

## Die historischen Gasthäuser am Markt. "Wir schauen optimistisch in die Zukunft." Am 1. September war es soweit!

Am 1. September übergab Thomas Pech das historische Hotel Busch, welches er 13 Jahre lang zusammen mit seinem Lebenspartner Thomas Stickan geführt hat, an Hermann Schüller und seine Frau Andrea (ebenso Gesellschafter des Alten Stadthauses). Beide Hotels werden nun unter der neuen Dachmarke "Die historischen Gasthäuser am Markt" geführt und von Bernd und Iris Rimke liebevoll geleitet. Ge-

plant ist nun, nach und nach das Marketing zu vereinheitlichen, den Frühstücks- und Veranstaltungsraum sowie die Zimmer des Hotels Busch zu renovieren. Rezeption und Restaurant befinden sich bis auf Weiteres für beide Hotels im Alten Stadthaus.

"Wir sind stolz, die beiden Westersteder Traditionshotels zusammen in die Zukunft zu führen und haben schon viele Ideen geschmiedet. Nach der Erholung von der Corona - Auszeit soll in beiden Häusern auf jeden Fall wieder gefeiert werden", verraten Bernd & Iris Rimke.



v.L. Andrea & Hermann Schüller, Iris & Bernd Rimke, Thomas Pech & Thomas Stickan während der Schlüsselübergabe.





WIR VERWÖHNEN SIE IN DIESEM JAHR MIT UNSEREN ADVENTS- UND FESTTAGSANGEBOTEN AUSSER HAUS. BITTE LESEN SIE HIERZU SEITE 2 UND BESTELLEN SIE RECHTZEITIG. WEITERE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.HOTEL-ALTES-STADTHAUS.DE ODER UNSERER FACEBOOKSEITE.



Trotz des schwierigen Jahres stossen wir an auf eine Zukunft mit Ihnen und freuen uns auf ein Wiedersehen in den historischen Gasthäusern am Markt.



# Weihnachtsbraten zum Abholen. Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Vom Küchenchef frisch zubereitet.

Wir bieten Ihnen ab sofort unsere Advents- und Festtagsgerichte zum Abholen in schönen "All in One Servierschalen" aus Edelstahl ab 2 Personen an - für den Transport zum Warmhalten mit Deckel und für's Anrichten daheim auf dem festlich gedeckten Tisch mit Rechaud. So vermeiden wir Plastikmüll und Sie unnötiges Geschirr. Fragen Sie nach unseren Angeboten, wie z.B. Gänsekeulen oder Wildragout mit Knödeln und Rotkohl, sowie den Bestell- und Abholterminen.



### Eierpunsch - selber gemacht! Hier das beliebte Rezept

#### von Bernd Rimke.

#### Zutaten für 1 L Eierpunsch

3 Eigelbe, 2 ganze Eier 200 g Zucker, 200 ml Milch 200 ml Weißwein, 1/8 l Sahne

- 4 cl braunen Rum
- 1 Vanillestange
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung: Die Vanillestange längs aufritzen und das Mark herauskratzen. Die Sahne schaumig schlagen, sie soll nicht fest werden. Die Milch mit 50 g Zucker, dem Vanillemark und der Vanilleschote kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe, die ganzen Eier, Salz Zimt und den restlichen Zucker im Wasserbad cremig schlagen. Den Weißwein hinzugeben und weiter schlagen. Zum Schluss die heisse Vanillemilch durch ein Sieb gießen, den Rum und die halbsteife Sahne unterheben. Etwas Sahne zur Dekoration zurück behalten und mit Zimt bestäuben.

# Geschenkgutschein zum Fest!

Sie suchen für Ihre Liebsten ein schönes Geschenk? Wie wäre es mit einem Wertgutschein für ein "Gute-Laune-Frühstück", ein romantisches "Candle-Light-Dinner" oder ein Hotel-Arrangement am Wochenende? Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen einen wertvoll gestalteten Geschenkgutschein mit einer schönen Malerei unseres Hauses.

### IHR TREUEBONUS:

Weihnachten und Silvester feiern im Familienkreis.



Weihnachten und Silvester feiern im Familienkreis. Wie bieten Ihnen für Ihre Gäste bei Übernachtungen in unseren Häusern einen **Treuebonus von 10**% auf den Übernachtungspreis an. Nur bei Direktbuchung unter info@hotel-altes-stadthaus.de oder Telefon 04488-84710 unter Angabe des Codes **XMAS2020**.

Die historischen Gasthäuser am Markt GmbH & Co.KG Albert-Post-Platz 21 - 26655 Westerstede - **Telefon: 04488-84710 Mail: info@historische-gasthaeuser-westerstede.de** 

