



Sommerliche Grüße aus Cuxhaven



"Lüge nie, denn Du kannst ja doch nie behalten, was Du alles gesagt hast."

- Konrad Adenauer -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,

auch in diesem Monat möchten wir Euch rund um unser schönes Hotel in Cuxhaven auf dem Laufenden halten. Es gibt wieder tolle Rezepte, Angebote und Neuigkeiten für Euch.

Ihr habt Fragen oder möchtet direkt mit uns in Kontakt treten?
Kein Problem! Ihr erreicht uns wie gewohnt unter 04721 5090, per E-Mail unter info@donners.bestwestern.de oder auch über unsere Social Media Kanäle.

Jetzt aber viel Spaß beim Stöbern!

Cuxhavens höchstes Panorama - Restaurant DONNERS Wein - & Küchenbar



Rezept des Monats

DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt



Geeistes Beerensüppchen

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Kugel Zitronensorbet
- 5cl Holundersirup
- 0,1l Prosecco oder Champagner

- 150g frische Beerenfrüchte
- Minze

Zubereitung:

Als Erstes verrührt man den Sirup und den Prosecco oder Champagner miteinander. Danach wird dies für 5 Minuten in den Tiefkühler gestellt.

Zwischenzeitlich werden die frischen Beeren ordentlich abgespült und je nach Auswahl der Beeren in mundgerechte Stücke geschnitten. Anschließend wird die Minze gezupft und fein zerkleinert.

Nun gibt man die Beeren in einen tiefen Teller. Darüber wird die geeiste Masse aus dem Tiefkühler gegeben. Zum Schluss positioniert man die Kugel Sorbet mittig im Teller und bestreut das Ganze mit der Minze.

Guten Appetit!

[Rezept zum Downloaden](#)

Guten Appetit!



[Unsere begehbare Weinkarte](#)

[Unser aktuellen Speise- und Aktionskarten](#)

Im aktuellen Genussplaner findet Ihr eine Übersicht unserer kreativen Speisenangebote!

Das Küchenteam des Panorama-Restaurants Das DONNERS hat viele neue Kreationen für Euch zusammengestellt. Seit Juni haben wir auch eine neue [Speisekarte](#). Das besondere Highlight ist unsere *"Pasta Parmigiano"*. Diese wird frisch aus dem Parmesanlaib an Eurem Tisch zubereitet. Auf Wunsch gibt es diese auch mit frischem Trüffel.



Ihr wollt mehr? Dann schaut doch einmal in unseren [Genussplaner!](#)



Kennt Ihr schon das **DONNERS - Hoffest?**
Das Nächste findet am 1. Freitag im August ab 17:00 Uhr statt. Für die Live Musik sind "Die Jungs vom Nordseedeich - Shanty-Chor Dorum" zuständig. Zusätzlich sorgen unsere Azubis für Euer Wohlbefinden. Es gibt eine Grillstation mit verschiedenen Speisen sowie Getränkestände für Softgetränke, Wein, Bier und Cocktails.
Schaut doch gern mal vorbei!

Aktuelle Neuigkeiten



**Malika's Empfehlung des Monats
in unserer Hotelbar "CraftClub"**

Erdbeer Colada

Zutaten:

- 3cl Aperol
- 3cl Orangensaft
- 2cl Grenadine
- Sekt
- Eiswürfel
- Orange zum Dekorieren
- Weinglas oder ähnliches

How To:

Gib alle Zutaten bis auf den Sekt in ein Glas deiner Wahl. Füll das Glas nun mit reichlich Eiswürfel und gieße deinen Drink mit Sekt auf.
Zum Schluss noch dekorieren & genießen!

Viel Spaß beim Nachmachen und Probieren!

Unser Pro Tipp:

Für die heißen Tage spart nicht mit den Eiswürfeln in euren liebsten Drinks! Viel Eis verwässert ihn nämlich nicht. Eher im Gegenteil...denn während viel Eis deinen Drink lange kalt hält, wird dein Drink mit nur wenigen Eiswürfeln verwässern.

Unsere Kollegin Malika Frerichs und ihr Team sind immer von Montag bis Samstag ab 20:00 Uhr für Euch da. Kommt gern auf einen leckeren Cocktail vorbei!
Einige Gäste meinen, es wären - The Best in Town - Überzeugt Euch selbst!



Genießt einen Sommerabend am Meer

Am 05.08.2023 ist direkt nach unserem Hoffest der "Sommerabend am Meer". Nutzt die Gelegenheit für ein verlängertes Wochenende und genießt ein paar Tage an der Nordsee.

Bereits ab 3 Nächten könnt Ihr unser Angebot "Entspannung an der Nordsee" mit Halbpension auch über die Feiertage buchen. Folgende Leistungen sind inkludiert:

- 3 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 1 x kleiner Willkommensgruß auf dem Zimmer
- 3 x 3-Gang-Menü nach Wahl im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des Lifestyle-Spa-Bereiches
- 1 Gezeitenplan zum Wattwandern im UNESCO Weltnaturerbe
- Wellnessstasche zur Nutzung während des Aufenthaltes

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Halbpension!

Ihr möchtet Euren Abend zeitlich unabhängig gestalten? Kein Problem! Natürlich könnt Ihr das Angebot auch nur mit Frühstück buchen und besucht unser Panorama-Restaurant zum à la Carte Essen.

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Frühstück!





Auf der Suche nach weiteren Übernachtungsangeboten?
Schaut gern mal hier in unseren Flyer
> [PDF - Dokument](#) <

Jetzt buchen!

Neues vom DONNERS Team



Während der Ausbildung haben unsere Azubis immer die Gelegenheit bekommen ein eigenes Projekt von Anfang bis Ende zu planen und durchzuführen. In der Regel war es immer ein Tag in unserem Panorama-Restaurant Das Donners Wein & Küchenbar. Dort wurde der Service und die Küche komplett in Eigenregie organisiert.

Allerdings war dies während der Corona Pandemie so nicht durchführbar. Aus dieser Problematik heraus entstand die Idee für ein Outdoor Event, das [DONNERS Hoffest](#).

Nach dem alle Auflagen geprüft waren, ging auch schon die Planung los. Unsere Azubis hatten nun die Aufgabe alles Nötige für die Veranstaltung zu organisieren. Es wurde festgehalten welche Abteilung für was zuständig war und die jeweiligen Aufgaben zu verteilen. Für den eigentlichen Tag wurden Check- & Bestelllisten sowie Ablaufpläne erstellt inkl. zeitlicher Planung des Teams für die Vor- und Nacharbeiten.



Während dem Fest sorgen unsere Azubis für leckere Speisen vom Grill und kühle Getränke. Die klassische Bratwurst und ein gekühlter Aperol Spritz sind da genau das Richtige!

Als passenden Live-Act haben wir den Shanty Chor Dorum zu Gast. Die Jungs vom Nordseedeich begleiten mit maritimen Liedern, Evergreens und eigenen Songs - leicht rockig arrangiert und viel Küstenherzblut interpretiert!



Bevor Ihr Euch auf den Weg macht, schaut doch gern bei uns auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) vorbei! Wir freuen uns über ein Like, einen netten Kommentar oder auch eine Bewertung nach Eurem Besuch!

Wir freuen uns auf Euch, egal ob Tisch- oder Zimmerreservierung! In jedem Fall wünschen wir Euch eine sichere Anfahrt. Bis bald!

Familie Weber und Team

