



Darum geht es im Wettbewerb

- Jedes der Restaurants serviert an dem genannten Termin seinen Gästen ein mehrgängiges Menü.
- Der Preis der Menüs liegt zwischen 40,- und 70,- €. An dem Gastro TOPia Abend kann nicht á la card gegessen werden.
- Die Gastro TOPia Abende stehen jeweils unter dem Motto „Eine kulinarische Weltreise“. Die Gastronomen setzen dieses Motto jeweils individuell um.
- Die Gäste bewerten die Qualität des Essens, die Umsetzung des Mottos, die Service-Leistung etc. und vermerken ihr Urteil am Ende des Abends auf einem Bewertungsbogen.
- Eine Jury – Verleger und Beirat des TOP Magazins – wertet die Befragungsbögen aus und kürt die Gewinner.
- Die Sieger werden im März auf der TOP Lounge Party und in der nächsten Ausgabe des TOP Magazin Hannover bekannt gegeben.

**Gastro
TOPia
2010**

Kulinarische Weltreise

Lassen Sie sich vom Menü-Angebot der Restaurants überraschen, reservieren Sie schnell und bewerten Sie mit!

nen Sie sich aktiv beteiligen. Zu den Dinner-Veranstaltungen sind alle Leser des TOP Magazins und alle Freunde außergewöhnlicher Speisen

exquisiten Speiseauswahl, gehobenem Ambiente und hervorragendem Service. Garantiert!

◆ ▶
JK

Was gibt es Schöneres, als in der kalten Jahreszeit kulinarischen Freuden zu fröhnen und die Spezialitäten ferner Länder zu genießen?

Bereits zum fünften Mal veranstaltet das TOP Magazin Hannover den kulinarischen Wettbewerb "Gastro TOPia". Gesucht wird das Restaurant des Jahres 2010! Das Motto lautet diesmal: „Eine kulinarische Weltreise!“

Diesmal wetteifern sechs ausgewählte Restaurants um die prestigeträchtige Auszeichnung. Wie Sie ja bereits wissen: An der Bewertung kön-

herzlich eingeladen. Denn als Gast der Menü-Abende entscheiden Sie mit, welcher Gastronom sich am Ende mit dem begehrten Gastro-Preis 2010 schmücken darf!

Alle teilnehmenden Restaurants werden ihren Gästen zu attraktiven Preisen einen außergewöhnlichen Abend unter dem Wettbewerbsmotto bereiten – mit viel Kreativität, einer

Die Menü-Abende

14. Februar	Das Twiehaus · Beginn 18:00 Uhr
19. Februar	Ole Deelee · Beginn 19:30 Uhr
20. Februar	Landhaus Wietze · Beginn 19:30 Uhr
21. Februar	Residencia Garden · Beginn 19:30 Uhr
23. Februar	Restaurant Bistro Bottaccio im Maritim Airport Hotel · Beginn 19:30 Uhr
27. Februar	Ristorante Gallo Nero · Beginn 19:30 Uhr

Ausführliche Informationen zu den Teilnehmern finden Sie auf den nächsten Seiten.

Winter-Zoo!

28.11.2009 – 10.01.2010

Geöffnet: So – Do bis 19 Uhr, Fr – Sa bis 21 Uhr



Neu: Zauberhafte
Lichtershow!



Schlittschuhlaufen
auf Meyers Hof



Rodelgaudi auf
drei Bahnen



Extra Kleinkinder-
Rodelbahnen



Nostalgisches
Kinderkarussell



Stimmungsvolles
Winterdorf



Online-Tickets kaufen! www.zoo-hannover.de/shop



Das Twiehaus

14. Februar 2010

Karsten Twiehaus ist vielen Gourmets als Küchenchef des „Vitax“ in Sehnde ein Begriff. Seit wenigen Wochen hat er zusammen mit seiner Frau nun eine neue Adresse in Kirchrode. In einem alten Fachwerkhause mit hohen Wänden kann der Gastro TOPia Gewinner 2005 seiner kulinarischen Experimentierfreudigkeit freien Lauf lassen. Die Gäste des Gastro TOPia Abends dürfen sich auf einen außergewöhnlichen Valentinstag-Abend freuen, denn Karsten Twiehaus und sein Team sind bekannt für eine kreative Umsetzung des Gastro TOPia Mottos.

>> Anmeldung unter:

Das Twiehaus
Tiergartenstraße 124 · Kirchrode · 30559 Hannover
Tel.: (05 11) 70 03 64 34
www.das-twiehaus.de

Ole Deelee

19. Februar 2010

Die Ole Deelee liegt im Zentrum von Großburgwedel und bietet eine gepflegte norddeutsche Gemütlichkeit. Im romantischen Kamin-Restaurant mit gemütlicher Jägerstube oder im eleganten Tafel-Zimmer verwöhnen Küchenchef Andreas Tuffentsammer und sein Team ihre Gäste. Die Küche baut auf klassisches Küchenhandwerk mit jungen Akzenten und detailgenauer Präsentation, so dass sich die Gäste des Gastro TOPia Menü-Abends auf ein kulinarisches Highlight freuen dürfen. Gehen Sie einfach mit auf die Weltreise. Sie startet in Großburgwedel!

>> Anmeldung unter:

Hotel & Restaurant Ole Deelee
Heinrich-Wöhler-Straße 14 · 30938 Burgwedel
Tel.: (051 39) 99 83 - 0
www.ole-deelee.de



Landhaus Wietze

20. Februar 2010

Im Landhaus Wietze haben die Qualität, Frische und Herkunft der Produkte oberste Priorität. Auf der Speisekarte stehen normalerweise Gerichte aus deutsch-mediterraner Küche mit lokelem Einschlag. Das Wild kommt aus dem heimischen Wald, die Kartoffeln aus Wennebostel und der Spargel aus Fuhrberg. Die Region um Burgwedel und Wedemark reicht allerdings für eine „kulinarische Weltreise“ nicht aus, so dass die Gäste sehr gespannt sein dürfen, welche Gerichte Küchenchef Claus Lechner kreieren wird. Ein Besuch in Bissendorf-Wietze wird sich sicher lohnen!

>> Anmeldung unter:

Landhaus Wietze
Wietze Aue 76 · 30900 Wedemark
Tel.: (0 51 30) 5 88 84 - 0
www.landhaus-wietze.de



Residencia Garden

21. Februar 2010

Das Residencia Garden, das ausgezeichneten Hotel Restaurant im Residencia Aparthotel in Sarstedt, gewann die Gastro TOPia im Jahr 2006. Jetzt stellt sich das Team um Hotelchefin Renate Voelkel-Hanne und Chef de Cuisine Mario Seifert erneut dem Urteil der Gäste.

Experimentierfreudig und meisterlich sollen die Gourmets verwöhnt werden. Und wer schon einen Gastro TOPia Menü-Abend im Residencia Garden miterleben durfte, der weiß, dass ihn ein kreativer und kulinarischer Genuss erwarten wird.

» **Anmeldung unter:**

Aparthotel Residencia
Ziegelbrennerstraße 8 · 31157 Sarstedt
Tel.: (0 50 66) 7 00 00
www.residencia-hotel.de



Restaurant Bistro Bottaccio im Maritim Airport Hotel

23. Februar 2010

Das Bottaccio ist eine der Top-Adressen für eine kreative, moderne Küche, die keinen Vergleich mit anderen Gourmet-Tempeln scheuen muss. Das mediterrane Ambiente sowie das moderne Interieur stehen für einen guten Geschmack. Das Team um Herrn Smuda, dem neuen Küchenchef des „Bistro Bottaccio“, lässt seine Gäste die Kunst des Lebens genießen. Ein aufmerksamer, freundlicher und umsichtiger Service sowie ein exzellentes Angebot an edlen Weinen runden einen perfekten Aufenthalt ab. Und wo kann man besser auf eine kulinarische Weltreise gehen als in einem Airport Hotel?

» **Anmeldung unter:**

Restaurant Bistro Bottaccio im MARITIM Airport Hotel Hannover
Flughafenstraße 5 · 30669 Hannover
Tel.: (05 11) 97 37 56 29
www.maritim.de

Ristorante Gallo Nero

27. Februar 2010

Last but not least! Zum Abschluss des Gastro TOPia Wettbewerbs werden die Gourmets in einer besonderen Atmosphäre im Gallo Nero von Franco Pisanu und seinem Team mit raffinierten Kreationen und Kochkünsten verwöhnt. Dabei werden sorgfältig ausgewählte Zutaten mit viel Können und Leidenschaft so zubereitet, dass sich die charakteristischen Aromen voll entfalten können. Zahlreiche Auszeichnungen für das Gallo Nero sind der Beweis für die exzellente Qualität seiner Küche. Wohin die kulinarische Reise am 27. Februar führt? Lassen Sie sich überraschen!

» **Anmeldung unter:**

Ristorante Gallo Nero
Groß-Buchholzer Kirchweg 72B · 30655 Hannover
Tel.: (05 11) 5 46 34 34
www.gallo-nero-hannover.de

