

min + din



EDEKA + WEZ
präsentieren die

Mindener
Gourmetmeile
auf dem Simeonsplatz

14. – 16.07.2017

Fr. ab 12 Uhr + Sa./So. ab 11 Uhr



Veranstaltet von:



Minden
Marketing
GmbH

Premiumsponsoren:



Weitere Förderer:



California Dreamin'

Es war einmal in Amerika.

So kontrastreich wie der Lebensstil zwischen Hippie und Hightech ist auch das Klima, das Kalifornien seit den 70ern zu einem der erfolgreichsten Weingebiete macht.

Genießen Sie auch in diesem Jahr eine Auswahl unserer einmaligen Weine auf der Gourmetmeile.

Zum Wohlsein!



LIEBE GÄSTE DER GOURMETMEILE!



Dieses Jahr steht unser kulinarisches Fest in Minden unter dem aus aktuellem Blickwinkel betrachtet etwas ungewöhnlichen Motto: „Es war einmal in Amerika“. Doch nicht das Amerika dieser Tage, sondern viele prägende Einflüsse der letzten Jahrzehnte aus dem „Land der unbegrenzten Möglichkeiten“ sollen 2017 in Minden im Fokus stehen. Von Twist, Rock'n'Roll über Western bis Blue Jeans, vom Broadway über Hollywood bis Superbowl, von Hawaii über Las Vegas bis New York reicht das Spektrum – und das sind nur einige Aspekte, die auch uns über Jahrzehnte mitgeprägt haben. Und auch kulinarisch bietet das Thema weit mehr als Burger, Pizza und Chicken Wings. Nicht zu vergessen die Idee der Freiheit, symbolisiert durch die mächtige Statue auf Liberty Island im New Yorker Hafen. Das alles kommt aus Amerika und soll mit gutem Essen, mottogerechter Dekoration und musikalischen Leckerbissen in Minden neu entdeckt werden.

Für die diesjährige Gourmetmeile 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 17. 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 2017 wieder zahlreiche Besucher auch von außerhalb begeistern soll.

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

You are welcome!


Klaus Rohlfing
Sprecher
der Gastronomen


Marcus Henninger
Sprecher
der Gastronomen


Dr. J.-F. Sander
Minden Marketing
GmbH

Mindener Gourmetmeile 2017 auf dem Simeonsplatz



„Cape Canaveral“
Space Shuttle
Riesenrutsche
für Kids

- 1 Bauerngut
- 2 Essence Catering
- 3 Schäfer's
- 4 Melitta Kaffeewelt
- 5 Der Schlemmerservice
- 6 EDEKA Center Cocktailbar
- 7 Holland's Gourmet Service
- 8 Wein- und Sektangebot
- 9 Barre Biererlebnis
- 10 Hotel Schäferhof
- 11 Morhoff
- 12 WEZ Weinwelt
- 13 Dalmatien Restaurant
- 14 Victoria Hotel



PREUSSEN-MUSEUM



„Up in the air“
Mit dem Sparkassen-Ballon
hoch hinaus!

WC

Parkplätze



TOUCHDOWN AUF DEINE GESCHMACKSNERVEN



Wir versprechen Hochgenuss,
Qualität, Riesenspaß und die
besten Menüs der Fleischliga!

BAUERNGUT FLEISCH- UND WURSTWAREN GMBH
HASENGARTEN 1A • 31675 BÜCKEBURG • INFO@BAUERNGUT.DE



BAUERNGUT 1

STANDNUMMER

Football is not a game – it's a way of life!

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 – auf der diesjährigen Gourmetmeile zusätzlich das beste Superbowl-Menü, welches Sie je gegessen haben. Lassen Sie sich von unseren Gourmet-Spielzügen überraschen und verbringen Sie spannende Abende im Bauerngut-Stadion.



Werden auch Sie zum Fan der „Bauerngut-Bulls“!

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Quarterback's Surf & Turf

Unser Spielmacher: Zartes Rumpsteak
mit einer knackigen Garnele im Kartoffelmantel
an American Coleslaw Salad.....9,00 €

Touchdown worthy Ox

Unsere Offense: Würzig rauchige Ochsenbrust, langzeitgegart,
mit Süßkartoffel-Ecken und American Coleslaw Salad
an zwei verschiedenen Dips.....7,00 €

Hot Chicks

Unser Cheerleader: Zarte Hähnchenspieße an knackigem Salat
mit Baguette und Kräuterbutter.....5,00 €

Golden Back up

Maiskolben mit Kräuterbutter.....1,50 €

Das Markenfleischprogramm „Bauerngut“

Set! Hut! Go! Wer mehr über eine der erfolgreichsten Marken auf dem deutschen Markt wissen möchte oder wie wir unsere Fleisch- und Wurstwaren so qualitätsorientiert produzieren, der kann unter www.bauerngut.de mehr erfahren. Besuchen Sie uns dort und lernen Sie unser attraktives Sortiment kennen – von der Bedienungstheke bis hin zu den SB-Produkten.

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!



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 vielfältigen Auswahl an frischen Broten, knusprigen Brötchen und unwiderstehlichen Konditoreiartikeln. Dabei sind unsere Mitarbeiter Experten auf ihrem Gebiet, denn sie haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Ob in den Bäckereifilialen, in Lebensmittelmärkten oder den Bäckereifachgeschäften, wir bieten Ihnen zu jeder Tageszeit ein breites Sortiment an frischen, regionalen Backwaren sowie köstlichen Snacks und Getränken mit einem unvergleichlichen Geschmack.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

SNACKS

„Honolulu Baby“
Mangocarpaccio mit Serranoschinken,
Parmesan, Baguettebrotstücken.....5,00 €

Pulled Pork aus unserem Texas Smoker
im Homemade Sesam Bun.....6,00 €

„Little Italy“
Trüffelravioli in Salbeibutter und Parmesan- that's it!.....7,00 €

MAINS

„Fisherman's Wharf“ – Frische Seeteufelbäckchen,
Krustentierschaum, bunter Mangold, Tagliolini.....8,00 €

„Soul Food“ – Zarte Ochsenbäckchen (Sous Vide gegart),
Cream Polenta, Portweinjus.....8,00 €

SWEET

„Key West“ – Kokosnuss-Sorbet, karamellisierte Ananas,
Minzpesto, Joghurtschaum.....5,00 €

Getränke:

Weißwein, Rosé- und Rotwein von Spitzenwinzern, Mineralwasser

Essence Catering
Portastraße 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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Schäfer's Cheesecake Factory

Pancake „Texas Style“
Pulled Pork.....5,00 €

Pancake „California Style“
Ahornsirup & Früchte.....4,00 €

Pancake „Double Chocolat“
Schokosauce und Streusel.....3,00 €

American Cheesecake
Creamy: mit Caramel-, Schoko- oder Erdbeersauce.....3,00 €
Fruity: mit frischen Früchten.....3,50 €

Donuts.....1,50 €

Schäfer's Produktionsgesellschaft mbH
Mielestraße 17 • 31275 Lehrte
www.schaefer-brot.de

„Kaffee ist eine Gabe für die Menschheit, denn Kaffee verbindet, Kaffee unterhält und Kaffee bildet!“

Hauke Bielefeld

Genießen Sie in der Melitta-Lounge Kaffeevariationen.

Die Einnahmen aus dem Kaffeeausschank werden in diesem Jahr an die „Mindener Tafel e.V. – St. Martin“ gespendet.

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN am Kaffeemobil und an der Kaffeebar

Café Crème.....1,50 €

Café au lait.....2,00 €

Espresso.....1,50 €

Cappuccino.....2,00 €

Latte Macchiato.....2,00 €

Schokolade.....1,50 €

Pfand.....2,00 €

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



UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN am Kaffeemobil und an der Kaffeebar

Kaffeecocktails ohne Alkohol

„Tiffany“
(Latte Macchiato mit After Eight, Sahnehaube).....2,50 €

„Sally Tomato“
(Frozen Joghurt mit verschiedenen Toppings).....2,50 €

Kaffeecocktails mit Alkohol

„Holly“
(Doppelter Espresso, Eierlikör, Sahnehaube).....3,00 €

„Sing Sing“
(Cappuccino, Baileys, Sahnehaube).....3,00 €

„Moon River“
(Frozen Joghurt mit Erdbeersöße und einem Schuss Prosecco).....3,00 €

Pfand.....2,00 €

Melitta Gruppe
Marienstraße 88
32425 Minden

www.melitta-group.com



Unsere gute Küche beginnt bereits mit dem richtigen Einkauf. Hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse, feinste Kräuter, hochwertige Öle. Das sind die Grundlagen der Köstlichkeiten, die wir Ihnen mit Liebe zubereiten. Planen Sie einen Geburtstag, ein Jubiläum, einen Kundenevent oder eine Mitarbeiterfeier? Teilen Sie unserem professionellen Team Ihre Vorstellungen mit, und legen Sie die Durchführung ganz in unsere Hände! Wir versprechen Ihnen eine qualitativ einwandfreie Organisation bis ins kleinste Detail, einmalige Highlights und kulinarisch wundervolle Momente, die Ihre Sinne berühren und Ihre Gäste begeistern werden.



NY STREET FOOD

Starters / Vorspeisen:

Manhattan – Teigtaschen mit gebratenem Hackfleisch, Kichererbsen, Chili, Kidneybohnen, Mais und Champignons gefüllt, dazu Blue-Cheese-Dip.....5,00 €

Main course / Hauptgänge:

Upper Eastside Burger 2 for U – Kleine Burger mit Beef und Hirschkeule / gebackenen Zwiebelringen / Grillgemüse / Salat / Cheddar / Kumquat-Jalapeno-Relish bzw. Honey-Mustard-Relish / Fried-Blue-Potatoes.....8,50 €

Brooklyn – American Meat Spear – Black Tiger / U.S. Beef / Fried Chicken / Maiskolbenscheibe / rote Peperoni mit Big-Apple-Ranch-Dressing / Sandwichcke / Coleslaw.....7,00 €

Queens

Kalbsragout / Schalotten-Kartoffel-Stampf / Pilze / Datteln.....7,00 €

Staten Island – Shrimps & Chips mit Aioli.....7,00 €

Sweets / Desserts:

Bronx – Marshmallow-Vanilla-Creme.....3,00 €

New York Ice Cream – am Eisstand.....pro Kugel 1,00 €

Getränke:

Lillet-Wild-Berry.....3,50 €

Weißwein – Schwarz-Weiss

Schwarzriesling weiß gekeltert.....ab 3,50 € / Fl... 10,00 €

Rotwein – Merlot.....4,00 € / Fl... 12,00 €

Der Schlemmerservice
Bauhofstraße 11
32425 Minden
Tel.: 05 71 - 50 50 30



Seit dem Start der Gourmetmeile steht die EDEKA Center Cocktailbar für leckerste Cocktails in einem außergewöhnlichen Ambiente.

In diesem Jahr verwöhnen wir Sie an unserem sommerlichen „Baywatch-Strand“. Genießen Sie klassische und neue Cocktailvariationen und fühlen Sie sich wie David Hasselhoff oder Pamela Anderson.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Für das perfekte „Baywatch-Feeling“ servieren wir Ihnen unsere erstklassigen Drinks an unserer Strandbar.

Kommen Sie, ob allein oder mit Ihren Freunden und Bekannten, und feiern Sie mit uns am „Mindener Strand von Malibu...“

Getränke:

■ **Sex on the Beach**

■ **Tequila Sunrise**

■ **Caipirinha**

■ **Mojito**

■ **Cuba Libre**

..... je 4,00 €

■ **Cardriver (alkoholfrei)**.....3,00 €

Am Freitag und Samstag steigen ab 17:00 Uhr bis zum Abpfiff die professionellen Bartender für ausgewählte Spezialitäten aus dem Hause Bacardi in unser Boot. Genießen Sie exklusive Drinks mit „Bombay Sapphire Gin“, „Grey Goose Vodka“, „Bacardi“ oder „Martini“.

Alle Spezialcocktails.....6,00 €

Hugo oder Prosecco von Scavi & Ray

eisgekühlt in der 0,2 Liter Flasche.....je 3,00 €

Zu Hause mixen??? Vom passenden Glas über zahlreiche nationale und internationale Getränkepezialitäten bis hin zum Crushed Ice – Ihre EDEKA Center bieten Ihnen das komplette Programm für die Longdrink-Bar im Partykeller, im Wohnzimmer, im Garten...

EDEKA – Wir ♥ Lebensmittel

EDEKA Center, Königstraße 162, Minden

EDEKA Center, Flurweg 11, Porta Westfalica

„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

Vorspeise – vegetarisch:

Baled Greece – Gebackener Feta / Kräuter / Würfelgemüse.....5,00 €

Hauptspeisen

*Miami im Glas**

Fischfilet / Garnele / Pasta / Miami-Lobster-Sauce.....9,50 €

Florida Shrimp

Seawater Garnelen / Aioli / Baguette / Tomate-Olive.....7,50 €

Surf & Turf

Rinderfilet / Garnele / Sambal-Olek-Creme / Trüffelpommes.....12,00 €

Pure Beef

U.S. Prime Rindernacke / Salsa / Coleslaw.....9,50 €

Desserts:

Chocolate Burger / Vanille / Beeren.....4,00 €

Caramel Apple Granny / Walnusseis.....4,50 €

**Pfandglas 2,00 €*

Alle Speisen könnten die auflistungspflichtigen Allergene enthalten.

UNSERE GETRÄNKE

Getränke:

Coralba Mineralwasser.....0,25 l...2,50 € / 0,75 l...4,50 €

Dibon Prosecco.....0,1 l...3,00 € / 0,75 l...15,00 €
.....mit Erdbeeren...5,00 €

Geldermann Carte Blanche.....0,1 l...4,00 € / 0,75 l...25,00 €

Jules Mumm Piccolo.....0,2 l...3,00 €

Weingut Treis, Mosel – Hauswein

Weißwein Holland's No. 1.....0,1 l...2,50 € / 0,75 l...15,00 €

Rosé Holland's No. 2.....0,1 l...2,50 € / 0,75 l...15,00 €

Rotwein im Barrique Holland's No. 3.....0,1 l...2,50 € / 0,75 l...15,00 €

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Kaitui Sauvignon Blanc.....0,75 l...25,00 €

Weingut Heitlinger, Baden

Auxerrois – trocken, fruchtig.....0,1 l...3,50 € / 0,75 l...20,00 €

.....Magnum Flasche...35,00 €

Pinot Gris – Grauburgunder.....0,1 l...3,50 € / 0,75 l...20,00 €

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

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

 facebook.com/hollandsgourmet

 instagram.com/hollands_gourmet

UNSERE SPEZIALITÄTEN

■ Weißwein „Western Cellars“

*Colombard-Chardonnay Cuvée**Central Valley Californien*

Ein lebendiger und frischer Wein mit fruchtigem Geschmack. Aromen von Apfel, Pfirsich und Mango. Ausgeprägter Weinkörper, vollmundig und saftig.

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

*Grauburgunder**Winzergenossenschaft Britzingen, Markgräflerland*

Helles Gelb, weich am Gaumen und fruchtig-anregend. Ein harmonisch trockener Wein in unserer Victoria Gourmetmeilen Ausstattung als erfrischender „Solist“.

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

■ Rotwein „Western Cellars“

*Cabernet Sauvignon, trocken**Central Valley Californien*

Ein fruchtiger, weicher und relativ leichter Cabernet lang anhaltend im Abgang.

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

■ Sekt und Secco

Lutter & Wegner Gendarmenmarkt, trocken

Der Lutter & Wegner Gendarmenmarkt ist ein trockener deutscher Sekt, der durch seine Qualität überzeugt. Lassen auch Sie sich das Geschmackserlebnis des Lutter & Wegner Gendarmenmarkt nicht entgehen.

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

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...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.....0,33 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 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 €

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

Geräucherte Truthahnbrust
mit Texasbohnen und Maisbrot.....7,00 €

Roastbeef „Full House“
rosa gebraten mit Kräuterbutter und Farmersalat.....9,00 €

Röstiteller „Royal Flash“
Scampi, Krebsfleisch und Räucherlachs
mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti.....8,50 €

Makkaroni-Käse-Sahneauflauf
mit Cashewkernen.....7,00 €

Gosch's-Scampi
in Knoblauchbutter gebraten mit Dip und Baguette.....8,00 €

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 2-200 Personen.
Soll eine Feier bei Ihnen zu Hause oder in der Firma stattfinden, nutzen Sie gerne unseren Cateringservice.
Unsere 21 Zimmer sind liebevoll und modern gestaltet. Wohnen und verweilen Sie in einem komfortablen, gepflegten Haus mit familiärem Flair. Wunderbar essen, herrlich schlafen und feiern in entspannter Atmosphäre im Morhoff.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

CHICAGO ARRIVAL – Bruschetta mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Zwiebelwürfelchen, Knoblauch, Mozzarella überbacken.....6,50 €

Hauptgerichte:

GET YOUR KICKS ON ROUTE SIXTY SIX
Buffalo Stout Beer Chili im Schöpfbrötchen
für harte Kerle und Mädels auch extra hot!.....6,50 €

AUF DER STRASSE DER SEHNSUCHT

Pueblo Pork Roast
dazu Coleslaw und AMAIZEing fries mit Trüffelmayo.....9,50 €

THIS IS THE WAY TO AMARILLO

Grüne Nudeln „Al Capone“
mit Shrimps, Tomaten, Champignons, Knoblauch, Sahnesauce.....8,50 €

Dessert:

Schokobrownie mit Erdbeerrelish und Vanillacream.....5,50 €

Aus unserem Popcorn-Automaten:

Knackiges frisches American Popcorn.....1,50 €

Getränke: Weißwein, Rosé und Rotwein, Holzbratsecco auf Eis
Erdbeersecco auf Crushed Ice, Limette und Basilikum

Morhoff
Restaurant | Hotel | Catering
Forststraße 1
32469 Petershagen
Tel.: 0 57 07 – 9 30 30
Fax: 0 57 07 – 93 03 61
info@waldhotel-morhoff.de
www.waldhotel-morhoff.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 Weiß-, Rosé- und Rotweine aus Kalifornien und aller Welt.

Wein, Weinschorle

.....0,75 l Flasche 10,00 € / 15,00 € / 20,00 €
.....0,2 l Glas 3,00 € / 4,50 € / 6,00 €

Französischer Sekt Brut Dargent Ice

.....0,2 l Glas...3,00 €

Mineralwasser, Apfelschorle

.....0,25 l Glas...2,50 € / 0,75 l Fl...4,50 €

Glaspfand...2,00 €

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



HIGHLIGHT IN MINDEN!

5. + 6. Februar '18

MAX MUTZKE & MIKIS TAKEOVER!

ENSEMBLE



STADT
THEATER
MINDEN

Kartenvorverkauf | Express-Ticketservice & mehr
Tel. 0571 88277 | tickets@express-minden.de
www.stadttheater-minden.de
Foto: David Königsmann

Minden 

13 DALMATIEN RESTAURANT

STANDNUMMER



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 „Florida“

Geräucherter dalmatinischer Schinken,
Hirtenkäse, gegrillte Paprika, dazu Oliven und Brot.....6,00 €

Ćevapčići „Burger“

Ćevapčići mit Fladenbrot,
dazu Djuwetschreis und Weißkohl-Salat.....5,50 €

Medaillons „TexMex“

Medaillons vom Schweinefilet mit gedünsteten Tomaten, Paprika,
Zwiebeln, Mais, Bohnen, dazu Djuwetschreis (pikant).....7,50 €

Dessert:

Apple Pie – mit Sahnehaube.....3,50 €

Getränke:

Weine

Pelješac | Rotwein, halb-trocken.....0,2l...4,00 € / 0,75l Fl...13,00 €

Plavac | Rotwein, fein, herb.....0,75l Fl...13,00 €

Merlot „Istrien“ | Rotwein, trocken.....0,2l...4,00 €

Graševina | Weißwein, trocken.....0,2l...4,00 € / 0,75l Fl...14,00 €

Spirituosen

Slivovic (Pflaumen-Obstler).....2 cl...2,00 €

Julischka (Slivovic u. Birnenlikör).....2 cl...2,00 €

JORDA Mineralwasser.....0,25l...2,50 € / 0,75l Fl...4,50 €

Dalmatien Restaurant

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

www.dalmatien-restaurant.de

Öffnungszeiten: Montag 18.00 bis 22.30 Uhr | Mittwoch bis Sonntag

12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.30 Uhr | Dienstag Ruhetag

Anzahl der Sitzplätze: 88 im Restaurant, 18 im Clubraum

sowie 22 Sitzplätze im Biergarten

Ballon fahren ist einfach.

Die Gourmetmeile -

wir sorgen für besonderen Genuss
von oben.



Sparkasse
Minden-Lübbecke

Wenn's um Geld geht

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

Der TREFFPUNKT für
kulinarische Köstlichkeiten in Minden:

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



UNSERE SPEZIALITÄTEN

TRADITIONELLES AUS DER NEUEN WELT

VORSPEISE

„PENNSYLVANIA DUTCH“

Coleslaw im Mais-Weizen-Tortilla
mit Thunfischcrème..... € 6,50

„PLAIN PEOPLE'S APPETIZER“

Pulled Turkey Wrap mit Crème fraîche
und Guacamole, dazu gegrillter Gemüsesalat..... € 7,00

Victoria Hotel
Markt 11 • 32423 Minden
Tel.: 05 71 – 97 31 0-0 • Fax 05 71 – 97 31 0-90
info@victoriahotel-minden.de • www.victoriahotel-minden.de

Ihr Partner für Feste und Feierlichkeiten im Herzen von Minden.
Schauen Sie sich unser Haus in unserem neuen 360°-Hausrundgang an.
Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere Räumlichkeiten vor Ort
und beraten Sie gerne.



HAUPTGANG

„FARMER'S PRIDE“

American Beef Cut mit Smoking Marinade, Red Hot Salsa
und Süßkartoffel-Nocken..... € 9,50

„LUNCH BAG CULTURE“

Spare Ribs vom Kalb mit Ahornsirup und
Rohrzucker glasiert, dazu gegrillte Kartoffelspalten
und Pfeffer-Majo..... € 8,50

„AMISH BUGGYRIDE“

Gegrillte Riesengarnelen mit Cesars Salad,
dazu Parmesanchips und Tomatenbrot mit
Käse gefüllt..... € 8,00

DESSERT

„BUNDLING-SWEET“

Lauwarmes Strawberry-Cheesecake-Törtchen mit
Erdbeersorbet und Zitronenschaum..... € 5,50

„GERMANTOWN'S BAKERY“

Cookie-Mousse mit flambierten Marshmallows..... € 5,50

Zu Gast im Victoria Hotel – FRÜHSTÜCK täglich 6.30 – 10.30 Uhr
Küchenöffnungszeiten:
DONNERSTAG bis SAMSTAG: 12.00 – 14.30 Uhr | 18.00 – 22.00 Uhr
SONNTAG: 12.00 – 14.30 Uhr
Sonntagsbrunch 9.30 – 14.30 Uhr | Sektf Frühstück 9.30 – 14.30 Uhr
DINNER FÜR ZWEI Donnerstag, Freitag + Samstag 18.00 – 22.00 Uhr
Bar „Victor“ täglich ab 17.30 Uhr
Gerne nehmen wir für Gruppen Reservierungen auch
außerhalb unserer Öffnungszeiten an.

DIE JURY DER MINDENER GOURMETMEILE 2017

Zum siebten Mal wird eine Fachjury die Preisträger für das beste Gericht der Mindener Gourmetmeile 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 Kunoth und seine Kollegen mit der Koch-BAR – „Cirque de la Cuisine“ einem begeisterten Publikum Kochshows der anderen Art.



Gina Duesmann

Nach vielen Jahren Spitzen-Gastronomie in ganz Deutschland hat sich Gina Duesmann mit Ihrem Lebensgefährten Lars Keiling mit gleichnamigem Sternerestaurant in Bad Bentheim selbstständig gemacht.

Nach der Sommelierausbildung 2013 gewann sie 2014 den 1. Platz beim Nachwuchs Sommelierwettbewerb.



Klaus-Dieter Meya

Der geborene Mindener Klaus-Dieter Meya leitet seit 36 Jahren das Küchenstudio Bulthaupt & Meya in Bielefeld. Der Küchenexperte Meya ist zudem selbst seit 17 Jahren begeisterter Koch und nahm an zahlreichen Kochschulen teil.



Robert Reinkemeyer

Der in Neuseeland geborene Event-Koch Robert Reinkemeyer sammelte bereits Erfahrungen in namhaften Restaurants in Neuseeland, Australien und Europa.

Im Landhaus Götter in Lembrück war er Sous Chef, wo er die deutsche Küche lieben lernte. Seit 2010 führt er eine Catering Company und die Kochschule 'KAKATO'.

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.

Die **Rathaustiefgarage** ist am Freitag und Samstag bis 1.00 Uhr geöffnet.

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.



PREISVERDÄCHTIG!

Wer hat 2017 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 2017“. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Und das können Sie gewinnen: Auf Seite 29 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 Essence Catering



3 Schäfer's



4 Melitta KaffeeWelt



5 Der Schlemmerservice



6 EDEKA Center Cocktailbar



7 Holland's Gourmet Service



8 Wein- und Sektangebot



9 Barre Biererlebnis



10 Hotel Schäferhof



11 Morhoff



12 WEZ Weinwelt



13 Dalmatien Restaurant



14 Victoria Hotel



IHR ABSENDER

Name:.....

Straße/Hausnr.:.....

PLZ/Ort:.....

Telefon:.....

IHRE MEINUNG

... ist uns wichtig!

Die 17. Mindener Gourmetmeile finde ich:

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

Gut finde ich:

Nicht gut finde ich:

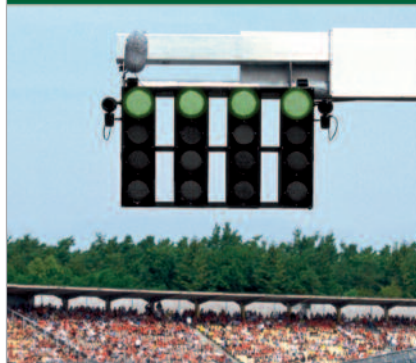
Ich wünsche mir:

DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN!

Ein herzliches Dankeschön allen Preisspendern der diesjährigen Gourmetmeile:

<i>Bauerngut und Privatbrauerei Barre:</i>	Grillparty für 10 Personen mit allem Drum und Dran
<i>Dalmatien Restaurant:</i>	3 Gutscheine à 30,00 €
<i>EDEKA:</i>	2 iPhone 6
<i>Essence Catering:</i>	Fingerfood Catering für 10 Personen inkl. Anlieferung
<i>Holland's Gourmet Service:</i>	Gutschein im Wert von 150,00 €
<i>Hotel Restaurant Schäferhof:</i>	2 Speisegutscheine à 50,00 €
<i>Melitta:</i>	Melitta Aroma Elegance Therm DeLuxe, im Wert von 150,00 €
<i>Morhoff:</i>	2 Gutscheine für 2 Personen zum Sonntags-Frühstücks-Brunch
<i>Schäfer's:</i>	Eine Sondertorte nach Wahl
<i>Schlemmerservice:</i>	Gutschein im Wert von 150,00 €
<i>Victoria Hotel:</i>	• Gutschein für 2 Personen Brunch • Gutschein für 2 Personen Gänsebuffet • Gutschein für 2 Personen Weihnachtliches Buffet
<i>WEZ:</i>	2 Einkaufsgutscheine à 100,00 €

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 14.07.2017

Ab 12.00 Uhr

*„Es war einmal in Amerika“ –
Schlemmen auf der
Mindener Gourmetmeile*

„Up in the air“

Die Sparkasse
Minden-Lübbecke
ermöglicht mit einem Kranballon
einen einzigartigen Blick
über die Gourmetmeile.

„Cape Canaveral“

Space Shuttle
Riesenrutsche für Kids



15.00 Uhr

*„Forever Summer
in Hawaii“*

mit White Coffee
Eine Gitarre,
eine Ukulele und
zwei Stimmen im
Einklang.
Von hawaiianischen
Reggae-Klängen

hin zu kalifornischer Wohlfühlmusik –
das Duo sorgt mit Einflüssen aus Jazz, Soul und
Funk für einen akustischen Genuss.



17.00 Uhr

Eröffnung der Gourmetmeile



17.30 Uhr

„Great Balls of Fire“

mit Andy Lee & his
Rockin' Country Men
Hier wird das Amerika
der 50er und 60er Jahre
lebendig!

Andy Lee & his Rockin'

Country Men haben jede Menge traditionellen Rock'n'Roll,
Rockabilly und Country im Gepäck. Sie spielen mit Freude,
sie spielen aus Leidenschaft und – sie spielen Rock'n'Roll.

21.00 Uhr

*„Bad Moon
Rising“*

mit der
CCR REVIVAL
BAND

Legendär und
ein Stück US-
Rockgeschichte
sind die Songs von Creedence
Clearwater
Revival.

Die CCR REVIVAL BAND mit über 20 Jahren Bühnenerfahrung
versteht es zu rocken mit einem Programm, das alle großen
und kleinen Hits von CCR beinhaltet.

Durch Auftritte in ganz Deutschland hat sich die CCR
REVIVAL BAND schnell und nachhaltig in der Szene bekannt
gemacht. Ungetrübte Spielfreude, Power und Engagement
auf der Bühne machen Ihre Auftritte zu etwas ganz
Besonderem.



WELCOME!



SAMSTAG 15.07.2017

Ab 11.00 Uhr

*„Es war einmal in Amerika“ –
Schlemmen auf der Mindener
Gourmetmeile*

„Up in the air“

Die Sparkasse Minden-Lübbecke ermöglicht mit einem
Kranballon einen einzigartigen Blick über die Gourmetmeile.



„Cape Canaveral“

Space Shuttle Riesenrutsche
für Kids

15.00 Uhr

Independent Sound Orchestra

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



18.00 Uhr

*„Down in
New Orleans“*

mit der
Green Cabbage
Jazz Combo

Gefühlvoller Jazz aus einer längst vergangenen Zeit.

„The Green Cabbage Jazz Combo“ lässt Sie entspannen,
zurücklehnen und entschleunigen.

Die fünf gestandenen Jazzmusiker aus Minden entführen
Sie in die wunderbare Atmosphäre der Zeit des Jazz
zwischen den Gangstern aus Chicago in den 20ern bis
hin zum „Good Old American Songbook“ der 50er und
60er Jahre.



präsentiert:



21.00 Uhr

*„Sweet Home Chicago“ –
Blues Brothers Tribute Show*

Eine originale Blues Brothers

Tribute Show wird hier, mit allem was dazu gehört, serviert.
Original besetzt, wie in dem legendären Kultfilm von 1980,
werden Jake und Elwood mit dem echten Bluesmobil auffahren
und die Besucher direkt in diese Zeit zurückkatapultieren!
Mit einer Band, die 'Ziegenpisse in Benzin' verwandelt, werden
hier die bekanntesten Songs der legendärsten Kultband aller
Zeiten zelebriert. Und nicht nur das: Aretha Franklin (Double)
mit ihren Soulsisters und Referent Cleophus James, besser
bekannt als James Brown (Double), werden ON TOP noch das
Finale bestreiten!





SONNTAG 16.07.2017



Ab 11.00 Uhr

*„Es war einmal in Amerika“ –
Schlemmen auf der Mindener
Gourmetmeile*

„Up in the air“

Die Sparkasse Minden-Lübbecke ermöglicht
mit einem Kranballon einen einzigartigen
Blick über die Gourmetmeile.

„Cape Canaveral“

Space Shuttle
Riesenrutsche für Kids

11.00 Uhr

*Nostalgische
Morgenmatinee*
mit der Ernst-Johann-
Original Jazz Band

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



15.00 Uhr

„Country Roads“ Part I
mit Sonny B. und Porky & Mike
Country und Western-Musik
auf der Mindener Gourmetmeile.



16.30 Uhr

„American Cooking“
mit Rainer & Gina

„Nach der Arbeit kommt das
Vergnügen...“ oder so etwas in der
Art, müssen sich die beiden Juroren
der Gourmetmeile gedacht haben.
Rainer Kunoth und Gina Duismann
präsentieren lustige Kochtipps unter dem Gourmetschirm.



PURER GENUSS!

Entspannt einkaufen im
vollklimatisierten Einrichtungshaus

32457 Porta Westfalica-Barkhausen · Porta Möbel Handels GmbH & Co. KG Barkhausen
Feldstraße 20 · Tel.: 0571/9553-0 · www.porta.de

17.00 Uhr

„Country Roads“ Part II
mit Sonny B. und Porky & Mike
Country und Western-Musik auf der Mindener Gourmetmeile.



19.00 Uhr

*Siegerehrung und Ziehung
der Publikumsgewinner*

20.00 Uhr

Ende der Gourmetmeile

GOOD BYE

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen
bei der Gourmetmeile 2018!
Ihre Minden Marketing GmbH



präsentiert das Genießer-Event des Jahres

Gourmetmeile

FUN in the SUN

Mit uns
sicher durch
die Party

BAYWATCH Beach-Party

14. - 16. Juli 2017
Simeonsplatz • Minden



center

Minden &
Porta Westfalica