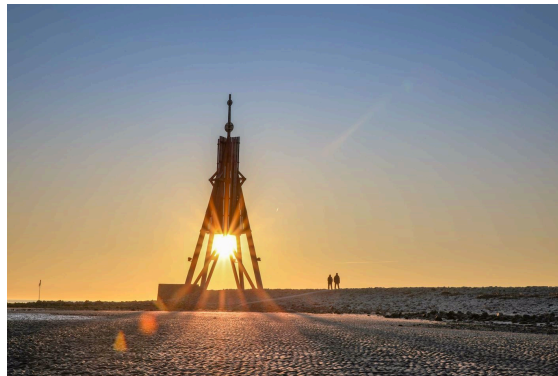




Winterliche Grüße aus Cuxhaven



"Wer schläft, sündigt nicht - wer vorher sündigt, schläft besser."

- Giacomo Casanova -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner!

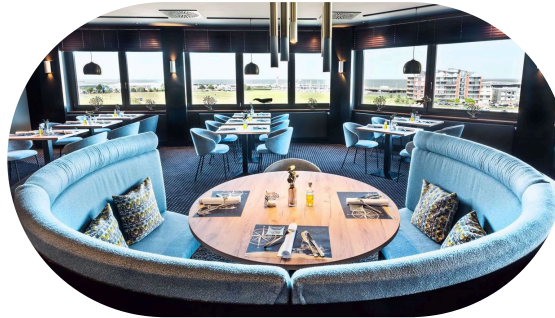
Es ist Zeit innezuhalten, Stille und Ruhe zu genießen.
Es ist Zeit für die wichtigsten Menschen, die uns begleiten.
Es ist Zeit für Worte und Gesten der Dankbarkeit.
Es ist Zeit zurückzublicken und auf Erreichtes stolz zu sein.
Es ist Zeit zurückzuschauen und evtl. neue Wege einzuschlagen.
Es ist Zeit Kraft zu tanken, für die Aufgaben, welche vor uns stehen.

In diesem Sinne möchten wir uns bei Euch bedanken für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen Euch und Euren Liebsten eine besinnliche Weihnachtszeit und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr 2024!

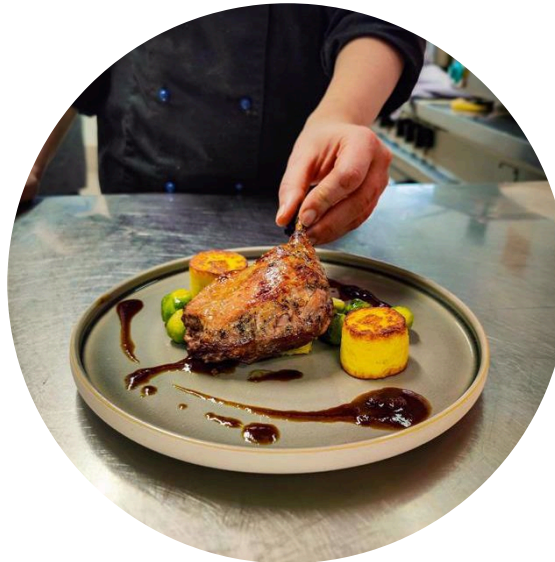
Jetzt aber viel Spaß beim Stöbern!

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.

Cuxhavens höchstes Panorama - Restaurant DONNERS Wein - & Küchenbar



Rezept des Monats DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt



Entenkeulen sous-vide gegart

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 1 große Zwiebel
- 50 ml Rapsöl
- 3 Zweige Majoran
- 4 Entenkeulen (roh)

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel und Zwiebel grob schneiden und im Rapsöl anschwitzen. Dazu gibt man dann die Majoranzweige und würzt mit Salz und Pfeffer.

Die Entenkeulen werden trocken getupft und ebenfalls mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Apfel-Zwiebel-Mischung und die Entenkeulen in einen Beutel geben und vakuumieren. Nun wird ein Wasserbad (65°C Grad) vorbereitet, in dem der Beutel für 24 Stunden gegart wird.

Nach dem Erkalten nimmt man alles aus dem Beutel und entfernt die Schmor-Rückstände. Den Backofen auf 220°C Grad (Umluft) vorheizen. Die Ente und Apfel-Zwiebel-Mischung in einem Bräter anrichten und für 8 Minuten in den Backofen zum Überkrusten geben.

Dazu empfehlen wir Kartoffel-Servietten-Klöße, Rotkohl und Preiselbeersauce.

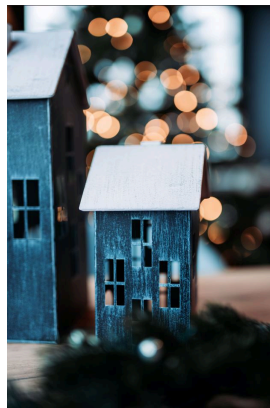
Guten Appetit!

Kein Vakuumiergerät zur Hand? Kein Problem! Unser Tipp für zu Hause:

Zuerst füllt man eine große Schüssel oder ein geeignetes Gefäß mit Wasser. Der verwendete Beutel muss über ein geeignetes Verschluss-System am oberen Rand verfügen. Dann gibt man die gewünschten Lebensmittel in den Beutel. Der Beutel wird bis auf eine Öffnung von der Breite eines Fingers verschlossen. Danach legt man den Beutel langsam in das Wasserbad und verdrängt dadurch die Luft. Man hält lediglich die geöffnete Ecke des Beutels noch knapp über Wasser und verschließt diese Lücke zum Schluss. Die Lebensmittel sind nun fast komplett vakuumiert. Etwas Luft bleibt stets im Beutel vorhanden. Falls man noch nicht zufrieden ist, wiederholt man den Vorgang bis zum gewünschten Ergebnis.

[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. Diese findet Ihr auf unserer aktuellen [Speisekarte](#).



Ihr wollt mehr? Dann schaut doch einmal in unseren [Genussplaner](#)! Auch im kommenden Jahr haben wir wieder viele Aktionsmenü über das Jahr verteilt.

[Genussplaner 2024](#)

[Aktuelle Neuigkeiten](#)



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

Winter Aperol

Zutaten:

- 4 cl Aperol
- 4 cl Sekt
- 1,5 cl Grenadine
- 1 Schuss Soda
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Orangenscheibe

How To Do:

In das Sektglas Eiswürfel füllen und die Zutaten nacheinander in das Glas geben.
Mit dem Rosmarinzweig einmal umrühren und nach Wahl mit einer Orangenscheibe garnieren.
Viel Spaß beim Ausprobieren!

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!



Schon Urlaubspläne für 2024?

Ob für eine Auszeit über das Wochenende oder einen längeren Erholungsurlaub, Cuxhaven ist zu jeder Jahreszeit eine super Idee!

Angebotsflyer 2024

Ihr habt schon konkrete Pläne und möchtet Euren Urlaubstrip buchen? Wir helfen Euch gern bei der Zimmerreservierung.
Meldet Euch einfach unter 04721 / 5090 bei uns. Ihr könnt auch gern eine E-Mail schicken oder über unsere Homepage direkt buchen.

[Jetzt buchen](#)

oder schreibt uns eine E-Mail



Winterspecial

Für alle, die zwischen den Feiertagen eine kurze Auszeit nehmen möchten! Genießen Sie ein leckeres Abendessen in unserem Restaurant, entspannen Sie in unserem Spa-Bereich oder erleben Sie frische Nordseeeluft.

- 2 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 2 x 3-Gang-Menü nach Wahl im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des Lifestyle-Spa-Bereiches
- 1 Gezeitenplan zum Wattwandern im UNESCO Weltnaturerbe
- Wellnesstasche zur Nutzung während des Aufenthaltes

ab EUR 88,00 im Doppelzimmer pro Person / pro Tag

ab EUR 113,00 im Einzelzimmer pro Person / pro Tag

Unser Angebot ist ab dem 08.01.2024 im kommenden Jahr wieder buchbar.

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Halbpension!

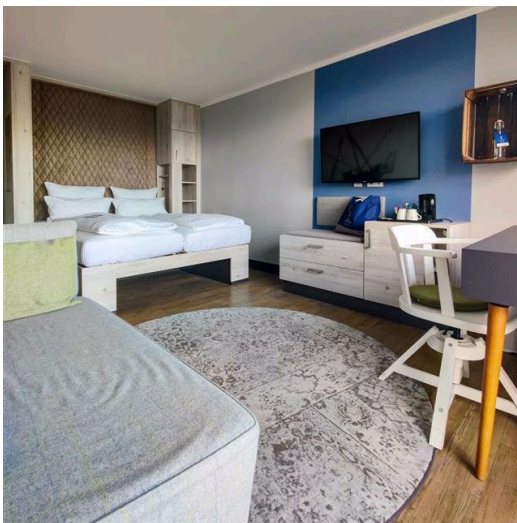


Neues vom DONNERS Team

Auch in diesem Jahr gab es pünktlich zum Nikolaus unsere Tombola für das Team. Neben verschiedenen Sachgegenständen gab es auch Gutscheine von unseren regionalen Partnern sowie Übernachtungsgutscheine bei Best Western Kollegen deutschlandweit.



Da sich das Jahr nun langsam dem Ende nähert, stehen wieder im ganzen Haus die üblichen Vorbereitungen an. Neben festlichen Dekorationen werden auch die jährlichen Abschlussarbeiten in den Abteilungen vorbereitet, sowie der Jahreswechsel. Neben unseren neuesten Aktionskarten und Arrangement - Angeboten für 2024 stehen auch wieder einige Erneuerungen im Haus an. Zum Beispiel bekommen unsere Komfort-Doppelzimmer ein kleines Facelifting. Dafür wurde ein Musterzimmer vorbereitet. Das möchten wir Euch natürlich nicht vorenthalten! Sobald die Arbeiten beginnen, teilen wir das auch im Newsletter. Bleibt also gespannt!



Komfort-Doppelzimmer (Musterzimmer)

Abschließend möchten wir Euch noch zu einem Besuch auf unseren Social Media Kanälen einladen. Schaut also gern bei uns auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) vorbei! Wir freuen uns über ein Like, einen netten Kommentar oder auch eine Bewertung nach Eurem Besuch!

Bis zu Eurem nächsten Besuch, egal ob im Restaurant- oder als Übernachtungsgast! In jedem Fall wünschen wir Euch eine sichere Anfahrt.

Nordische Grüße aus Cuxhaven
Eure Familie Weber und Team

