube, Schokosplitter</i>	2,50 €
„Leckerschmecker“ <i>Frozen Joghurt mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Schoko-Soße</i>	2,50 €

KAFFEECOCKTAILS MIT ALKOHOL

„Moorbrand Feuer“ <i>Doppelter Espresso, Hiller Moorbrand, Sahnehaube</i>	3,00 €
„Weser-Berg-Ländle“ <i>Cappuccino, Eierlikör, Sahnehaube</i>	3,00 €
„Schwatten“ <i>Filterkaffee, Korn, Wasser</i>	3,00 €
„Muntermacher“ <i>Frozen Joghurt, Likör 43, wkup®</i>	3,00 €
<i>Pfand</i>	2,00 €

Melitta Gruppe
Marienstraße 88 | 32425 Minden | www.melitta-goup.com



Thronen Sie über der Pforte zu Westfalen und werden Sie bei kaiserlichen Aussichten zum Genießer.

In 200 Metern Höhe erwarten Sie 150 Innen- und 100 Terrassenplätze nebst einer vielfältigen Speisekarte, mit der unser Köcheteam Sie verwöhnen möchte. Schlemmen Sie bei hochwertigen Gerichten, während Ihr Blick ins Tal schweift – so wird Ihr Besuch am Wilhelm zu einem ganz besonderen Erlebnis.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

„Omas Pickert“ – 2 kleine Reibeküchlein mit Apfelkompott.....3,50 €

„Köstlichkeiten aus der Fischerstadt“

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern gebraten,
an Aioli mit Salatmix und Baguette.....7,00 €

„Entlang der westfälischen Mühlenstraße“

Westfälischer Knochenschinken, luftgetrocknete Mettwurst
und Nieheimer Käse an Mindener-Landbrot.....6,50 €

HAUPTSPEISEN

„Westfälische Schweinerei“

Schweinefilet an Röstzwiebelmarmelade mit heimischem
Gartengemüse und Kartoffeldrillingen an Kräuterschaum.....8,00 €

„Des Kaisers Leibgericht“ – Perlhuhnbrust an Apfel-

Birnen-Kompott mit gekräuterten Semmelklößchen.....8,50 €

„Himmel und Ääd“ – Ofenkartoffel mit Kaiser-Wilhelm-

Apfel-Creme, dazu Wildkräutersalat und Vinaigrette.....6,00 €

DESSERTS

„Eisgekühlte Köstlichkeiten“

Erfrischendes aus dem Eiswagen.....je Kugel...1,00 €

„Beerenschmaus“

Vanillecreme mit Blaubeeren und Sahnehäubchen.....4,00 €

„Germanenspieß“ – Käsespieß mit Traube und Birne gespickt.....3,00 €

Ofenfrische Brezel.....1,50 €

PROBIEREN SIE AUCH UNSERE WEINAUSWAHL!

Panoramarestaurant Wilhelm 1896
Kaiserstraße 15 | 32457 Porta Westfalica | Tel.: 0571 - 77 98 78 84



Beste Laune, leckere Cocktails, tolles Ambiente... Dafür steht die EDEKA Cocktailbar seit Beginn der Mindener Gourmetmeile.

Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit uns, wir freuen uns auf Sie!

WESER-COCKTAILBAR

In heimischer Atmosphäre rund um Weser, Wiesen und Wiehengebirge verwöhnen wir Sie mit leckersten Cocktails und kühlen Drinks. Ob geschüttelt oder gerührt, wir haben Ihren Lieblingscocktail mit Sicherheit für Sie parat.

COCKTAILKLASSIKER:

- Sex on the Beach
- Tequila Sunrise
- Cuba Libre
- Caipirinha
- Mojito.....je 5,00 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS.....je 3,00 €

Am Freitag und Samstag von 17:00 Uhr bis zum Ende erwarten Sie wieder unsere professionellen Bartender aus dem Hause BACARDI, um Ihnen die besten Cocktails aus aller Herren Länder vor Ihren Augen frisch zuzubereiten. Genießen Sie exklusive Drinks mit „Bombay Sapphire Gin“, „Grey Goose Vodka“, „Bacardi“ oder „Martini“.

ALLE SPEZIALCOCKTAILS.....je 7,00 €

alle Preise zzgl. Pfand

EDEKA Wir lieben Lebensmittel
EDEKA center | Königstraße 162 | 32423 Minden | Tel.: 0571 - 95 61 20
EDEKA center | Flurweg 11 | 32457 Porta Westfalica | Tel.: 0571 - 95 61 10

ESSENCE CATERING

7



Seit über 140 Jahren ist das Hotel Bad Minden Ihre Adresse für Veranstaltungen jeglicher Art. Mit Essence Catering erweitern wir unsere Dienstleistungen um einen professionellen Catering Service. Eine Abend-einladung unter Freunden, die Hochzeitsfeier im großen Stil oder das Firmen-Event mit einer Vielzahl an Gästen – für die perfekte Gestaltung muss einfach alles stimmen! Wir garantieren Ihnen unseren vollen Einsatz!

UNSERE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

„Heimatgefühle“
Mit Ziegenkäse gratinierte Feige, Wildkräutersalat,
Himbeervinaigrette & Baguette.....6,00 €

„Heimatliebe“
Herzravioli von der roten Rübe, Salbeibutter,
Pinienkerne, Parmesan.....7,00 €

„Heimathafen“
Kross gebratene Calamaretti, Mandeltarator, Limettenrelish.....7,50 €

HAUPTSPESIEN

„Heimspiel“
Pflifferlinge mit Cognac-Kräutersauce, Butterspätzle.....7,50 €

„Neue Heimat“
Lammcurry mit orientalischen Einflüssen, Trockenfrüchte,
Curcumareis8,50 €

„Preußenschmaus“
Ochsenbäckchen, Portweinjus, getrüffeltes Kartoffel Mousseline.....9,00 €

DESSERT

„Großes (Heim-) Kino“
Popcorneis nach „Nopi“, Karamellpopcorn, schwarzer Pfeffer.....5,00 €

Essence Catering
Portastr. 36 | 32429 Minden | Tel: 0571 – 94 59 900 0 | Fax: 0571 – 94 59 900 9
info@essence-catering.de | www.essence-catering.de

Zuhause im
Barre-Land



Folgen Sie uns

f PrivatbrauereiBarre

ig privatbrauerei_barre

www.barre.de

 **Barre** – Privatbrauer aus Leidenschaft.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

■ Weißwein „Laufener Altenberg“, trocken

Laufener Altenberg, Weißburgunder, trocken, Winzer-genossenschaft Laufener, Markgräflerland, Baden

Eleganter und fruchtiger Wein mit Aromen von Mandel, Apfel, Zitrusfrucht, gehaltvoller und blumiger Geschmack, der ideale Begleiter einer leichten Küche
.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche... 12,00 €

■ Rosé „Laufener Altenberg“, halbtrocken

Laufener Altenberg „Edition No 3“, Spätburgunder Weißherbst, Kabinett, Markgräflerland, Baden

In der Farbe ein schönes Lachsrot mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase besticht der Wein mit süßen Erdbeeraromen. Im Geschmack ist dieser Weißherbst sehr vollmundig mit einer herrlichen Frucht und einem wunderbaren Schmelz im Abgang. Gut gekühlt ein Hochgenuss.
.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche... 12,00 €

■ Rotwein

„Nerone“, Negroamaro, Primitivo, Puglia

Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen.
.....0,2 l Glas...5,00 € / 0,75l Flasche... 15,00 €

■ Sekt

Der Lutter & Wegner Gendarmenmarkt ist ein trockener deutscher Sekt, der durch seine Qualität überzeugt. Lassen auch Sie sich das Geschmackserlebnis des Lutter & Wegner Gendarmenmarkt trocken nicht entgehen.
.....0,1 l Glas...3,50 € / 0,75l Flasche... 15,00 €



BIERERLEBNIS UNTER DEM GOURMETSCHIRM:

- **Barre Pilsener vom Fass**.....0,3 l...3,00 €
Der Klassiker, ein untergärig gebrautes Vollbier, begeistert die Genießer weit über die Region hinaus. Gut gekühlt ist Barre Pilsener zu jedem Anlass eine willkommene Erfrischung.
- **Louis Barre Imperial**.....0,3 l...3,50 €
Genießen Sie das einzigartige Bouquet dieses Lagerbieres, historisch inspiriert und modern interpretiert. Sechswöchige Kaltreifung, verfeinert mit exquisitem Saphir-Hopfen.
- **Barre Weizen**.....0,3 l...3,00 €
Das naturtrübe helle Weizenbier, besticht nicht nur Kenner durch einzigartigen Genuss und aromatischen Geschmack.
- **Barre Weizen, alkoholfrei**.....0,5 l...4,00 €
Der isotonische Durstlöcher. Dieses Weizenbier ist durch moderne Technik und schonende Entalkoholisierung vollmundig und fruchtig im Geschmack. Es ist vitaminhaltig sowie kalorienarm und daher ein ideales Regenerationsgetränk für Sportler.
- **Barre Natur Alster / auch alkoholfrei**.....0,33 l...3,00 €
Eine norddeutsche Innovation: Das naturtrübe Alster basiert auf Barre Pilsener mit ausschließlich echtem Zitronensaft – ohne künstliche Zusätze! Jetzt auch alkoholfrei!
- **Barre Pilsener, alkoholfrei**.....0,33 l...3,00 €
Für alle, die ohne Alkohol den würzigen Geschmack eines Barre Pilsener genießen möchten. Die alkoholfreie Variante unseres Klassikers erscheint jetzt in neuem Gewand und mit verbesserter Rezeptur.
- **Barre Fassbrause, alkoholfrei**.....0,33 l...3,00 €
Die wertvolle Erfrischung.
Barre Fassbrause in den Sorten Rhabarber, Holunder und Zitrone.
Ohne künstliche Farb- bzw. Konservierungsstoffe.

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Light.....je 0,3l...3,00 €
Bad Meinberger Mineralwasser.....0,25l...2,50 € / 0,75l...4,50 €
Bad Meinberger Apfelschorle.....0,3l...3,00 €



Seit über 100 Jahren im Familienbesitz, verfügt das Hotel Restaurant Schäferhof über einen exzellenten Ruf, der weit über Bückeburg hinausgeht. Die erstklassige und vorzügliche Küche bietet nationale wie auch internationale Gerichte an. Darüber hinaus besitzt der Schäferhof mit seinem Saalbetrieb die passenden Räumlichkeiten für die unterschiedlichsten Anlässe.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

SPEISEN

-  *Vegetarische Spätzlepfanne*
mit Pesto / Gemüstreifen und Fetawürfeln.....5,00 €
- Gosch „Garnelen“*
gebraten mit Knoblauchsoße, Salatbeilage und Baguette.....7,50 €
- Schäferhof „Röststeller“*
Garnelen, Räucherlachs, Krebsfleischsalat mit Honig-Senf-Dill-Soße,
Salatbeilage und hausgemachten Rösti.....8,00 €
- Schaumburg-Lipper-Zungenragout in Madeirasoße*
Mettbällchen, Champignons, Sossiebchen mit Salzkartoffeln.....9,00 €
- „Westfälischer Sauerbraten“*
mit Rosinen-Rübensaft-Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten.....8,50 €
- Entenbrust in Orangensoße*
mit Linsengemüse und Kartoffelrösti.....9,50 €
- DESSERT
- Frische Erdbeeren mit Vanilleis und Sahne.....4,50 €*

Hotel Restaurant Schäferhof | Rusbender Straße 31 | 31675 Bückeburg
Tel.: 0 57 22 – 44 70 | Fax: 0 57 22 – 12 54
E-mail: post@hotel-schaeferhof.de | www.hotel-schaeferhof.de



Willkommen im Morhoff! Ein gemütliches Abendessen im Freundeskreis, ein Geschäftsessen oder ein feierlicher Anlass: Finden Sie Ihren Lieblingsplatz in unseren Räumlichkeiten von 2 bis 200 Personen. Soll eine Feier bei Ihnen zu Hause oder in der Firma stattfinden, nutzen Sie gerne unseren Cateringservice. Wunderbar essen, herrlich schlafen und feiern in entspannter Atmosphäre im Morhoff.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

SPEISEN

-  *„Morhoff's Riewekauken“*
3 westfälische Reibekuchen mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln.....5,00 €
.....mit Räucherlachs und Sour Cream.....8,00 €
- Hermann's Teutoburger Flammkuchen – Mit westfälischem Schinken, Lauch, roten Zwiebeln, Honig, Ziegenkäse und Rucola.....8,50 €*
- „Weser's Kutterfisch“ – Kabeljaufilet in Barre's Bierbackteig an gerösteten Erdäpfeln und Remoulade (Fish and Chips).....8,00 €*
- „Heisterholzer Kutschergulasch“ – in dunklem Bier geschmort mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf.....8,00 €*
- „Pulled Pork Burger“*
vom Warmser Landschwein in Cola Chilli Sauce mit Krautsalat.....8,50 €
- DESSERT
- „Balkes Milchreis“*
mit Kirschen oder Zimt und Zucker in essbarer Schale.....5,00 €
- GETRÄNKE
- Erdbeer-Secco mit frischen Erdbeeren.....0,2 l ...6,00 €*
- Chardonnay, Weißwein.....0,1 l ...3,00 € / 0,75l Fl. ...13,00 €*
- Grauer Burgunder, Weißwein.....0,1 l ...4,00 € / 0,75l Fl. ...15,00 €*
- Rosé trocken.....0,1 l ...3,00 € / 0,75l Fl. ...13,00 €*
- Mineralwasser/Apfelschorle.....0,2 l ...2,00 € / 0,75l Fl.4,50 €*

Alle Getränke zuzüglich 2,00 € Pfand

Morhoff | Restaurant • Hotel • Catering | Forststraße 1 | 32469 Petershagen
Tel.: 0 57 07 – 9 30 30 | Fax: 0 57 07 – 93 03 61
E-mail: info@waldhotel-morhoff.de | www.balkes-morhoff.de

Am liebsten
WEZ

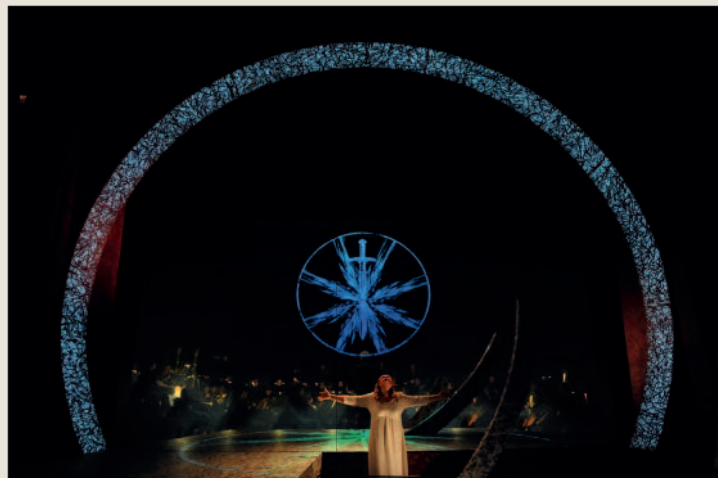


WEZ ist der Treffpunkt für Menschen mit Lebensart und Freude an feinem Essen und Trinken zu erschwinglichen Preisen. Besonders Weinkenner schätzen die Kompetenz der WEZ-Weinabteilungen und den WEZ-Vinothek-Club.

UNSERE WEINE

- **Fürst Sommerwein** • DEUTSCHLAND, MOSEL
fruchtig frischer Weißwein, trocken.....4,00 € (Fl. 12,00 €)
 - **Anselmann Weißer Burgunder** • DEUTSCHLAND, PFALZ
charmanter Weißwein, trocken.....4,00 € (Fl. 12,00 €)
 - **Markgräfler Grauer Burgunder** • DEUTSCHLAND, BADEN
spritziger Weißwein, trocken.....4,00 € (Fl. 12,00 €)
 - **Staatl. Hofkeller Würzburg Silvaner**
ausdrucksstarker Weißwein, trocken.....5,00 € (Fl. 15,00 €)
 - **Staatl. Hofkeller Würzburg Rotling**
fruchtiger Roséwein, halbtrocken.....4,00 € (Fl. 12,00 €)
 - **Pasqua Lugana DOC** • ITALIEN
blumiger Weißwein, trocken.....5,00 € (Fl. 15,00 €)
 - **Pasqua Primitivo** • ITALIEN
fruchtiger Rotwein, trocken.....5,00 € (Fl. 15,00 €)
 - **Vina Sol Parellada** • SPANIEN
aromatischer Weißwein, trocken.....5,00 € (Fl. 15,00 €)
 - **Buiten Verwachting Sauvignon Blanc** • SÜDAFRIKA
eleganter Weißwein, trocken.....5,00 € (Fl. 15,00 €)
 - **Brut Dargent Ice** • FRANKREICH
prickelnder Sekt, halbtrocken, auf Eis serviert.....4,00 € (Fl. 12,00 €)
 - **Larios 12 Gin & Tonic**
würzig, leicht süßer Gin mit Tonic.....5,00 €
 - **Larios Rose Lemonade**
*Gin mit frischem Geschmack von Erdbeeren
und Zitronenlimonade*.....5,00 €
- Mineralwasser | Apfelschorle*.....0,25l...2,50 € (Fl. 4,50 €)
Weine/Schaumwein: 0,2l | Fl. 0,75l.....Pfand pro Glas: 2,00 €
Weine enthalten Sulfit

WEZ | Karl Preuß GmbH & Co.
Viktoriastraße 27 | 32423 Minden | Tel.: 05 71 - 39 08-0
Fax 05 71 - 39 08-15 | E-mail: info@wez.de | www.wez.de



Freue dich mit mir! -- --
Es ist so traurig, sich allein zu freuen.

Gotthold Ephraim Lessing

Und wie Recht hat Lessing doch immer noch! Das Erlebnis des Zusammenkommens von Menschen – Schauspielern, Musikern, Tänzern, Sängern und Zuschauern – in einem Theater ist kommunikativ, sinnlich und unwiederholbar einmalig! Theater ist ein Ort der Inspiration und Spannung, voller Erlebnisse und guter Laune. Und das ist er gemeinsam mit anderen.

Diese Saison 19/20 im Stadttheater Minden wird etwas ganz Besonderes und gab es „so“ tatsächlich noch nie!

Wir freuen uns sehr, dass wir als erstes Bauspieltheater den RING – ZYKLUS von Richard Wagner komplett und gleich zweimal zu Beginn unserer Theatersaison präsentieren dürfen. Gäste aus nah und fern haben sich angesagt – so werden im Herbst 2019 alle Augen auf Minden gerichtet sein. Es wartet also eine besonders anspruchsvolle und ereignisreiche Saison auf Sie und uns – „Glück auf“ für das neue Theaterjahr!

Wir werden auch in der kommenden Spielzeit 19/20 verschiedenste Produktionen von großartigen professionellen Ensembles und unterschiedlichste Theaterformen in unseren 12 ABO-Ringen und den vielfältigen Sonderveranstaltungen mit vielen Highlights erleben können!

Freuen Sie sich also mit uns gemeinsam auf eine beglückende und spannende neue Spielzeit 19/20 im Stadttheater Minden! Bei uns freut sich keiner allein!

Kartenvorverkauf: express-Ticketservice & mehr
Obermarktstr. 26 – 30, 32423 Minden
Telefon 0571 88277 oder über
tickets@express-minden.de
Foto: Friedrich Luchterhandt

www.stadttheater-minden.de

Minden

S T A D T
T H E A T E R
M I N D E N



Schneider Gastronomie und Catering GmbH ist ein familiengeführtes Unternehmen aus Espelkamp mit 4 Gastronomie-Betrieben, diversen Kantinen und Spezialist in Sachen BBQ & Catering.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

SPEISEN

Fenchelpuffer

Mit glasierten Möhren von Meyers Gemüsehof
und Schnittlauch-Ricotta.....6,00 €

Tatar von Forellen aus den Hüllhorster Teichen
Auf Pumpernickel mit Staudensellerie, Apfel und Kräutersalat.....7,00 €

Filet und Bauch vom Westfälischen Landschwein
Sous Vide gegart an Holundersauce mit Salbei-Spitzkohl
und Rosmarinkartoffeln.....9,00 €

Braumeister Steak Imperial
Tranchen vom Rumpsteak mit Zwiebel-Biersauce vom
„Barre Louis Imperial“ serviert mit Kartoffel-Bärlauch-Soufflé.....11,00 €

DESSERTS

Mohn-Pickert
Mit Blaubeer Kompott von Winkelmann's Hof.....4,00 €

Barre's Altbiergelee
Mit Erdbeeren von Winkelmann's Hof und
Ahornsirup-Pumpernickel Crunch.....4,00 €

Schneider Gastronomie & Catering GmbH
Breslauer Straße 30 | 32339 Espelkamp | Tel.: 057 72 - 915 58 89
E-mail: info@schneider-gc.de | www.schneider-gc.de

ELEKTRO SCHLÖTEL

Elektro Schlötel GmbH

Hahler Straße 152 - 154
32425 Minden
Telefon (05 71) 38 68 04 - 3



- ▶ Elektroinstallation
- ▶ Sicherheitstechnik
- ▶ Datennetze
- ▶ Industriebauten
- ▶ Altbausanierung
- ▶ Elektromobilität
- ▶ Energiemonitoring
- ▶ Lichttechnik
- ▶ Netzersatzanlagen
- ▶ Fliegende Bauten

www.elektro-schloetel.de

Ballon fahren ist einfach.

Die Gourmetmeile.

Wir sorgen für besonderen Genuss von oben.

 Sparkasse
Minden-Lübbecke

Henninger
- ANNO 1586 -



Das Victoria Hotel mit seinem Restaurant „Henninger anno 1586“ und dem Saal „Scala“ ist einer der traditionsreichsten Gastronomiebetriebe in Minden. Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenevents oder Tagungen. Wir haben die richtigen Räume für Ihre Veranstaltung. Persönliche und individuelle Beratung, aufmerksamer Service und eine Küche, die bevorzugt regionale Produzenten in unsere vielfältigen Angebote aufnimmt.

Unser Motto ist dabei „Ein Gastronomiebetrieb mit Herz aus der Region und für die Gäste“. Haben Sie sich einen anderen Ort für Ihre Feier ausgesucht sind wir auch gerne für Sie mit unserem „Genuss Catering“ unterwegs.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schauen Sie doch persönlich bei uns rein. Gerne beraten wir Sie umfangreich zu ihren Wünschen.

TRADITION HAT EINEN NAMEN



VORSPEISEN

Lachs Mosaik „Victoria“

Gebeizter Lachs mit Reibeküchlein, Senfsaat,

Sauerrahm und Pflücksalaten.....6,00 €

Zitronen-Pfeffer-Hähnchen „Victor“

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Balsamico.....5,00 €



HAUPTSPEISEN

Thymian-Lamm „Anno 1586“

Lamm mit gegrillter Aubergine, Ratatouille und Kartoffelchips

mit Blüten-Meersalz8,00 €



„Anno 1586“ – vegetarisch

Gegrillte Aubergine mit Ratatouille, Kartoffelchips

mit Blüten-Meersalz und Knoblauchdipp.....7,00 €



HAUPTSPEISEN

Garnelenspieß „Scala“

Sea Water Garnelen mit Rosmarin, geräuchertem

Paprika-Safran-Risotto und Parmesan.....8,00 €

Pastrami-Crostini à la „V-Hotel“

Rinderbrust Pastrami, Tramezzini Brot, Walnusskerne,

Zwiebel-Pfeffer-Relish und Honig-Senf.....7,00 €



DESSERT

Erdbeer-Limetten-Prosecco „Classico“

Sizilianisches Bergamotte-Sorbet mit Erdbeeren

und Pfefferminze.....5,00 €

DIE JURY DER MINDENER GOURMETMEILE 2019



Zum neunten Mal wird eine Fachjury die Preisträger für das beste Gericht der Mindener Gourmetmeile ermitteln.



RAINER KUNOTH

Der gelernte Koch und Konditor ist neben seinen zahlreichen Erfahrungen beim Showcooking auf Kochevents auch als Akrobat, Jongleur und Stelzenläufer mit dem „Duo Glupo“ unterwegs. Mit der KochBAR „Cirque de la Cuisine“ bieten Kunoth und seine Kollegen Kochshows der anderen Art.



CARLOS CONTRERAS

Ob Live-Cooking, Kochschule oder Catering – der gebürtige Peruaner Carlos Contreras zeigt gerne, was er in der Küche kann. Während des Essens begleitet der Eventkoch sein Publikum dann auch schon mal spontan mit Gitarre und Gesang und verbreitet südamerikanisches Flair.



KLAUS-DIETER MEYA

Den geborenen Mindener Klaus-Dieter Meya verbindet eine enge Beziehung mit dem Küchenstudio Bulthaupt & Meya in Bielefeld, das er fast 40 Jahre leitete. Der Küchenexperte ist selbst seit vielen Jahren begeisterter Koch und nahm an zahlreichen Kochschulungen teil.



DETLEV SCHRÖDER

Als Geschäftsführer vom BBQ Saloon in Minden ist er zusammen mit seiner Saloon Crew die BBQ Institution in Minden. Das Grillfachgeschäft bietet alles für Ihr BBQ bis zur schlüsselfertigen Outdoorküche. Seine langjährigen Erfahrungen aus Grillseminaren und Tastings im Saloon bringt er in die Jury der Gourmetmeile 2019 ein.

HINWEIS ZUR PARKSITUATION:

Während der Gourmetmeile besteht die Möglichkeit, neben einigen Parkplätzen auf dem Simeonsplatz auch die Parkflächen der Kreisverwaltung auf der gegenüberliegenden Seite zu nutzen.

Am Gourmetmeilen-Sonntag stehen alle ebenerdigen, öffentlichen Parkplätze in der Mindener Innenstadt kostenfrei zur Verfügung.

Wer hat 2019 den schönsten Gourmetstand in Minden? Beurteilen Sie, liebe Gäste, welche drei Gourmetstände am schönsten aussehen, die tollste Dekoration aufweisen oder den besten Eindruck auf Sie machen.

Kreuzen Sie Ihre 3 Favoriten an. Bitte schneiden Sie das Formular aus und werfen es in die Losbox am Infostand. (Absender nicht vergessen!)

Der durch Ihre Meinung ermittelte Betrieb wird ausgezeichnet als „Schönster Gourmetstand der Mindener Gourmetmeile 2019“. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Und das können Sie gewinnen: Auf Seite 31 finden Sie die Preise, die von den Mitwirkenden der Gourmetmeile gestiftet wurden.

Der Sieger-Stand wird am Ende der Veranstaltung ermittelt.

Abgabe Ihres Stimmzettels bis Sonntag 16.00 Uhr.

Die Gewinner der Verlosung werden am Ende der Veranstaltung gezogen und per Post benachrichtigt.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit auf der Gourmetmeile!

Ihre
Minden Marketing GmbH

1 BAUERNGUT



2 GOP VARIÉTÉ



3 SCHÄFER'S



4 MELITTA KAFFEEWELT



5 WILHELM 1896



6 EDEKA CENTER
COCKTAILBAR



7 ESSENCE CATERING



8 WEIN- UND SEKTANGEBOT



9 BARRE BIERERLEBNIS



10 HOTEL SCHÄFERHOF



11 BALKES MORHOFF



12 WEZ WEINWELT



13 SCHNEIDER GASTRONOMIE
UND CATERING



14 VICTORIA HOTEL



SIE SIND GEFRAGT!

Name:.....

Straße/Hausnr.:.....

PLZ/Ort:.....

Telefon:.....

IHRE MEINUNG...

... ist uns wichtig!

Die 19. Mindener Gourmetmeile finde ich:

spitz gut zufriedenstellend schlecht

Mir gefällt:

Mir gefällt nicht:

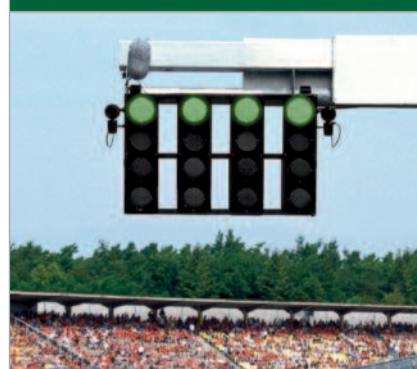
Ich wünsche mir:

DIESE GEWINNE WARTEN AUF SIE:

<i>Balkes Morhoff:</i>	2 x Morhoffs Weihnachtsgans außer Haus zum Abholen
<i>Bauerngut und Privatbrauerei Barre:</i>	Grillparty für 10 Personen mit allem Drum und Dran
<i>EDEKA:</i>	iPad (5. Generation) space grey 128gb
<i>Essence Catering:</i>	Fingerfood Catering für 10 Personen inkl. Anlieferung
<i>Hotel Restaurant Schäferhof:</i>	2 Speisegutscheine à 50,00 €
<i>GOP Variété:</i>	10 x 2 Eintrittskarten für das GOP Kaiserpalais zwischen Juli und September
<i>Melitta:</i>	Melitta Aroma Elegance Therm DeLuxe im Wert von 150,00 €
<i>Schäfer's:</i>	Brötchenflatrate für ein Jahr
<i>Victoria Hotel:</i>	1x Schlemmerfrühstück für 4 Personen, 1x Brunch für 4 Personen
<i>Schneider Gastronomie & Catering GmbH</i>	3 Gutscheine à 30,00 € - gültig in allen Schneider-Häusern
<i>WEZ:</i>	2 Einkaufsgutscheine à 100,00 €
<i>Wilhelm 1896:</i>	Gutschein für Wilhelm 1896

Ein herzliches Dankeschön allen Preisspendern der diesjährigen Gourmetmeile!

Viermal grünes Licht
für Ihre Sicherheit.



> Hauptuntersuchung

- > Gutachten/Bewertung
- > DEKRA Siegel für Gebrauchtfahrzeuge
- > DEKRA Classic Services

DEKRA Automobil GmbH
Wankelstr. 4
32427 Minden
Telefon 0571 83779-0

www.dekra-in-minden.de

 **DEKRA**

DAS PROGRAMM
ZU DEN KULINARISCHEN GENÜSSEN DER
19. MINDENER
GOURMETMEILE



FREITAG 12. JULI 2019

Ab 12:00 Uhr **HEIMAT – DER LECKERSTE ORT DER WELT**
Minden genießen auf der Gourmetmeile

HEIMATBLICK

Der Sparkassen-Ballon lädt zu einem einzigartigen Blick über die Gourmetmeile und Minden ein

HEIMATSCHATZ

Findet den Heimatschatz im Wesersand

14:00 Uhr **HEIMATSTIMMEN** mit den Porta Ladies

15:00 Uhr **HEIMATSONNE** mit White Coffee

16:30 Uhr **HEIMATKLÄNGE** mit der Ratsbigband

Ab 17:00 Uhr **ERÖFFNUNG DER GOURMETMEILE**
mit Dorftratsch von den „Freiwöhler Landfrauen“
und viel Bewegung von „Minden Moves“

18:30 Uhr **URGESTEINE AUS DER HEIMAT**
Mit dem Trio Culinare spielen drei lokale
Musiker querbeet Musik, die einfach Spaß
macht

20:30 Uhr **ERINNER DICH!**

mit **KLEE**

Mit Songs wie „Gold“ und „Erinner dich“ stürmten Sten Servaes und Suzie Kerstgens von der Band „Klee“ die Charts und werden in diesem Jahr auf der Mindener Gourmetmeile für Atmosphäre und Stimmung sorgen.

SAMSTAG 13. JULI 2019

Ab 11:00 Uhr **HEIMAT – DER LECKERSTE ORT DER WELT**
Minden genießen auf der Gourmetmeile

HEIMATBLICK

Der Sparkassen-Ballon lädt zu einem einzigartigen Blick über die Gourmetmeile und Minden ein

HEIMATSCHATZ

Findet den Heimatschatz im Wesersand

Ab 15:00 Uhr **HEIMATSOUND**
mit dem Independent Sound Orchestra



DAS PROGRAMM
ZU DEN KULINARISCHEN GENÜSSEN DER
**19. MINDENER
GOURMETMEILE**



SONNTAG 14. JULI 2019

Ab 18:30 Uhr **MINDEN-PRIMETIME**
An diesem Abend wollen wir unsere Stadt hochleben lassen mit

- DEIXAR-FALAR – mit Rhythmen aus Rio...
- GREEN CABBAGE JAZZ COMBO – die Heimatbotschafter...

... und zwischendurch:

- HEIMATLICHE PLUSPUNKTE aus Minden

Ab 21:00 Uhr **HINTER'M HORIZONT GEHT'S WEITER**
mit der **PANIK POWER BAND**
Die von Panikrocker Udo Lindenberg persönlich verifizierte Tributeband präsentiert Songs der ersten Jahre, wie „Jonny Controletti“, „Honky Tonky Show“ oder „Andrea Doria“, über die Hits der 80er wie „Horizont“ und „Sonderzug nach Pankow“ bis zum Nr. 1 Hit „Ich mach mein Ding“.



Ab 11:00 Uhr **HEIMAT – DER LECKERSTE ORT DER WELT**
Minden genießen auf der Gourmetmeile

HEIMATBLICK

Der Sparkassen-Ballon lädt zu einem einzigartigen Blick über die Gourmetmeile und Minden ein

HEIMATSCHATZ

Findet den Heimatschatz im Wesersand

11:00 Uhr **HEIMATFRÜHSCHOPPEN**
mit dem Duo Sensitiv

15:00 Uhr **HEIMATTALENTE**
Eine eindrucksvolle Stimme und sanfte Gitarrenklänge von den beiden „City Talent“-Siegern „Voice & Strings“

16:00 Uhr **MINDEN SHOWCOOKING**
u.a. mit Jury-Mitglied Rainer Kunoth

Ab 17:00 Uhr **HEIMATLOUNGE**
Das „Soft Bar Jazz Duo“ aus Berlin und Bückeburg spielt Jazz-Evergreens und nennt sich selbst auch „Hauptstadt-Provinz-Kombinat“

19:00 Uhr **SIEGEREHRUNG
UND ZIEHUNG DER PUBLIKUMSGEWINNER
ENDE DER GOURMETMEILE 2019**

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei der Gourmetmeile 2020! Ihre Minden Marketing GmbH





präsentiert das Genießer-Event des Jahres

GOURMET

Meile 2019

WIR SEHEN UNS AN DER...

WESER WIESEN BAR



12.-14. Juli 2019
Simeonsplatz • Minden

Offizieller
Erfrischer
der
Gourmetmeile

Ihre EDEKA Center in Minden und Porta Westfalica