



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.



KULINARISCHER KALENDER

Januar/Februar 2019

NEUES JAHR IM SONNE SPA



Jungbrunnen

JANUAR 2019

Guter Vorsatz für 2019: regelmäßig ins SonneSpa! Gestartet wird mit der Ampullen-Crash-Kur von Babor inklusive Gesichts-Lymphdrainage, Reinigung, Einarbeiten der Wirkstoffampullen durch spezielle Massagegriffe mit anschließender kosmetischer Lymphdrainage fürs Gesicht. Was für ein wunderbarer Jahresbeginn!

90 Euro pro Person | Dauer 60 Minuten

Abhyanga

FEBRUAR 2019

Weiter gehts mit einem echten Highlight, der ayurvedischen Ganzkörpermassage: sanfte Ölmassage für den gesamten Körper nach ayurvedischer Philosophie. Wirkt regenerierend, entspannend und ausgleichend. Inklusive Leih-Bademantel und -Badeschuhe. Genau das Richtige für einen Winter, der schon ewig dauert!

89 Euro | Dauer 60 Minuten



ACHTUNG: WINTERPAUSE!

6. BIS 30. JANUAR 2019

Betriebsferien in unserem Gourmetrestaurant Philipp Soldan

6. BIS 13. JANUAR 2019

Winterpause im gesamten Hotel Die Sonne Frankenberg



Marmeladenherstellung und -verkostung

16. FEBRUAR 2019 | BEGINN 17 UHR

Nicht die typische Einkochzeit für heimische Früchte, aber da gibt es ja auch Alternativen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg
Marktplatz 2-4 · 35066 Frankenberg
Telefon +49 6451 750-0 · Fax +49 6451 750-500
info@sonne-frankenberg.de · www.sonne-frankenberg.de



FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft

JANUAR



1 Di Alles rund um den polnischen Vodka Belvedere

BISTRO PHILIPPO | JANUAR 2019

Ob pur, auf Eis oder zum Cocktail gemixt – ein Vodka muss schmecken wie Vodka Belvedere. Rein, traditionell und handwerklich gefertigt und von höchster Qualität. Das Philippo-Team stellt ihn immer wieder gerne vor.



15 Di Miesmuscheln

SONNE STUBEN | 15. BIS 31. JANUAR 2019

Januar ist Muschelzeit! Küchenchef Timo Schröder hat während seiner Sylter Jahre reichlich Erfahrungen mit Meeresfrüchten gesammelt. Lassen Sie sich von ihm mit abwechslungsreichen Interpretationen der schwarzen Muscheln verwöhnen.

25 Fr Blend your own Whisky

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN | BEGINN 19 UHR

Lernen Sie ganz unterschiedliche Whiskys kennen, probieren und vergleichen sie und stellen anschließend Ihren eigenen Blend her. Wir werden Ihre Flasche mit Ihrem persönlichen Etikett versehen – Ihre Gäste werden staunen! Inklusive Whiskys zum Blenden, 400 ml-Flasche, Brot, Imbiss und Wasser.

98 Euro pro Person



FEBRUAR

1 Fr Cocktails in pink

BISTRO PHILIPPO | FEBRUAR 2019

Sie sind fruchtig. Süß. Verführerisch. Passend zum Valentinstag servieren wir Ihnen den ganzen Monat Februar verschiedene Cocktailvariationen in pink. Ein Hoch auf die Liebe!

1 Fr Trendgemüse Grünkohl & Flower Sprouts

SONNE STUBEN | FEBRUAR 2019

Ebenso gesund wie geschmackvoll: die Familie der Kohlgewächse. Grünkohl feiert schon länger sein Comeback, Flower Sprouts sind neu. Mal probieren?



10 So Dresdner Salondamen

BANKETTSAAL WILHELM TISCHBEIN

EINLASS 17:30 UHR | BEGINN 18 UHR

Die 20er- bis 50er-Jahre des vorigen Jahrhunderts beinhalten das bevorzugte Repertoire der Dresdner Salondamen. Das Ensemble konzertiert europaweit – und präsentiert sich jetzt auch bei uns in der Sonne. Inklusive Show und Aperitif mit Fingerfood in der Pause.

Vorverkauf 37 Euro pro Person

Abendkasse 39 Euro pro Person

14 Do Valentins-Menü

SONNE STUBEN | BEGINN 19 UHR

Von der Liebe inspiriert – genießen Sie ein exotisch gewürztes, romantisches 4-Gang-Menü in den „Guten Stuben Frankenburgs“.

49 Euro pro Person

14 Do Romantisches Menü

PHILIPP SOLDAN | BEGINN 19 UHR

Ihre 3 Gänge nach Wahl werden heute in der Philipp-Soldan-Küche mit besonders viel Liebe zubereitet. Dazu ein Gruß aus der Küche und ein Gastgeschenk für die Damen.

69 Euro pro Person

Weinbegleitung 29 Euro pro Person



17 So Kochkurs: Fingerfood und Snacks für zwischendurch

PHILIPP SOLDAN CHEF'S TABLE | BEGINN 11 UHR

Kleine Anregungen aus der Welt des Fingerfoods – mit Tipps und Tricks vom Profi. Als Andenken nehmen Sie eine Kochkursmappe mit allen Rezepten mit. Inklusive Aperitif, eines korrespondierenden Weins, Wasser und Kaffee.

95 Euro pro Person, Dauer 4 Stunden

RESERVIEREN UND GENIESSEN

Jetzt ganz einfach: Buchen Sie alle Event-Tickets online unter www.sonne-frankenberg.de/ticketshop