

PRESSEINFORMATION

3. Januar 2006

Das Hotel Neptun lädt zum 14. Nach-Silvesterball ein: Silvester feiern, wenn andere schon im neuen Jahr sind

Etwa 300 Gäste erwartet das Warnemünder Hotel Neptun am kommenden Sonnabend, 7. Januar 2006, zur alljährlichen Nach-Silvestergala.

Ab 19 Uhr feiern die Hotel- und Stadtgäste im „Bernsteinsaal“ und im Restaurant „Koralle“, begrüßen das Jahr 2006 mit all' seinen Überraschungen und schmieden gute Vorsätze. Opulente Büfets, ein kurzweiliges Showprogramm, ein gigantisches Feuerwerk und einen silbernen Serviettenring mit Gravur und Serviette: Das Hotel begeht den Jahreswechsel noch einmal schwungvoll und auf seine Traditionen besonnen.

Dabei ist die ursprüngliche Idee des „Gastronomen-Silvesters“ längst in den Hintergrund gerückt. Heute organisiert das 5-Sterne-Hotel diese Veranstaltung nicht allein für Kellner, Taxifahrer, Krankenschwestern, Ärzte und Mitarbeiter der Bahn – also für all' jene, die am 31. Dezember arbeiten müssen –, sondern begrüßt Gäste aus jeder Branche. „Er ist für einige Unternehmer zu einer Form der Anerkennung avanciert, die sich mit den Eintrittskarten bei ihren Mitarbeitern bedanken wollen“, erklärt Klaus Urban, der Gastronomische Leiter des Hauses.

Damit dies gelingt, bereitet das Team um General Manager Klaus Wenzel seinen Gästen sieben glanzvolle, heitere Stunden. Diese stehen im Aufwand und im Umfang der originalen Silvestergala in nichts nach, obwohl sie wesentlich preiswerter sind. Kulturelle Unterstützung erfährt das Neptun von der NDR-Showband „Papermoon“, von Fun Formation als „Leningrad Cowboys“ und von dem Moderator Andreas Dietz. Glückliches Händchen kann jeder bei einer Tombola beweisen, glückliche Füße stellen sich beim Tanzen von allein ein.

Sonst gilt: „Geschmäcker sind verschieden.“ Darauf sind die rund 20 Köche unter der Regie von Küchenmeister Michael Sellmann mit ihrem vielseitigen und bunten Büfett vorbereitet. Dass jeder Gaumen das Passende für sich fände, könne der Gastronomische Leiter Klaus Urban deshalb sicher behaupten. Zu den kulinarischen Besonderheiten zählt er unter anderem Störe aus der mecklenburgischen Zucht, geschmorten Elchbraten im Wacholderjus, Eisskulpturen mit Keta-Kaviar aus der hauseigenen Produktion oder frische Kirschen aus Chile. Der geräucherte Lachs aus Norwegen – das „Extra“ auf dem reichlichen Vorspeisenarrangement – wird mit einer feinen Schicht Blattgold überzogen: „Der Fisch ist ganz mager und schmeckt vorzüglich“, wirbt der F & B-Manager. Exquisite Schätze aus dem Weinkeller können dazu gewählt werden.

Karten gibt es beim Veranstaltungsservice unter Telefon 03 81 / 777 666. Informationen zu den einzelnen Programmpunkten und dem Büfett lassen sich unter www.hotel-neptun.de leicht finden.

Pressekontakt:

Silke Greven, PR Manager, Telefon: 0381/777 871, Fax: 0381/777 400, e-mail: SilkeGreven@hotel-neptun.de