



RESTAURANT  
**N°4**



### **From Farm to table!**

**Das „Summer Pop up“ des Restaurant N°4 vom Navigare NSBhotel in Buxtehude empfängt seine Gäste im Juli und August im Biohof Otilie - mitten im Alten Land.**

Sterne Koch Jens Rittmeyer & sein Team vom Restaurant **N°4** präsentieren zwischen dem 26. Juli und 11. August 2018 mit dem **„Farm to table – Summer Pop up“** im befreundeten Biohof Otilie erstklassige Kulinarik an insgesamt neun Terminen. Maximal 16 Gäste kommen dabei in den Genuss, an einem großen Tisch inmitten der Natur des Alten Landes bekocht und verwöhnt zu werden. Serviert wird ein tagesfrisch kreierte Menü mit erntefrischen Zutaten in sehr persönlicher und einzigartiger Atmosphäre.

Beim **„Farm to table – Summer Pop up“** Konzept des Restaurant **N°4** zelebriert Jens Rittmeyer jeweils von Donnerstag bis Samstag individuelle Kreationen in freier Natur – es werden an jedem Termin die reifsten und aromatischsten Zutaten des Tages geerntet und in einem hochklassigen Menü mit neun Zubereitungen serviert. Ein Großteil der Gerichte wird beim **„Farm to table – Summer Pop up“** hautnah in unmittelbarer Nähe der Gäste vollendet. Serviert werden die außergewöhnlichen Menüs je nach Wetterlage im lauschigen Garten des Biohof Otilie oder in der gemütlich eingerichteten Scheune.

Die Besitzerin des Biohof Otilie & Otilie Hofcafé in Mittelkirchen, Kerstin Hintz, und Sterne Koch Jens Rittmeyer verbinden nicht nur eine Freundschaft, sondern auch eine enge kulinarische Zusammenarbeit, die über die Belieferung von hochwertigen Produkten für das Restaurant **N°4** hinausgeht. Kerstin Hintz legt höchsten Wert auf regionale Produkte, die in Handarbeit liebevoll geerntet werden und biologisch angebaut sind. Die einzigartige Atmosphäre des Biohof Otilie inmitten der Natur des Alten Landes eignet sich hervorragend, um das außergewöhnliche **„Farm to table – Summer Pop up“** zu veranstalten.

Ein Erlebnis-Abend mit dem **„Farm to table – Summer Pop up“** des Restaurant **N°4** kann zum Preis von EUR 275 pro Person gebucht werden. Enthalten ist ein individuell kreierte Menü mit insgesamt neun Zubereitungen sowie wahlweise begleitende Weine oder alkoholfreie, hausgemachte Saftbegleitungen.

RESTAURANT



Zum Empfang wird den Gästen ein Glas Champagner aus dem Hause Gosset gereicht, Wasser und Kaffee sind ebenfalls im Preis enthalten. Für alle Teilnehmer ist der Transfer zum Biohof Ottilie und zurück zum **Navigare NSB/hotel/Buxtehude** ebenfalls inkludiert.

Zusätzlich zum „**Farm to table – Summer Pop up**“ kann ein Package bestehend aus einer Übernachtung in einem der stylischen Zimmer des **Navigare NSB/hotel/Buxtehude** inkl. Frühstück dazugebucht werden.

Termine:

Donnerstag, 26. Juli 2018

Freitag, 27. Juli 2018

Samstag, 28. Juli 2018

Donnerstag, 2. August 2018

Freitag, 3. August 2018

Samstag, 4. August 2018

Donnerstag, 9. August 2018

Freitag, 10. August 2018

Samstag, 11. August 2018

Reservierungen für das „**Farm to table – Summer Pop up**“ des Restaurant **N°4** im Biohof Ottilie werden an allen Abenden ausschließlich ab 18:30 Uhr vergeben und telefonisch unter 04161-74900 bzw. über E-Mail [info@hotel-navigare.com](mailto:info@hotel-navigare.com) entgegengenommen. Eine rechtzeitige Reservierung ist aufgrund der sehr großen Nachfrage ratsam.