

Küstenpunsch und Hafenromantik - 4 Tage

Zu Gast beim Fernsehkoch im Alten Land

- Küstenpunsch-Picknick rustikal an der Elbe
- Ausflug Bremerhaven mit Besuch des Dampf-Eisbrechers "Wal"
- Weihnachtslieder - gespielt am Klavier durch Konzertpianistin Gudrun Senfleben

Diese Reise besticht nicht nur durch ein tolles und sicherlich auch etwas außergewöhnliches Adventsprogramm, sondern auch durch das Hotel. Inhaber und Küchenchef ist Claus Peter, ein aus Funk und Fernsehen bekannter Koch, mehrfach ausgezeichnet und berühmt für seine ungewöhnlichen Rezeptideen aus Produkten der regionalen Küche. Das Hotelrestaurant „Oehlschläger-Stube“ gehört zu den besten Restaurants Deutschlands und wurde im Jahr 2014 vom Niedersächsischen Landwirtschaftsministerium für die „beste regionale Küche 2014“ ausgezeichnet.

1.Tag: Anreise ins Alte Land

Anreise im Laufe des Tages nach Wingst. Das Hotel heißt Sie mit einem Begrüßungsgetränk willkommen. Zum Abendessen erwartet Sie eine Norddeutsche Spezialität - ein friesischer Adventsbraten, welcher vor Ihren Augen mit Friesengeist flambiert wird. Im Anschluss können Sie sich auf die Konzertpianistin Gudrun Senfleben freuen. Bei Kerzenschein spielt Sie Weihnachtslieder und sorgt somit für einen besinnlichen Tagesabschluss.

2.Tag: Bremerhaven

Stärken Sie sich auch heute zunächst mit einem guten Frühstück vom Buffet. Der Reiseleiter zeigt Ihnen im Anschluss die Seehafenstadt Bremerhaven und es heißt "Willkommen an Bord"! Sie besichtigen den Dampf-Eisbrecher "Wal", der in Rendsburg über 50 Jahre im Einsatz war. In der Mannschafts- oder Offiziersmesse wird Ihnen Kaffee- und Kuchen serviert. Anschließend Zeit zur freien Verfügung in Bremerhaven. Warum erledigen Sie nicht noch ein paar Weihnachtseinkäufe im Columbus-Center? Am heutigen Abend erwartet Sie das Küchenteam von Starkoch Claus Peter mit nordischen Spezialitäten vom Buffet.

3.Tag: Stade - Altes Land

Ganztägiger Ausflug in den größten „Obstgarten Deutschlands“. Wir zeigen Ihnen u.a. die alte Schwedenstadt Stade inkl. Altstadttrundgang. Schmales Kopfsteinpflaster führt vorbei an hübschen alten Fachwerkhäusern. Anschließend Fahrt durchs Alte Land, vorbei an malerischen Gutshöfen und reetgedeckten Häusern. An der Elbe legen Sie eine rustikale Pause ein - hier gibt es Küstenpunsch und süßen Rosinenstuten. Am Abend deftiges Grünkohlessen mit allem drum und dran: Grünkohl, Salzkartoffeln, Kohlwurst, Bauchspeck und Kasseler.

4.Tag: Rückreise

Frühstücksbuffet, anschließend Beginn der Rückfahrt z.B. über die wunderschöne Stadt Jork im Alten Land mit individuellem Rundgang und Mittagspause.

Programmänderungen vorbehalten.

Hotel Peters

Am Fuße der schönen Wingst liegt Ihr Genusshotel [Peters](#). Erleben Sie die Gastfreundschaft eines Familienbetriebes, der bereits in der 4. Generation geführt wird. Das stilvolle Restaurant „Oehlschläger-Stube“ wird seit Jahren von namhaften Gastronomieführern ausgezeichnet. Lassen Sie sich vom Fernsehkoch Claus Peter von fantasievollen Koch-Kreationen überraschen und verwöhnen. Der größere Teil der gemütlichen Zimmer ist mit einem Lift erreichbar und mit DU/WC, Fön, TV, Telefon und Minibar ausgestattet. Des Weiteren verfügt das Haus über eine Bar.

[Hotel Peters, Wingst](#)

Leistungen:

- 3 x Übernachtung im Hotel Peter Wingst
- 3 x Frühstücksbuffet (einmal davon mit Rührei und Rauchlachs mit weihnachtlichen Aromen)
- 1 x Abendessen als friesischer Adventsbraten mit „Friesengeist“ flambiert
- 1 x Abendessen als rustikales nordisches Buffet mit Spezialitäten aus der Region
- 1 x Abendessen als Grünkohlessen mit allem drum und dran
- 1 x Begrüßungstrunk
- 1 x Weihnachtslieder live am Klavier in besinnlicher Stimmung bei Kerzenschein mit Konzertpianistin Gudrun Senfleben
- 1 x ganztägige Reiseleitung Bremerhaven
- 1 x Besuch des Dampf-Eisbrechers „Wal“ inkl. Kaffeegedeck
- 1 x ganztägige Reiseleitung Altes Land inkl. Stadtrundgang in Stade
- 1 x Küstenpunsch-Picknick mit süßem Rosinenstuten, rustikal an der Elbe

Preise p. P.:

02.12.2024 - 05.12.2024 - Hotel Peters

im Doppelzimmer	269 €
im Einzelzimmer	319 €

08.12.2024 - 11.12.2024 - Hotel Peters

im Doppelzimmer	269 €
im Einzelzimmer	319 €

13.12.2024 - 16.12.2024 - Hotel Peters

im Doppelzimmer	269 €
im Einzelzimmer	319 €

