

*Romantisches Dinner-Märchen
für die ganze Familie*

*Drei Haselnüsse für Aschenbrödel**



Es war einmal ein Mädchen, großmütig und gutherzig, das nach dem Verlust ihres Vaters von Ihrer Stiefmutter und Stiefschwester Dora schlecht behandelt wurde und als Dienstmagd arbeiten musste. Doch die Angestellten auf dem Hof der Stiefmutter und das Pferd Nikolaus halten ihr die Treue. So gelangt Aschenbrödel in den Besitz von 3 verzauberten Haselnüssen. Aschenbrödel trifft auf den Prinzen, der sich auf Befehl des Königs verheiraten soll. Wenn es nach dem Prinzen ginge, könnte das Heiraten noch warten ... Doch dann trifft der Prinz beim Ball auf Aschenbrödel, in die er sich sofort verliebt. Aber Aschenbrödel muss den Ball Hals über Kopf verlassen, zurück bleibt lediglich der Schuh, den sie verliert. Mit diesem Schuh geht der Prinz auf Suche, und er gibt nicht eher auf, bis er sie gefunden hat ...



Quellenbezug

* nach dem gleichnamigen tschechisch-deutschen Märchenfilm von Václav Vorlíček und František Pavlíček
Musik von Karel Svoboda

Die Nutzung der Filmmusik erfolgt mit freundlicher Genehmigung von ProVox Music Publishing, Prag.
Die Nutzung des Filmtitels erfolgt mit freundlicher Genehmigung der DEFA-Stiftung.
Aufführungsrechte: Verlag Felix Bloch Erben, Berlin, mit freundlicher Genehmigung der Agentur DILIA, Prag

Termine

Einlass 18.30 Uhr / Beginn 19.00 Uhr

❖ Mo 27.11.2019 ❖ Mi 04.12.2019 ❖

❖ Do 12.12.2019 ❖ Mo 23.12.2019 ❖



Preise

Show inklusive Dinner 79,00 € pro Person ab 15 Jahre

Show inkl. ½ Menü 39,00 € pro Kind bis 14 Jahre

**Arrangement „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“
Dinner-Show mit 2 Übernachtungen und Frühstück**

Doppelzimmer 163,00 € pro Person ab 15 Jahre

Einzelzimmer 195,00 € pro Person ab 15 Jahre

Kinder 4 – 14 Jahre 59,00 € pro Kind auf der Aufbettung
im Zimmer der Eltern

Kulinarisches

- ❖ Deftige Brotsuppe nach Stiefmutter Rezept
- ❖ Moritzburger Karpfenfiletspitzen in Bierteig gebacken
serviert in einem Wildkräuter-Linsensalat
- ❖ Geschmorte Hirschkeule aus dem königlichen Jagdrevier
in Preiselbeersosse, dazu gerahmte Schwarzwurzeln und
Schinkenrosenkohl sowie gebackene Tannenzapfenkartoffeln
- ❖ Eiskonfekt auf Rum-Zimt-Kirschen mit kandierten Haselnüssen



Info

Kartenbestellung und Vorverkauf direkt im Hotel
Waldesruh Lengefeld ab sofort täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr

Karten-Hotline: 037367 3090
www.hotel-waldesruh.eu

Reservierung bestellter Karten: maximal 10 Tage

Kartenversand gegen Vorkasse per Rechnung möglich
zuzüglich 3,00 € Bearbeitungsgebühr

Veranstalter

Hotel Waldesruh

Inhaber Jörg Nieschalk · Obervorwerk 1 · 09514 Lengefeld

Telefon 037367 3090 · Fax 037367 309252

hotel.w@ldesruh.eu · www.hotel-waldesruh.eu

