



EDEKA + WEZ
präsentieren die

Mindener
Gourmet-Meile
26.–28.06.2015

Fr. ab 12 Uhr + Sa./So. ab 11 Uhr
auf dem Simeonsplatz!


Minden. Royale
*königlich
genießen*



Minden
Marketing
GmbH

Premiumsponsoren:



Weitere Förderer:



Minden geht fremd!

Gourmetmeile

2015

26. – 28. Juni

*Königlich genießen auf der
Gourmet-Meile 2015! Wir versorgen
Sie mit den royalsten Weinen
und aktuellsten Gerüchten am
neuen Standort!*



Partner der EDEKA
WEZ

...täglich gute Lebensmittel.

LIEBE GÄSTE DER GOURMETMEILE!



In diesem Jahr steht die erstmals auf dem Simeonsplatz stattfindende Mindener Gourmetmeile unter dem verheißungsvollen Motto „Minden royale - königlich genießen“, und sofort denkt man an Königshäuser, Pracht und Glamour, die Queen, Thron, Zepter und das neue „Royal Baby“.



Kulinarisch impliziert das diesjährige Motto einen Genuss der besonderen Art, der in der Geschichte stets nur gekrönten Häuptern vergönnt war. In Minden aber sind unter dem Motto „min+din“ alle Gäste eingeladen, königlich zu genießen. Die Deutschlandreise der Queen Ende Juni, die legendäre Queen-Band „Mercury“, „Royal Flash“ und sogar die Titanic lassen auf ein besonderes, royales Erlebnis hoffen. Und wenn unser Gast aus London am Freitag das kulinarische Fest auf dem Simeonsplatz eröffnet, tragen die Damen auch in Minden Hut.

Für „Minden royale“ hat sich die Veranstaltergemeinschaft aus heimischen Gastronomen und den Partnern der Lebensmittelbranche unter der Regie der Minden Marketing GmbH gut gewappnet. Mit einem Programm und kulinarischen Überraschungen kann man an diesem Wochenende in die royale Welt eintauchen und Minden königlich genießen.

Im 15. Jahr ermöglicht die erfolgreiche Partnerschaft zwischen den gastronomischen Betrieben, den Hauptsponsoren EDEKA und WEZ, der Privatbrauerei Barre, Bauerngut und der Minden Marketing GmbH ein kulinarisches Fest für unsere Stadt, das 2015 wieder zahlreiche Besucher auch von außerhalb begeistern soll.

Besonders für unsere Gourmetmeile trifft das zu, was für unsere Stadt schon seit 798 gilt: „min + din“, ein Stück gelebte Gastfreundschaft für alle und das 2015 in royaler Genusskultur.

Königlichen Genuss bei der Mindener Gourmetmeile wünschen im Namen aller Mitwirkenden

Klaus Rohlfing
Sprecher
der Gastronomen

Marcus Henninger
Sprecher
der Gastronomen

Dr. J.-F. Sander
Minden Marketing
GmbH

Mindener
Gourmet-Meile 2015
auf dem Simeonsplatz



Zur
Deutschlandreise
der Queen:
Freitag bis 17 Uhr
Vorkoster-Preise
an allen
Ständen!

- 1 Bauerngut
- 2 Essence Catering
- 3 Hotel Schäferhof
- 4 E Center Backen & mehr
- 5 Melitta Kaffeewelt
- 6 Der Schlemmerservice
- 7 E Center Cocktailbar
- 8 Wein- und Sektangebot
- 9 Barre Biererlebnis
- 10 Culinaria
- 11 Busche's Koch- & Genusswerkstatt
- 12 Holland's Gourmet Service
- 13 WEZ Weinwelt
- 14 Dalmatien Restaurant
- 15 Victoria Hotel




Minden Royale
*königlich
genießen*

PREUSSEN-MUSEUM

Parkplätze

Minden Royal Königlich genießen



Wir freuen uns, Sie auf dem Simeonsplatz begrüßen zu dürfen. In royalem Ambiente und mit königlichen Speisen von Lamm, Rind und Schwein laden wir Sie zum Genießen und gemütlichen Verweilen ein.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS UND GUTEN APPETIT.



Unsere
Königsdisziplin-
Leckere
Spezialitäten
vom Grill!

Die Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH ist eine 100%ige Tochter der EDEKA Minden-Hannover. Sie gehört als Vollsortimenter zu den führenden Anbietern der deutschen Fleisch- und Wurstwarenindustrie. Zu ihren Kunden gehören der Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerfachgeschäfte, die weiterverarbeitende Industrie sowie Caterer, Cash+Carry-Betriebe und Großverbraucher.

Mit großem handwerklichen Können und modernster Technologie werden aus tagesfrischer Rind- und Schweinezerlegung Spitzenenerzeugnisse hergestellt.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

Königsgedeck

*Holzspieß geschmückt mit Zartem von des Königs Lämmlein
dazu eine Beilage bunter Salat aus den höfischen Gärten.....6,00 €*

Königinnengedeck

*Holzspieß geschmückt mit Feinem von des Königs Sauen
dazu eine Beilage bunter Salat aus den höfischen Gärten.....5,00 €*

Knappenschmaus

*Stärkende Mélange aus kräftigen Streifen vom Rind und Soße
dazu eine Beilage bunter Salat aus den höfischen Gärten.....6,00 €*

Das Markenfleischprogramm „Bauerngut“ – Rind- und Schweinefleisch aus kontrollierter Aufzucht – ist eine der erfolgreichsten Marken auf dem deutschen Markt. Unter der Marke „Bauerngut“ wird ein attraktives Sortiment aus Fleisch- und Wurstwaren für die Bedienungstheke produziert. Ein weiterer Schwerpunkt der Produktion liegt im Bereich der Konserven sowie der SB-Produkte. Die Bauerngut-Qualitätsrichtlinien orientieren sich an den Wünschen anspruchsvoller Verbraucher.

2 ESSENCE CATERING

STANDNUMMER



ESSENCE
CATERING

BY HOTEL BAD MINDEN

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.

Hier verbinden wir „Altbewährtes“ mit modernen Akzenten.

Eine Abendeinladung unter Freunden, die Hochzeitsfeier im großen Stil oder das Firmen-Event mit einer Vielzahl an Gästen – um den Tag perfekt zu gestalten, muss einfach alles stimmen! Wir garantieren Ihnen unseren vollen Einsatz!



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

„Die Grüne Krone“ – Artischocke „Natur“ mit Baguettebrot, Ziegenkäsedip und Safran Aioli.....5,00 €

„Neptuns Lanze“ – Andalusische Felsenkrake, mit Limettencouscous und Avocadocreme.....8,00 €

Hauptgerichte:

„Zu Ehren Graf Stroganoff“
Bouef Stroganoff von der Rinderhuft mit Kräuterreis.....7,00 €

„Ritterschmaus“ – Marktfrische Pfifferlinge mit Cognac-Kräutersauce und Butterspätzle.....7,00 €

Desserts:

„Hofgeheimnis“ – Tonka Bohnen Parfait mit Lavendelblüten und Kumquatkompott.....4,00 €

„Royal Teetime“ – Weiße Schokoladenkugel gefüllt mit grünem Matcha Teeis, Crunch, Mangosalat und Himbeeraufguss.....5,00 €

Gourmet Meile Spezial:

Champagner Claude Baron Brut.....0,1l...5,00 € / 0,75l Fl...32,00 €

Getränke:

WeiBwein, Rosé- und Rotwein von Spitzenwinzern
Mineralwasser und Saftschorlen

Essence Catering

Portastrabe 36 • 32429 Minden

Tel: 0571 – 94 59 900 0 • Fax: 0571 – 94 59 900 9

info@essence-catering.de

Weitere Infos am Stand und auf unserer Internetseite:

www.essence-catering.de



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. Der Hotelbetrieb des Schäferhofs verfügt über 14 modern eingerichtete Fremdenzimmer (26 Betten), mit Dusche/WC, Farb-TV, Telefon und Minibar. Hier ist Halb- und Vollpension möglich. Eine weitere gern genutzte Einrichtung des Schäferhofes ist die moderne Bundes-Doppelkegelbahn.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

Italienische Nudelpfanne in Olivenöl gebraten

mit mediterranem Gemüse und Schafskäse.....6,00 €

Geflügelspieß im Kokosmantel auf Currysauce

mit Basmatireis.....7,00 €

„Röstiteller“

Flusskrebs - Scampi - Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce,

Salatbeilage und Kartoffelrösti.....7,50 €

Entenbrust

an Orangensauce auf Linsengemüse mit Röstitaler.....8,00 €

Saltimbocca

gefüllt mit Schinken und Salbei und Steinpilzrisotto.....8,50 €

Dessert:

Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne.....4,00 €

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



Kuchen backfrisch vom Blech, belegt mit frischen Erdbeeren, warme belgische Waffeln und frische Herzbrezeln sind nur ein Ausschnitt aus unserem umfangreichen Programm auf der diesjährigen Gourmetmeile.

Als besonderes Highlight halten wir verschiedene, handwerklich gefertigte „Petit Fours“ im Casinodesign für Sie bereit – freuen Sie sich auf diesen außergewöhnlichen Genuss.

AUS UNSEREM SPEISEWAGGON

Erdbeerschnitte

reichhaltig belegt mit frischen Erdbeeren.....2,00 €

Panini royal

softiges Weizenbaguette in verschiedenen Variationen.....je 3,50 €

Herzbrezeln – frisch aus dem Ofen.....2,00 €

Petit fours – in verschiedenen Variationen.....je 3,50 €

Shake royal – hausgemachter Smoothie.....je 2,50 €

FrISChe Waffeln – mit Sahne oder Puderzucker.....je 2,00 €

Hier geht die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand.

EDEKA – Wir lieben Lebensmittel

Einkaufen im vollklimatisierten Einrichtungshaus

porta!

möbel & mehr

königlich gut!



GUTSCHEIN

FÜR EINEN ESPRESSO,
CAPPUCCINO ODER
LATTE MACCHIATO

nur 1,-

Bitte nur vor Ort
verzehren. Gültig
bis 17.07.2015

32457 Porta Westfalica-Barkhausen
Porta Möbel Handels GmbH & Co. KG Barkhausen · Feldstraße 20 · Tel.: 0571/9553-0
ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 10-19 UHR, SA 10-18 UHR · www.porta.de

Folgen Sie uns auf
Facebook

5 MELITTA

„Nur eins ist besser als eine Tasse Kaffee:
zwei Tassen guter Kaffee“.

D. Fleischhammel (deutscher Theologe)

Genießen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre
royale Kaffeevariationen.

*Die Einnahmen aus dem Kaffeeausschank werden in diesem
Jahr an die Stiftung Heilpädagogisches Kinderhaus gGmbH
in Stemwede gespendet.*

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN am Kaffee Mobil

<i>Filterkaffee</i>	1,00 €
<i>Café Crème</i>	1,00 €
<i>Café au lait</i>	2,00 €
<i>Espresso</i>	1,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,00 €
<i>Schokolade</i>	1,00 €
<i>Caffè Mochaccino</i> <i>(Kakao, doppelter Espresso und aufgeschäumte Milch)</i>	2,00 €
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	1,00 €
<i>Pfand</i>	2,00 €

Der Kaffee in diesen
Produkten ist zu 100 %
Fairtrade zertifiziert





ROYALE KAFFEESPEZIALITÄTEN an der Cocktailbar

Kaffeecocktails ohne Alkohol

„Elisabeth“ (Filterkaffee, Monin Karamel-Sirup, Sahnehaube).....	2,50 €
„William“ (Cappuccino, Monin Kirsch-Sirup, Sahnehaube).....	2,50 €
„Charles“ (Latte Macchiato mit After Eight, Sahnehaube).....	2,50 €
„Eisprinzessin“ (Frozen Joghurt oder Frozen Joghurt Cappuccino mit Mocca-, Schoko- oder Erdbeersoße).....	2,50 €

Kaffeecocktails mit Alkohol

„Café Royal“ (Café Crème, Rum, Zucker).....	2,50 €
„Maria Theresia“ (Schokolade, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahnehaube).....	3,00 €
„Sissi“ (Cappuccino, Eierlikör, Sahnehaube).....	3,00 €
„Franzl“ (Café Crème, Sambuca, Sahnehaube).....	3,00 €
„Schneekönigin“ (Frozen Joghurt mit Dooleys).....	3,00 €
Pfand.....	2,00 €

Melitta Gruppe
Marienstraße 88
32425 Minden

www.melitta.info

Der Schlemmerservice – Mindens großer Buffet- und Cateringservice. Wir bieten Ihnen Vielseitigkeit, erstklassige Qualität und einen zuverlässigen Service.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

die Krönung:

Rapunzel-Romanasalat mit gebratener Entenbrust und Johannisbeer-Balsamico-Dressing.....5,00 €

das Diadem:

Blätterteig-Pastete mit Spinat, Austernpilzen und gratiniertem Ziegenkäse.....6,00 €

der purpurne Mantel:

Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit Safranschaum auf Avocado-Mangosalat.....6,50 €

Hauptgerichte:

einfach königlich:

Scampis – frisch zubereitet – in Zitronengras-Knoblauch-Öl gebraten, mit frischen Blattsalaten und Baguette.....6,00 €

von der Queen empfohlen:

Filet Wellington vom Rind mit Trüffel-Sauce-Perigord und Kartoffel-Selleriepüree.....10,50 €

wie im Buckingham Palace:

Geschmorte Lammkeule in Vanille-Thymian-Sud, frittierte Schalotten und Burg-Rosmarinkartoffeln.....8,50 €

goldene Zeit:

Feines Kalbsragout mit Steinpilzen und Morcheln auf Pasta königlich angerichtet.....7,50 €

Desserts:

des Königs beste Beeren:

Himbeer-Rohrzucker-Cantuccini-Mascarponecreme.....3,50 €

eine Schlemmerei für Zwischendurch

Käse aus 4 Sorten mit fruchtigen Weintrauben am Holzspieß.....2,50 €

Ob bei Stehempfangen, in Konferenzpausen, einer Geburtstagsparty, einer feinen Hochzeitsfeier oder einem größeren Betriebsfest – mit dem Schlemmerservice wird jede Feier zu einem Erfolg. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern: Tel. 05 71 - 50 50 30



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Getränke:

Mineralwasser, still o. classic.....0,25l Fl...2,00 € / 0,75l Fl...4,00 €

*Prosecco, Piantade Prosecco Treviso DOC, Montelvini S.p.A.
Venegazzù Glera*.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...12,00 €

Champagner, Champagne Gruet, Frankreich, Brut
.....0,1l...5,50 € / 0,75l Fl...38,50 €

Champagner Rosé, Champagne Gruet, Frankreich, Rosé
.....0,1l...6,00 € / 0,75l Fl...42,00 €

Champagner, Champagne Bonville, Frankreich, Grand Cru
.....0,1l...6,50 € / 0,75l Fl...45,50 €

Rotweine:

*Negroamaro, Puglia IGP, Italien - Apulien
Tenute Girolamo-La Siluetta*.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...12,00 €

*Montepulciano d'Abruzzo, Puglia IGP, Italien - Apulien
Tenute Girolamo-La Siluetta*.....0,2l...4,00 € / 0,75l Fl...14,00 €

Weißweine:

*Alba Romana, Elbling, Mosel, trocken
Weingut Fürst*.....0,2l...3,00 € / 0,75l Fl...10,00 €

*Auxerrois QbA, Auxerrios, Mosel, trocken
Weingut Fürst*.....0,2l...4,00 € / 0,75l Fl...14,00 €

Glaspfand 2,00 €

Der Schlemmerservice

Mitteldamm 28 • 32429 Minden • Tel.: 05 71 - 5 05 03-0

Marienstr. 134 • 32425 Minden • Tel.: 05 71 - 4 04 91 84

Flurweg 22 • 32457 Porta Westfalica • Tel.: 05 71 - 5 80 00 30

Auf dem Wachtlande 2 • Bad Nenndorf • Tel.: 0 57 23 - 91 42 24

7 E CENTER COCKTAILBAR

STANDNUMMER



E Center Cocktailbar

Beste Laune, leckere Cocktails, tolles Ambiente... dafür steht seit Beginn der Gourmetmeile die Cocktailbar des E Center Minden.

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



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Casino Royal

Im Auftrag Ihrer Majestät servieren wir Ihnen Top-Secret-Geheimrezepte. Ob geschüttelt oder gerührt, wir haben die Lizenz zum Genießen.

Cocktailklassiker aus unserer Bar:

- *Sex on the Beach*
- *Tequila Sunrise*
- *Caipirinha*
- *Cuba Libre*
..... je 4,00 €
- *Cardriver (alkoholfrei)*..... 3,00 €

Am Freitag und Samstag erwartet Sie in der Zeit von 19 Uhr bis „rien ne va plus“ ein Bartender für ausgewählte Gin-Spezialitäten in unserer Casinobar. Genießen Sie die Marken „Gordons-Gin“, „Tanqueray London Dry“, „Tanqueray No. Ten“ – Gin Genuss auf höchstem Niveau.

Alle Gin-Cocktails..... 5,00 €

Hugo, Prosecco von Scavi & Ray
eisgekühlt in der 0,2 Liter Flasche..... je 3,00 €

Palmborg Riesling Weißweinschorle
mit Wasser aus der Region..... je 3,00 €

Herzbrezeln – frisch aus dem Ofen..... 2,00 €

Zu Hause mixen?? Vom passenden Glas über die Getränkepalette bis zum Crushed-Ice: Ihr E Center Minden bietet das komplette Programm für die Longdrink-Bar im Partykeller.

EDEKA – Wir lieben Lebensmittel

Wir lassen Sie nicht im Regen stehen.



Wir sind IHR Mobilitätsdienstleister!

Geschäftskunde oder private Anmietung – wir bieten Ihnen Mobilität nach Maß zu besten Bedingungen!

Firmenkunden profitieren von individuell vereinbarten Tarifen und optimierten »all-in« – Leistungen.

Ohne Vertragsbindung, ohne Mindestumsatz!

Privatkunden nutzen automatisch unser Programm »autorent INVEST« mit attraktiven Preisvorteilen.

Ohne Anmeldung, ohne Registrierung!

autorent[®]
vielseitigkeit auf rädern

www.autorent.de

Minden | Bad Salzuflen | Rahden | Bielefeld

UNSERE SPEZIALITÄTEN

■ Weißwein aus dem Weingut Georg Naegele, Rheinpfalz:

Hambacher Schlossberg, Riesling Kabinet, halbtrocken
Jugendliche Frucht von Apfel, Ananas und Grapefruit. Ein idealer Begleiter zu Fisch- und Gemüsegerichten sowie leichter mediterraner Küche.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Sauvignon blanc

Wie für den Sauvignon blanc typisch und unverkennbar findet sich auch bei diesem Wein das Aroma nach frischem Gras, Stachelbeeren, weißen Johannisbeeren und Rhabarber. Aromatisch trocken, saftig-eleganter präsentiert sich dieser Wein als vielseitiger Begleiter zum Essen aber auch als erfrischender „Solist“.

.....0,2 l Glas...5,00 € / 0,75l Flasche...18,00 €

■ Rotwein aus dem Weingut Georg Naegele, Rheinpfalz:

Dornfelder

Üppige Frucht von Brombeeren und Hollunder, Anklänge von Joghurt. Ideal zu Filetgerichten vom Rind, Lamm oder zu Käsespezialitäten.

.....0,2 l Glas...5,00 € / 0,75l Flasche...18,00 €

■ Sekt und Secco

Lutter & Wegner Gendarmenmarkt trocken

Der Lutter & Wegner Gendarmenmarkt ist ein trockener deutscher Sekt, der durch seine Qualität überzeugt.

.....0,1 l Glas...3,50 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Pavillino

Secco „Pavillino“ in der transparenten Flasche. Ein echtes „Fruchtkorbchen“ aus Portugieser- und Spätburgundertrauben. Durch seine prickelnde und ausgewogene Art bereichert er eine fröhliche Runde. Der Trinkspaß mit Freunden oder einfach als sommerlicher Durstlöcher.

.....0,1 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...17,00 €

Victoria Hotel

Markt 11

32423 Minden

Tel.: 05 71 - 97 31 00

www.victoriahotel-minden.de



BIERERLEBNIS UNTER DEM GOURMETSCHIRM:

 **Barre Pilsener vom Fass**.....0,3 l...2,50 €
 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

 **Barre Weizen**.....0,3 l...2,50 €
 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 Alster**.....0,33 l...2,50 €
 Gerade in den warmen Monaten des Jahres ist Alster für viele Biertrinker eine willkommene Alternative, denn es ist nicht nur alkoholreduziert, sondern auch um 40% kalorienreduziert.

 **Barre Natur Alster**.....0,33 l...2,50 €
 Eine norddeutsche Innovation: Das naturtrübe Alster basiert auf Barre Pilsener mit ausschließlich echtem Zitronensaft – ohne künstliche Zusätze!

 **Barre Pilsener, alkoholfrei**.....0,33 l...2,50 €
 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...2,50 €
 Die wertvolle Erfrischung. Barre Fassbrause mit leichtem Zitronen- oder Holundergeschmack. Ohne künstliche Farb- bzw. Konservierungsstoffe.

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

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH
 Berliner Straße 122-124
 32312 Lübbecke
 Tel.: 0 57 41 - 2 70 10
 www.barre.de



Willkommen im Culinaria! Freuen Sie sich auf eine kulinarische Auswahl à la carte beim Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Die Räumlichkeiten unseres Restaurantes im historischen Preußen-Museum mit Blick auf den Simeonsplatz versprechen Hochgenuss im stilvollen und zugleich gemütlichen Ambiente. Unsere Köche und Servicekräfte haben einen hohen Anspruch an sich selbst. Nur die besten Produkte haben Zugang zur Küche und zum Gast. Stets mit Liebe und Begeisterung zubereitet und mit Freundlichkeit serviert – ganz nach unserem Motto: Kochkunst, die sich sehen und schmecken lassen kann. Bei uns steht der Gast im Fokus und soll sich rundum wohlfühlen. Kommen Sie zu uns, wir freuen uns auf Sie!

KULINARISCHES PREUSSEN:

Vorspeisen:

Friedrich II - „Der Alte Fritz“ – Kartoffeltorte 1756.....4,00 €

Havelländische Impressionen

Hausgeräucherte Forelle auf Rauke-Portulak-Salat.....4,50 €

Hauptgerichte:

Honoré Langustier – Geschmorrt Kalbsbäckchen

in kräftiger Rotwein-Jus an Pastinaken-Kartoffel-Stampf.....6,50 €

Schwimmende Überraschung – Gourmetwurst vom Zander

mit Meerrettich-Apfel-Senf an Salat von der „Lila Kartoffel“.....6,50 €

Tafelrunde Schloss Sanssouci – Gegrillte Maishähnchenbrust

an Rahmgrauben und Balsamico-Kirschen.....6,50 €

Desserts:

Die „Königliche“- Königin Elisabeth Christine

Geeiste Erdbeeren.....3,50 €

Sommerball in Sanssoucis

Bonbon vom Strudelteig an Blaubeeren.....4,50 €

Culinaria im Preußen-Museum

Simeonsplatz 12 • 32423 Minden

Tel.: 05 71 – 82 93 18 75

www.culinaria-im-preussenmuseum.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

(Besuchen Sie unsere Internetseite)

Wir erwarten Sie mit saisonal frischen Produkten, verbunden mit solidem Handwerk in unserer offenen Küche.

Täglich wechselnder Mittagstisch / à la carte-Restaurant / Catering / Kochkurse / Events

Ihre Festlichkeit; ob Sie sich verwöhnen lassen möchten oder wir Sie und Ihre Gäste mit ins Küchengeschehen einbeziehen.



Zur Gourmetmeile kochen wir für Sie Kreationen der königlichen Küchenmeister vom Hofe Ludwig des XIV. und kredenzen dazu spritzig frischen Champagner und vollmundige Weine.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeise:

Hoheitliche Harmonie von gerösteter Jacobsmuschel, gebratener Wachtelbrust und gebackenem Wachtelschenkel an Spargel-Kartoffelsalat und knackigem Grün.....7,50 €

Hauptgerichte:

*„Coq au vin“ nach Francois Vatel
Saftiges Huhn mit Speck, Schalotten, Champignons, Rüben und Kartoffelperlen in kräftiger Rotweinsauce.....5,00 €*

*Herzhafte Blutwurst
vom „Blutwurst-Ritter“ auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Champagnerkraut und geschmolzenen Äpfeln mit Calvados.....8,50 €*

*Der wahre „Königsklops“
Zartes Kalbfleisch mit Garnelenfüllung in Hummerschaum auf Safrannudeln und Sommergemüse mit Spargel.....9,00 €*

Geschmorte Ochsenbacke vom „Höfischen Fleischlieferanten“ in kräftiger Burgunder-Sauce mit Grießdukaten und Stangenbohnen mit Tomate, Kapern und Zitrone.....8,50 €

Dessert:

Gefüllter Erdbeercrêpe und Mousse au Chocolat mit Crème Chantilly und frischen Früchten.....5,00 €

Champagner Veuve Duroy Cuvee Prestige Brut.....0,1l...6,00 €

Busche's Koch- & Genusswerkstatt

Rehwinkel 22 • 32457 Porta Westfalica • Tel.: 057 31 - 300 15 60

www.busches-kochwerkstatt.de • info@busches-kochwerkstatt.de

Mittagstisch Montag-Freitag 12.00-14.00 Uhr

Restaurant Donnerstag-Samstag ab 18.00 Uhr

Festlichkeiten/Koch-Events nach Vereinbarung

Kochkurse - Themen und Termine auf unserer Homepage

12 HOLLAND'S GOURMET SERVICE

STANDNUMMER

„Nur feiern müssen Sie selbst!“
Unter diesem Motto macht Holland's
Gourmet Service seit über 25 Jahren aus
jeder Feier ein unvergessliches Erlebnis.
Viele prominente Gäste und Veranstalter
können das bestätigen.

Kein Wunder, Uwe Holland ist mit seinem Team als einziger 4-Sterne-
Caterer der Region weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

Der königliche Glasturm

Schafskäsenougat mit Aprikosen-Chilimarmelade

Matjes Lachstatar im Sesampfannkuchen mit Kräuter-Crème fraîche

Kalbsrücken in Hibiskus gegart auf Wasabi-Schmand.....8,50 €

Glaspfand 10,00 €

Vegetarisch

Maximas Schafskäse im Brickteig

dazu Feigensenf.....5,00 €

Hauptgerichte:

Seawater Scampis à la Beatrix

mit Tomaten-Olivenkompott und Ajoli, dazu Baguette.....7,50 €

Hollands royale Ravioli aus der Dose.....7,50 €

Wilhelm-Alexander's Deichlamm-Rücken

mit Kräutern aus dem Schloßgarten

dazu Bohnencazoulet und Kartoffeln.....7,50 €

Amalia's

Fish & Chips mal anders.....7,50 €

Desserts:

Salzbutter-Karamell-Mousse mit Früchten.....4,00 €

Thai-Basilikumsorbet mit Blattgold.....5,00 €

Die Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Liste.



Getränke:

<i>Coralba Mineralwasser</i>	0,25 l...2,00 € / 0,75 l...4,00 €
<i>CD Secco</i>	0,1 l...3,00 € / 0,75 l...15,00 €
<i>Champagner Billecart – Salmon Brut</i>	0,75 l Fl...49,00 €
<i>Roter Hugo</i>	0,2 l...5,00 €
<i>Kir Royal mit Champagner</i>	0,2 l...10,00 €

Weißwein:

Riesling, Leitz/Rheingau 2013

Erfrischendes Säurespiel und dazu feine Aromen von Äpfeln und Mirabellen.
.....0,2 l...3,50 € / 0,75 l...10,00 €

Kaitui Sauvignon Blanc, Markus Schneider / Pfalz 2014

Feuerstein, Ginster, Limette, viel Zitronengras, etwas Mandarine.

0,1 l...3,50 € / 0,75 l...15,00 € / Kaitui Magnum Flasche 1,5 l...39,00 €

Grauburgunder, Markus Schneider / Pfalz 2014

Bukett von Birne, Ananas, Quitten, Apfel, etwas Honig und blumige Noten.

.....0,1 l...3,50 € / 0,75 l...15,00 €

Rosé:

Rotling, Treis / Mosel 2013

Feinherb aus Weiß- & Rotweintrauben

.....0,2 l...3,50 € / 0,75 l...10,00 €

Rotwein:

Ursprung 2012, Markus Schneider / Pfalz

Üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Paprika, Pfeffer, Kakao, Minze.

.....0,1 l...3,00 € / 0,75 l...15,00 €

Hollands Hausschnaps – Marille.....2 cl...2,00 €

Unsere Weine enthalten Sulfite | Glaspfand 2,00 €

Holland's Gourmet Service
Friedrich-Wilhelm-Str. 84
32423 Minden
Tel.: 05 71 - 2 58 00/2 58 49
Fax: 05 71 - 2 58 10
www.hollands-gourmet.de





22 WEZ-Märkte sind in der Region die Adresse für hochwertige Lebensmittel aus aller Welt.

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 SPEZIALITÄTEN

WEZ präsentiert Ihnen in diesem Jahr hervorragende Weiß- Rose- und Rotweine des staatlichen Hofkellers Würzburg. Der staatliche Hofkeller Würzburg verfügt über erstklassige Weinberge und Weinlagen und ist eines der bedeutendsten Weingüter Frankens.

Genießen Sie exklusiv bei WEZ Weine aus einem Unesco Weltkulturerbe.

Wein, Weinschorle

0,75 l Flasche..... 10,00 €/15,00 €
 0,2 l Glas..... 3,00 €/4,00 €

Mineralwasser, Apfelsaftschorle

0,75 l Flasche..... 4,00 €
 0,25 l Glas..... 2,00 €

Palais Rosenbach, Sekt extra trocken

0,75 l Flasche..... 15,00 €
 0,1 l Glas..... 3,00 €

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



Das Dalmatien Restaurant ist eines der ältesten Restaurants in Minden mit kroatischer und internationaler Küche.

Es finden kroatische Wochen mit traditionellen Speisen und passender dalmatinischer Livemusik zur Unterhaltung statt. Passend zu den Gerichten werden landesübliche Weine angeboten.

Außergastronomie im Sommer mit komplettem Speisen- und Getränke-Angebot. Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich von der dalmatinischen Lebensart verzaubern.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

Kalte Platte „Franz Joseph“

Geräucherter dalmatinischer Schinken, Hirtenkäse, gegrillte Paprika, dazu Oliven und Brot.....5,50 €

Ćevapčići „Königsröllchen“

Ćevapčići mit Djuwetschreis und Weißkohl-Salat.....5,00 €

Medaillons „Royal“

Medaillons vom Schweinefilet mit gedünsteten Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Djuwetschreis (pikant).....6,50 €

Dessert:

Apfelstrudel „Kaiserin Elisabeth“ mit Sahnehaube.....3,50 €

Getränke:

Weine

Pelješac | Rotwein, halb-trocken.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €

Plavac | Rotwein, fein, herb.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €

Graševina | Weißwein, trocken.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €

Spirituosen

Slivovic (Pflaumen-Obstler).....2 cl...1,50 €

Julischka (Slivovic u. Birnenlikör).....2 cl...1,50 €

JORDA Mineralwasser.....0,25l...2,00 € / 0,75l Fl...4,00 €

Dalmatien Restaurant

Rodenbecker Straße 77a • 32427 Minden • Tel.: 05 71 - 2 26 20

www.dalmatien-restaurant.de

Öffnungszeiten: Montag 18.00 bis 23.00 Uhr | Mittwoch bis Sonntag

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr | Dienstag Ruhetag

Anzahl der Sitzplätze: 88 im Restaurant,

18 im Clubraum sowie 22 Sitzplätze

im Biergarten

15 VICTORIA HOTEL

STANDNUMMER

Der TREFFPUNKT für
kulinarische Köstlichkeiten in Minden:

- Victoria Classic-Restaurant
- Victor – Die Bar –
- Marktterrasse
- Veranstaltungsservice



UNSERE SPEZIALITÄTEN

ROYAL SCHLEMMEN – WELCOME TO THE SPICY WORLD

Vorspeisen:



QUEEN VICTORIA'S LEIBGERICHT

HÄHNCHENSPIESS MIT KROKANT VON
SALZERDNÜSSEN AUF MANGO-PASSIONS-
FRUCHTSALAT.....6,00 €



VIKTORIANISCHE LIEBE

RICOTTA-KRÄUTER-TÖRTCHEN MIT KAISER-
SCHOTEN, DAZU CURRYGARNELEN
AUF WASABI-CRÈME.....7,00 €



VIKTORIANISCHER CHARME & STYLE

AUSTERN "FINES DE CLAIRES" AUF CRASH-EIS
MIT ZITRONEN-SCHALOTTEN-VINAIGRETTE,
DAZU SCHWARZBROT-SALZBUTTER-SPIESSE
.....Stück...3,00 € / 1/2 Dutzend...15,00 €

Hauptgerichte:



EMPRESS OF INDIA'S LUNCHTIME

"ZITRONENHUHN"

KARAMELISIERTE MAIS-POULARDENBRUST
AUF GEGRILLETEM GRÜNEN SPARGEL MIT
ZITRONEN-GEWÜRZ-KONFITÜRE
UND BROTCCHIPS.....8,00 €



IMPERIALE TRÄUMEREIEN

"LACHS ROYAL"

LACHSTÖRTCHEN MIT SPINAT UND
SAUERRAHM IM BLÄTTERTEIGMANTEL
MIT KÖNIGLICHEM WILDKRÄUTER-SALAT
.....9,00 €



DAS DIADEM DER KOCHKUNST

RINDERFILETSTEAK

AUF KARTOFFEL-TRÜFFEL-PÜREE
MIT ROTWEINJUS UND HONIGKAROTTEN
.....11,00 €

Desserts:



**ALBERTS UND VICTORIAS
SÜSSES GEHEIMNIS**

"KIR ROYAL", BROMBEEREN MIT CASSIS-
MASCARPONE UND KIR-ROYAL-EIS.....4,00 €



ROYALE VERSUCHUNG

ERDBEER-BAISER-TRIFLE
MIT MANDELKROKANT.....4,00 €

Zu Gast im Victoria Hotel – Öffnungszeiten unserer Küche:

FRÜHSTÜCK täglich 6.30 - 10.30 Uhr

DONNERSTAG 18.00 - 22.00 Uhr

FREITAG + SAMSTAG 12.00 - 14.30 Uhr | 18.00 - 22.00 Uhr

SONNTAG

Sonntagsbrunch 9.30 - 14.30 Uhr | Sektfrühstück 9.30 - 14.30 Uhr

DINNER FÜR ZWEI Donnerstag, Freitag + Samstag 18.00 - 22.00 Uhr

Bar „Victor“ täglich ab 17.30 Uhr

DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN!

Ein herzliches Dankeschön allen Preisspendern der diesjährigen Gourmetmeile:

<i>Backen & mehr:</i>	3 frische Konditortorten nach Wahl
<i>Bauerngut und Privatbrauerei Barre:</i>	Grillparty für 10 Personen mit allem Drum und Dran
<i>Busche's Koch- & Genusswerkstatt</i>	2 Gutscheine im Wert von jeweils 170,00 € für einen Kochkurs für 2 Pers. am 14.11.2015 zum Thema „Das perfekte Menü für die Festtage“
<i>Culinaria im Preußen Museum:</i>	Culinaria-Gutschein im Wert von 200,00 €
<i>Dalmatien Restaurant:</i>	3 Gutscheine à 30,00 €
<i>EDEKA:</i>	BBQ-Tonne von „farmer grill“ im Wert von 700,00 €
<i>Essence Catering:</i>	Fingerfood Catering für 10 Pers. inkl. Anlieferung
<i>Holland's Gourmet Service:</i>	Eine Gans für 4 Personen und eine Ente für 2 Personen
<i>Hotel Schäferhof:</i>	5 Speisegutscheine à 20,00 €
<i>Melitta:</i>	1 Melitta® Filterkaffeemaschine Aroma Elegance Therm im Wert von 130,00 €
<i>Schlemmerservice/ Kotelett-Schmiede:</i>	5 Speisengutscheine à 20,00 €
<i>Victoria Hotel:</i>	Brunch-Bufferet für 10 Personen im Victoria Hotel
<i>WEZ:</i>	5 Einkaufsgutscheine à 50,00 €



Damit Sie die Gourmet-Meile entspannt genießen können, haben wir ein bisschen Elektrotechnik für Sie installiert.

ELEKTRO
SCHLÖTEL

Elektro Schlötel GmbH

Hahler Str. 152 - 154
32427 Minden
Telefon (05 71) 38 68 04 3

www.elektro-schloetel.de



WIR MACHEN MOBILFUNK!



- 32423 **MINDEN** Markt 28 (am ZOB)
- 31655 **STADTHAGEN** Echternstr. 39
- 31785 **HAMELN** Bäckerstr. 38
- 31737 **RINTELN** Weserstr. 28

HANDY



 www.handy-28.de

HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass die **Rathaustiefgarage** am Freitag und Samstag bis 1.00 Uhr geöffnet ist.

Die Parkgarage der **Obermarktpassage (Kaufland)** ist werktags bis 23.00 Uhr geöffnet.

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

Irgendwie mystisch – einfach Theater ...

Die Theatersaison 2015/2016

Der Mythos der Nibelungen wird nun mit allen aufregenden Spannungsbögen und Deutungen in das Stadttheater Minden zu Beginn der neuen Spielzeit als Eigenproduktionen einziehen! Erleben Sie mit der Oper „RHEINGOLD“ den ersten Teil des mystischen Ring-Zyklus, der bis 2019 bei uns zu sehen sein wird. Auch unser Jugendclub t3 stellt sich mit kühner Entschlossenheit einer großen Aufgabe: „DIE NIBELUNGEN“ von Moritz Rinke. Schillers „DIE RÄUBER“ erfordern nicht weniger Heldenmut und Eigenwilligkeit in einer jungen Mindener Fassung. Außergewöhnliche Musicals wie „FRAUEN AM RANDE DES NERVENZUSAMMENBRUCHS“, „3 NÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL“ oder das gefeierte „BACK BEAT“ warten höchst musikalisch auf Sie. Freuen Sie sich auf großartiges Schauspiel mit u. a. Ulrike Folkerts, Michael von Au, Nina Petri, Hardy Krüger Jr., Rufus Beck oder Volker Lechtenbrink. Und auf besonders magische Abende wie der von JACQUES BREL, gesungen von dem phantastischen Dominique Horwitz oder das Mittelalter-Fantasy-Spektakulum nach dem Weltbestseller von Markus Heitz: „DIE ZWERGE“.

Hochkarätige Programmvielfalt für Minden und für die ganze Region OWL ist also garantiert: Schauspiel, Musical, Sinfoniekonzerte, Oper, Crossover-Produktionen, Tanz und Kabarett der Extraklasse! Nehmen Sie sich Zeit für unvergessliche Theatererlebnisse in der Spielzeit 15/16.

Mystische Momente – die man einfach nicht verpassen darf!

Kartenvorverkauf
express-Ticketservice
Obermarktstr. 26–30, 32423 Minden
Telefon 0571 88277 oder über
tickets@express-minden.de

www.stadttheater-minden.de



STADT THEATER MINDEN



PREISVERDÄCHTIG!

Wer hat 2015 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!)

1 *Bauerngut*



9 *Barre Biererlebnis*



2 *Essence Catering*



10 *Culinaria*



3 *Hotel Schäferhof*



11 *Busche's Koch- & Genusswerkstatt*



4 *EDEKA
Backen & mehr*



12 *Holland's Gourmet Service*



5 *Melitta KaffeeWelt*



13 *WEZ Weinwelt*



6 *Der Schlemmerservice*



14 *Dalmatien Restaurant*



7 *E Center Cocktailbar*



15 *Victoria Hotel*



8 *Wein- und Sektangebot*



Der durch Ihre Meinung ermittelte Betrieb wird ausgezeichnet als „Schönster Gourmetstand der Mindener Gourmetmeile 2015“. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Und das können Sie gewinnen: Auf Seite 28 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 17.00 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

IHR ABSENDER

Name:.....

Straße/Hausnr.:.....

PLZ/Ort:.....

Telefon:.....

IHRE MEINUNG

... ist uns wichtig!

Die 15. Mindener Gourmetmeile finde ich:

() spitze () gut () zufriedenstellend () schlecht

Gut finde ich:

Nicht gut finde ich:

Ich wünsche mir:

DIE JURY DER MINDENER GOURMETMEILE 2015

Zum fünften Mal wird eine Fachjury die Preisträger für das beste Gericht der Mindener Gourmetmeile 2015 ermitteln.



Rainer Kunoth Der gelernte Koch und Konditor Rainer Kunoth ist neben seinen zahlreichen Erfahrungen beim Showcooking auf verschiedenen Kochevents zeitgleich als Akrobat, Jongleur und Stelzenläufer mit dem „Duo Glupo“ unterwegs. Seit 2005 bieten er und seine Kollegen mit der KochBAR – Cirque de la Cuisine einem begeisterten Publikum Kochshows der anderen Art. Mit Witz, Können und Artistik werden hier die Gerichte gezaubert.

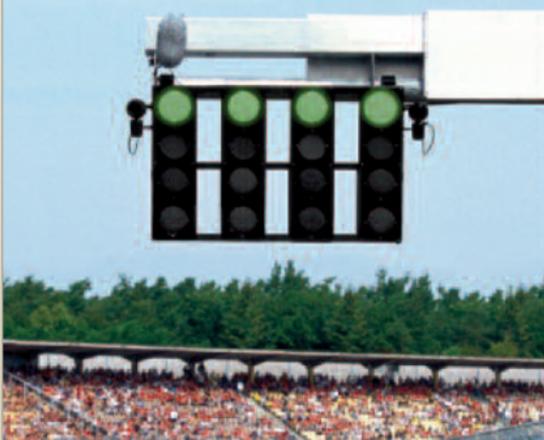


Klaus-Dieter Meya Der geborene Mindener Klaus-Dieter Meya leitet seit 34 Jahren das Küchenstudio Bulthaupt & Meya in Bielefeld. Der Küchenexperte Meya ist zudem selbst seit 15 Jahren begeisterter Koch und nahm an zahlreichen Kochschulungen teil.



Christian Schatka In Paderborn geboren, zog es Christian Schatka in die weite Welt: In den Jahren 2000 – 2002 war er als freiberuflicher Koch in Asien (Travel and Work) unterwegs, arbeitete als Küchenchef in 1800 m Höhe auf einer österreichischen Hütte und reiste als privater Koch auf verschiedenen Luxusyachten im Mittelmeer. Zur Zeit ist Christian Schatka als Betriebsstättenleiter für das Catering der EDEKA-Mitarbeiter für sieben Standorte zuständig.

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





GUTE UNTERHALTUNG ZUR
Gourmet-Meile

FREITAG 26.06.2015

Ab 11.00 Uhr

*„Minden Royale“ –
königlich genießen auf der
Mindener Gourmetmeile*



**Vorkoster sein...
„Mittagessen
mit der Queen“**

Alle Gastronomen
reduzieren von 12-17 Uhr
ein Gericht zum Vorkoster-Preis.
Seien Sie die Ersten, die die feinen
Speisen der Gourmetmeile testen dürfen!



17.00 Uhr

Eröffnung der Gourmetmeile

20.00 Uhr

***Royal Flash –
da geht was!***

Seit über 30
Jahren spielt
Royal Flash
erfolgreich auf
Deutschlands
Partybühnen.
Durch die große
Leidenschaft zur Musik
garantiert die Band damals wie
heute eine mitreißende Performance. Royal Flash versteht es,
mit viel Spaß, natürlichem Charme, Witz und frischer Energie
jedes Fest in beste Partylaune zu versetzen.



Minden Royale

königlich
genießen

SAMSTAG 27.06.2015



Ab 11.00 Uhr

„Minden Royale“ – königlich
genießen auf der Mindener Gourmetmeile

Ab 11.00 Uhr

Erlebnis-Hüpfburg
„TITANIC“ für Kinder
Über eine Treppe klettern
unsere kleinen Gäste nach
oben auf das Deck und
rutschen links und rechts
nach unten. Dort fängt sie
ein riesiger Eisberg auf.



Ab 14.00 Uhr

Walk acts: „Der Adel flaniert
auf der Gourmetmeile“



16.00 Uhr

Des Si Des La

Die Gruppe aus Gagny, der französischen Partner-
stadt Mindens, präsentiert sich auf der Mindener Gourmetmeile.

17.00 Uhr

Independent Sound Orchestra

Seit über 25 Jahren besteht die
bekannte Mindener Big Band
und begeistert bei ihren
Auftritten nach wie vor
das Publikum. Von Swing
über Latin, Funk und Rock
bis zu klassischen Jazz
Standards – so umfangreich
ist das stilistische Repertoire des
Independent Sound Orchestra.



21.00 Uhr

präsentiert von:



**STIFTUNG
SPARDA-BANK
HANNOVER**

MERQURY

We are the Champions



Der aus Montreal stammende Frontmann Johnny Zatylny brilliert nicht nur optisch, sondern vor allem stimmlich mit den weltbekanntesten Songs der Ausnahmeband.



Die international bekannte Queen-Band überzeugt mit einer Mischung aus täuschend echt interpretierten Queen-Songs und eigenen kreativen Stilistiken.





SONNTAG 28.06.2015

Ab 11.00 Uhr

*„Minden Royale“ – königlich genießen
auf der Mindener Gourmetmeile*

11.00 Uhr

*Ernst-Johann-Original
Jazz Band*

Populärer Oldtimer Jazz,
Blues, fetziger Swing und
ausgezeichnetes Bier: das
sind die Kennzeichen der
Ernst-Johann-Original Jazzband.



Ab 11.00 Uhr

*Erlebnis-Hüpfburg
„TITANIC“ für Kinder*

Über eine Treppe klettern unsere kleinen
Gäste nach oben auf das Deck und rutschen
links und rechts nach unten. Dort fängt sie ein
riesiger Eisberg auf.



15.00 Uhr

Des Si Des La

Die Gruppe aus Gagny der französischen Partnerstadt
Mindens präsentiert sich auf der Mindener Gourmetmeile.

16.30 Uhr

*Komisch Kochen
mit Rainer & Christian*

„Nach der Arbeit kommt das
Vergnügen...“ oder etwas in
der Art, müssen sich die beiden
Juroren der Gourmetmeile
gedacht haben. Rainer Kunoth
und Christian Schatka präsentieren
lustige Kochtipps vor der Gourmet-Bühne.





17.00 Uhr

*„Wenn ich König
von Deutschland wär...“
mit der Band RIO*

Drei facettenreiche Vollblut-
Musiker mit weitreichendem
Repertoire: Von der Top 40 über
deutsche Schlager bis hin zu Swing,
Oldies, Rock und Evergreens...

Bandleader Giovanni Passarotto gründete die Band bereits
1992. Aufgrund der langjährigen Erfahrung als Party-Band
ist die RIO Band immer in der Lage, alle Musikwünsche zu
erfüllen und das Publikum mit in die Show einzubeziehen,
so dass der Funke besonders schnell überspringt und gute
Stimmung garantiert ist.

19.00 Uhr

Siegerehrung und Ziehung der Publikumsgewinner

20.00 Uhr

*Ende der
Gourmetmeile*



Wir freuen uns
auf ein Wiedersehen
bei der Gourmetmeile 2016!

Ihre Minden Marketing GmbH

Zuhause im
Barre-Land



www.barre.de



Barre - Privatbrauer aus Leidenschaft.



PRÄSENTIERT DAS GENIEßER-EVENT DES JAHRES



CASINO



ROYALE

AUF DER MINDENER GOURMET-MEILE

26. BIS 28. JUNI 2015

SIMEONSPLATZ



Minden Royale
königlich genießen

IM AUFTRAG IHRER
MAJESTÄT SERVIEREN
WIR IHNEN TOP-SECRET-
GEHEIMREZEPTE.

OB GESCHÜTTELT ODER
GERÜHRT, WIR HABEN
DIE LIZENZ ZUM GENIEßEN.

**WIR FREUEN
UNS AUF SIE!**