

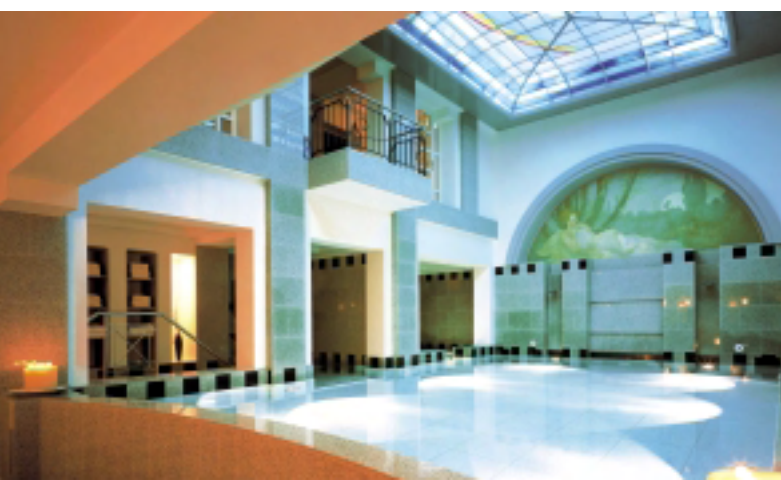
Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden



Highlights 2009

im Maison Messmer



Highlights 2009

Liebe Gäste,

willkommen in einer der schönsten Sommerhauptstädte Deutschlands! Baden-Baden – das ist die perfekte Harmonie aus Lebensqualität und Lifestyle, aus Kultur und internationalem Flair. Wer einmal hier im Maison Messmer und in Baden-Baden war, kommt immer wieder gerne zurück.



„Highlights“ lautet der Titel unseres neuen Halbjahreskatalogs und das nicht ohne Grund. Der Name ist bei uns Programm und Versprechen zugleich: Wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Freunde unvergessliche Wohlfühltage in unserem exklusiven Hotel in Baden-Baden verbringen.

Wir bieten vielfältige Möglichkeiten – von kulinarischen Erlebnissen bis hin zum Wohlfühlen für Körper, Geist und Seele. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere „Highlights“ bis zum Ende des Jahres. Es ist bestimmt auch etwas für Sie dabei!

Das Team vom Maison Messmer freut sich schon heute auf Ihren Besuch.

Ihre Gastgeberin

Anke Lock

Inhalt

- **Pasta Pasta**, Samstag, 22. August 2009
- **Tag der offenen Tür** im „Royal Spa“, Sonntag, 30. August 2009
- **Wein-Degustationsmenü** mit dem Weingut Heinrich Männle, Freitag, 11. September 2009
- **Zünftiges Oktoberfest**, Samstag, 17. Oktober 2009
- **Seltene Olivenöl-Spezialitäten**, Samstag, 21. November 2009
- **„Sechs-Sünden-Menü“**, Samstag, 12. Dezember 2009
- **Ladies only** jeden 1. Dienstag im Monat
- **Spezial-Angebote im „Royal Spa“** jeden Donnerstag
- **Hochzeitstag-Arrangement**
- **ReMember** – Das Dorint-Bonusprogramm

Pasta Pasta

Samstag, 22. August 2009, von 18.00 – 22.00 Uhr

Genießen Sie die schönen Sommerabende dieses Jahres bei atemberaubender Aussicht auf den Kurpark in unserem Gourmetrestaurant J.B. Messmer.

Lassen Sie sich verzaubern von unseren hausgemachten Pasta-Gerichten mit einer großen Auswahl an verschiedenen, leckeren Soßen. Von feinsten italienischen Nudeln mit Pesto und Parmesan bis hin zur Tortelacci mit Tomaten-Mozzarella-Füllung bekommen Sie alles bei uns.

Ein passendes Ambiente wird Sie in eine mediterrane Stimmung versetzen. Erleben Sie einen großartigen italienischen Abend mit uns und genießen Sie ein paar schöne Stunden.

Tag der offenen Tür

Sonntag, 30. August 2009, von 14.00 – 20.00 Uhr

Wir laden Sie herzlich zu unserem „Tag der offenen Tür“ im „Royal Spa“ des Dorint Maison Messmer ein. Unsere Wellness- und Beauty-Experten freuen sich darauf, Ihnen unseren 800 m² großen „Royal Spa“-Bereich zu präsentieren. Es erwartet Sie eine moderne Saunalandschaft, Erlebnisduschen, ein Indoor-Pool sowie eine elegant ausgestattete Kosmetikabteilung. Lassen Sie sich von unserem Beauty-Team verschiedene Behandlungen demonstrieren und tauchen Sie ein in die Welt der Entspannung.

- Tages-Make-up
- Präsentation der Saugpumpenmassage (für Cellulite geeignet)
- Softbackliege zum Träumen und vielem mehr

Ebenso werden verschiedene Produkte wie St Barth, Shiseido, Carita und Weyergans vorgestellt. Unser Team ist darauf spezialisiert, Ihren Körper und Geist mit präzise angewandten Methoden und einem stilvollen Ambiente in Einklang zu bringen. Genießen Sie die schönen Seiten des Lebens und lassen Sie sich inspirieren!

Wir freuen uns auf Sie!

Gisela Fischer-Eggler

Ihre Spa-Managerin



Wein-Degustationsmenü mit dem Weingut Heinrich Männle

Samstag, 11. September 2009, 18.00 Uhr

Wer die Gourmetküche liebt, ist bei uns genau richtig. Auch dieses Mal hat sich Chefkoch Bernd Winkler kulinarische Kreationen vom Feinsten einfallen lassen, und schon die Titel der Menüs verheißen Gutes.

Das Weingut Heinrich Männle aus Durbach zählt seit vielen Jahren aufgrund der vielen DLG-Preise und Auszeichnungen für seine Weine und Edelbrände zu den besten 100 Weingütern Deutschlands. Für das Degustationsmenü hat Heinrich Männle mit unserem Küchenchef Bernd Winkler korrespondierende Weine zusammengestellt.

Aperitif

2007 Durbacher Kochberg Scheurebe, Jahrgangssekt brut
2007 Durbacher Kochberg Pinot Rosé, Jahrgangssekt trocken

Menü

Hausgeräucherte Zitronengras-Lachsforelle
an Koriander-Gurken und Safran-Schmand

In 30-jährigem Aceto glasiertes Steinbuttfilet an Pinien-Mangold

Mit Trüffel konfierte Taubenbrust auf warmem Feldsalat und Traubenglace

Geschichtetes vom heimischen Rinderfilet, Gänsestopfleber und Steinpilze

Mit Fourme d'ambert gratinierte Feigen an Kubebenpfefferreis

Vanille-Dampfnudel mit weißem Mohn und Nougat gefüllt

pro Person 128,- € inkl. Weine

korrespondierende Weine

2008 Durbacher Kochberg, Chardonnay Spätlese feinherb

2008 Durbacher Kochberg, Klingelberger Kabinett trocken

2007 Durbacher Kochberg, Scheurebe Spätlese trocken

2004 Durbacher Kochberg, Cabernet Sauvignon & Merlot trocken

2003 Durbacher Kochberg, Spätburgunder Rotwein Auslese

2004 Durbacher Kochberg Scheurebe Auslese



Zünftiges Oktoberfest

Samstag, 17. Oktober 2009, ab 19.00 Uhr

Als das Münchner Oktoberfest 1810 aus einer königlichen Hochzeit entstand, hätte sich niemand träumen lassen, dass der Name einmal zum Inbegriff für Volksfeste werden würde.

Für authentische Oktoberfeststimmung sorgt ab 19.00 Uhr eine zünftige Partyband in unserem Malersaal. Leckere Brezeln und Wiesnherzl runden das Wiesn-Ambiente ab. Zapffrisches Wiesn-Bier und herzhaft bayerische Schmankerl dürfen dabei selbstverständlich nicht fehlen.

Jeder, der mit einem feschen Dirndl oder Lederhosen kommt, bekommt ein Glas Sekt gratis zur Einstimmung.

Wir freuen uns auf Sie und einen heiteren Abend.

Olivenöl-Spezialitäten

Samstag, 21. November 2009, 18.00 Uhr

Entdecken Sie mit uns verschiedene Öle, von fruchtig-aromatisch bis wild, von ausgewählten Herstellern. Lassen Sie Ihren Gaumen von seltenen Olivenölen verwöhnen. Umschmeicheln Sie Ihren Genusssinn mit ausgesuchten Ölen. Gehen Sie mit unserem Küchenchef Bernd Winkler und dem Ölhandelskontor auf Entdeckungsreise und lassen Sie sich bei einem hochwertigen Öl-Menü verwöhnen.

Menü

Geschmorter Hokaido-Kürbis im Kubebenpfeffermantel mit knuspriger Entenbrust und Kürbiskernöl-Eis

★★★★★

Essenz vom Schwarzwald-Reh mit Trüffelöl

★★★★★

Gratiniertes Steinbuttfilet an lauwarmem Feldsalat und Schaum vom hausgeräucherten Olivenöl

★★★★★

Sorbet von Steinpilzen und Macadamiaöl

★★★★★

In Bio-Rapsöl konfiertes Kalbsrücken auf Rote-Beete-Carpaccio und Meerrettich-Mousseline

★★★★★

Süße Variation vom Arganöl

pro Person 89,- €



Sechs-Sünden-Menü

Samstag, 12. Dezember 2009, von 18.00 – 22.00 Uhr

Schokolade ist immer eine Sünde wert? Wer mag sie nicht?

Passend zur Vorweihnachtszeit hat sich Küchenchef Bernd Winkler etwas ganz Besonderes einfallen lassen: ein Sechs-Gänge-Menü, in dem köstliche Schokolade die Hauptrolle spielen wird. Dazu werden korrespondierende Weine aus aller Welt serviert sowie die großen Süßweine.

Menü

Mille feuille von der Gänsestopfleber und Valrhona-Hippe an Quitteneis

Topinambur-Schaumsuppe mit rotem Curry und weißer Schokolade

Glasierte Jakobsmuschel im Bananenblatt an Chilli-Schoggischaum

Granitée von Roter Minze und Bitterschokolade

Mit Crue de Cacao gratinierter Hirschkalbsrücken aus der Kokosmilchbeize auf Schokoladen-Schlehenglace und Maronen-Sellerie-Knödel

Variation von der Schokolade

pro Person 86,- €

Ladies only

Jeden 1. Dienstag im Monat von 20.00 – 22.00 Uhr

Wir laden alle Damen herzlich zur „Ladies Night“ in unsere Wellnessoase ein. Das Besondere an diesem Angebot: Jeden ersten Dienstag im Monat von 20.00 – 22.00 Uhr bieten wir ausschließlich für „Sie“ eine entspannte Atmosphäre in unserer Saunalandschaft an. Ganz nach dem Motto „das Schweigen der Männer“ darf Frau vom hektischen Alltag abschalten und es sich so richtig gut gehen lassen.

Schöpfen Sie neue Energie und Lebenskraft und verwöhnen Sie sich im Anschluss an unserer Bar mit einem fruchtigen Cocktail.

Unser Angebot

Klassische Sauna

Diese Sauna (finnische Trockensauna) ist ca. 85°C heiß.

Laconium

Diese Schwitzbadeform auf Basis reiner Strahlungswärme bei ca. 45°C ist aus der römischen Geschichte überliefert.

Dampfbad

Die belebende Wirkung von Kräutern im Kräuterdampfbad findet in der heutigen Zeit immer mehr Anhänger.

Infrarotkabine

IR-Strahlen sind für das menschliche Auge nicht sichtbar und werden von der Haut als Wärme registriert.

Eisbrunnen

Aus diesem schönen Brunnen fließt kein Wasser, sondern frisches Crushed-Ice.



Specials im „Royal Spa“

Donnerstags von 16.00 – 20.00 Uhr

Jeden Donnerstag von 16.00 bis 20.00 Uhr bieten wir unseren Gästen „glückliche Stunden“ auf ausgewählte Produkte an. Damit es Ihnen nie langweilig wird, wechseln wir wöchentlich unsere Angebote für Sie – egal ob Bäder, Soft-Packs, Massagen, Pediküren oder Maniküren – die Auswahl ist verlockend und umfangreich für Sie zusammengestellt.

Zu jeder gebuchten Anwendung gibt es immer eine **spezielle Gratis-Behandlung** als Geschenk dazu.

Lassen Sie sich von unserem Fachpersonal verwöhnen und beraten. Genießen Sie eine erholsame Zeit in unserer „World of Spa“. Körper und Geist werden es Ihnen danken!

Hochzeitstag-Arrangement

Haben Sie wieder Ihren Hochzeitstag vergessen? Nein, dieses Mal nicht! Genießen Sie zwei Tage trauter Zweisamkeit mit Ihrem Ehepartner im Dorint Maison Messmer in Baden-Baden.

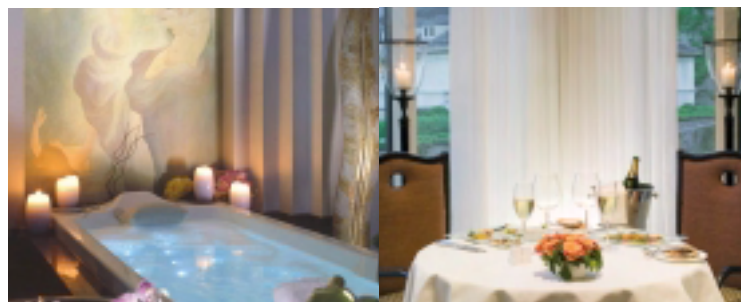
Zur Einstimmung für die gemeinsamen Stunden werden Sie auf dem Zimmer mit Champagner begrüßt. Zum Entspannen steht Ihnen unser 800 m² großer Spa- & Wellness-Bereich zur Verfügung. Genießen Sie zusammen eine beruhigende Double-Treatment-Aromaöl-Massage. Unsere Beauty-Stylistin sorgt am Abend für „Ihr“ perfektes Abend-Make-up. Wie könnte man den Hochzeitstag besser beschließen, als mit einem romantischen 5-Gänge-Rosenmenü im Gourmetrestaurant J.B. Messmer. Unser Küchenchef Bernd Winkler begleitet Sie in den Himmel der Genüsse. Genießen Sie den besonderen Moment!

Unser Hochzeitstag-Angebot

- 2 Übernachtungen in einem Deluxe-Zarenzimmer inklusive Frühstücksbuffet
- Obststeller und Wasser bei Anreise auf dem Zimmer
- Begrüßung mit einem Glas Champagner
- Double Treatment Aromaöl-Massage
- Abend-Make-up für Sie
- Abendessen in unserem Gourmetrestaurant J.B. Messmer mit einem 5-Gänge-Rosenmenü bei Kerzenlicht
- Freier Aufenthalt in unserem „Royal Spa“-Bereich

Preis pro Person im Doppelzimmer ab 389,- €*

* Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit vom 01.08.2009 – 01.08.2010.





Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden



ReMember — Das Dorint-Bonusprogramm

Sonderaktion: Wir schenken Ihnen doppelten Luxus!

Bei Buchung dieses Arrangements schenken wir allen Dorint Card Inhabern im Zeitraum vom 01. August bis 29. November 2009 doppelte Punkte.

PS: Sie haben noch keine Dorint Card? Dann beantragen Sie die Dorint Card noch heute online unter: www.dorint.com/de/dorint_card oder rufen Sie direkt unter folgender Rufnummer an: **+49 221 48567-222** und sichern Sie sich exklusive Vorteile.

Unser Spezial-Luxus-Angebot

- 2 Übernachtungen im Dorint Maison Messmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Kleine Aufmerksamkeit auf dem Zimmer
- Wahl einer Zeitung an der Rezeption
- 3-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant J.B. Messmer
- Freier Aufenthalt in unserem 800 m² „Royal Spa“-Bereich
- Rückenmassage
- Hochwertiges Salt-Oil-Peeling

Preis pro Person im Doppelzimmer ab 354,- €*

* Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit vom 01.08.2009 – 29.11.2009.

Lassen Sie sich verzaubern!

Fragen Sie nach unseren Weihnachtsspecials!



■ Dorint Hotels & Resorts
■ Demnächst auch in Hamburg, Stuttgart
 und Oberursel (ab 2011)

Dorint

Maison Messmer
Baden-Baden

**Dorint · Maison Messmer
Baden-Baden**

Werderstraße 1

76530 Baden-Baden

Tel.: +49 7221 3012-0

Fax: +49 7221 3012-100

E-Mail: info.maison-messmer@dorint.com

www.dorint.com/baden-baden

www.dorint.com

Sie werden wiederkommen.