

Unsere Klassiker für den Sommer

...sind bestimmt das Richtige Für Sie und Ihre Kollegen!

Unsere Angebote in der Kurzvorstellung:

- ✓ Für jene die im Seminar noch nicht genug gelernt haben, bieten wir einen **Kochkurs** mit der Garantie zum Nachmachen an.
- ✓ Sie möchten nicht aktiv mitkochen, sondern lieber zuschauen und dabei ein Glas Wein trinken. Dann ist unser **Chefs Table** das Passende für Sie. Zu Gast am Tisch des Küchenchefs.
- ✓ Und wie steht's mit Fleisch? Bei uns gibt es nicht irgendeines. Sondern super Fleisch in Bio-Qualität! Perfekt abgehangen, großartig im Geschmack und erstklassig zum Grillen – **Fleischeslust Jugendfrei**. Genießen Sie ein BBQ im Obstgarten oder im Innenhof vor der traumhaften Kulisse Sonnenhausens.
- ✓ Als Ergänzung zum BBQ: Ein Event im Garten Eden. Hier geht's unter fachlicher Anleitung unserer Gärtnerin gemeinsam zum Gemüse ernten in unseren Bio-**Küchengarten**.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2018

KOCHKURS

Unser KOCHSTALL im ehemaligen Pferdestall ist ein Mitmach-Koch-Lern-Zuguck-Genuss-Ort, in dem das Kochen und die Gäste endlich nah zusammenrücken.

Ein Kochkurs ist ein unvergessliches Erlebnis für Genießer und alle, die es werden wollen. Verlassen Sie den Pfad des klassischen Restaurantbesuchs und legen Sie selbst Hand an. Gemeinsam schneiden, brutzeln, garnieren und servieren - unser Kochkurs fördert Kreativität und Teamgeist. Lassen Sie nichts anbrennen und freuen Sie sich auf ein leckeres Teamevent mit begeistertem Nachgeschmack.

Unser Küchenchef entwirft ein saisonales Menü (3 Gänge) bei dem die Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft im Vordergrund stehen – natürlich wie immer BIO! Ob mediterran, bayerisch oder vielleicht sogar kreolisch, gerne bestimmen wir im Vorfeld gemeinsam mit Ihnen die Ausrichtung. Interessant, kurzweilig, kreativ und genussvoll wird es auf jeden Fall!

Zu Beginn empfangen wir Ihre Gäste mit einem Aperitif und stillen den ersten kleinen Hunger mit einer Brotzeit. Dann heißt es Schürzen an und los geht's!

Sie kochen gemeinsam mit den Profis am großen Küchenblock. Unser Team schaut Ihnen über die Schulter, gibt Tipps und fachsimpelt mit Ihnen über die Rezepte und Zutaten.

Nach getaner Arbeit genießen alle den Abend im Kochstall und natürlich das selbst zubereitete Essen.

Im Preis inklusive sind Getränke wie Mineralwasser, Softdrinks, Bier, Hausweine rot/weiß sowie Kaffee für eine Dauer von maximal 4 Stunden.

Preis € 145,00 pro Person

Buchbar ab 10 Personen.

Sollten weniger Personen teilnehmen, werden dennoch 10 abgerechnet.

Mitternachtszuschlag: € 160,00 pro angefangene Stunde.



CHEFS TABLE

Unser KOCHSTALL im ehemaligen Pferdestall ist ein Mitmach-Koch-Lern-Zuguck-Genuss-Ort, in dem das Kochen und die Gäste endlich nah zusammenrücken.

Unser Chefs Table ist ein interaktives Erlebnis für kulinarische Genießer und verspricht eine ungezwungene und zugleich besondere Atmosphäre.

Unser Küchenteam kocht vor Ihnen am großen Küchenblock. Sie schauen dem Team über die Schulter, legen beim Anrichten selbst Hand an oder schnuppern einfach nur nach den köstlichen Düften.

Zu Beginn stillen wir Ihren ersten kleinen Hunger mit einer Brotzeitplatte. Danach bereitet unser Küchenteam 6 kleine Gerichte für Sie zu. Gern kann im Vorfeld die kulinarische Richtung bestimmt werden.

Im Preis inklusive sind Getränke wie Mineralwasser, Softdrinks, Bier, Hausweine rot/weiß sowie Kaffee für eine Dauer von maximal 4 Stunden.

Preis € 118,00 pro Person

Buchbar ab 15 Personen.
Sollten weniger Personen teilnehmen, werden dennoch 15 abgerechnet.

Ab 30 Personen € 110,00 p. P.
Ab 50 Personen € 100,00 p. P.

Mitternachtszuschlag: € 160,00 pro angefangene Stunde.



FLEISCHESLUST JUGENDFREI

Sonnenhausener Barbecue-Packages ab 10 Personen

Unser Koch brät Fleisch und Gemüse für Sie und Ihre Gäste à la minute vor Ihren Augen auf unseren Rösle-Grills, dem Green Egg oder unserem Aromaholz-Smoker – je nach Programm.

Sie buchen das „Drumherum-Basis-Paket“ **plus** eine der drei BBQ-Varianten.

Für alle:

Das Drumherum-Basis-Paket

Grundpreis € 29,00 pro Person

Hierin sind enthalten:

Grillkartoffeln mit einer leckeren Joghurt-Sauerrahm-Kräuter-Sauce, Sonnenhausener Blattsalate mit Dressing, marinierte Antipasti von Sonnenhausener Feld und Wiese (je nach Ernte), Kräuterbaguette, und als Nachspeise z.B. unser Minz-Dattel-Eis.

Zu allen BBQs servieren wir außerdem eine feine Auswahl lokaler Brotspezialitäten, Almbutter, würzige Kräuterbutter und verschiedene Dips, wie z.B. Senf, Ketchup, BBQ-Sauce und Sauerrahm.

Basic-BBQ - Auf-den-Teller

saftige Schweinenackensteaks, Rinderhüftsteaks, die Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl und Grillgemüse

+ € 16,00 pro Person

Party-BBQ - Auf-die-Hand

saftiges Pulled Porc im Bun und pikante Chicken Wings zum Knabbern aus dem Smoker, Herrmannsdorfer Bratwurst-Auswahl

Dieses BBQ wird im Schälchen zum Selbernehmen angerichtet.

+ € 19,00 pro Person

Spezial-BBQ - Auf-den-Teller

saftige Spare Ribs, rosa gebratene Rinderrückensteaks, Butterfly-Hähnchenkeulen aus dem Smoker und unser berühmter überbackener Käse-Brot-Laib

+ € 25,00 pro Person

Gerne senden wir Ihnen weitere BBQ Vorschläge zu.



add on:

„back to the roots“ das Mitmach-Tool in unserem KÜCHENGARTEN

Ehe es zum Grill geht, spazieren Sie mit Ihren Gästen und Ayla Bog, unserer Garten- und Kräuterspezialistin, in den Bio-Küchengarten. Sie erfahren mehr über die Vorteile und Herausforderungen des Bio-Anbaus. Es wird gemeinsam geerntet, gewaschen, geschnippelt und zubereitet. Feinstes vom Feld auf den Tisch. Und am Grill ergänzen wir weitere Köstlichkeiten – unübertroffen und einfach gut.

+ € 21,00 pro Person
exklusive BBQ

Möglich von Mitte Juni bis Ende September.

Bitte denken Sie an geeignete Kleidung für den Garten und das Feld.



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern. All unsere Menüzutaten und Getränke stammen, soweit nicht anders gekennzeichnet, aus Betrieben mit Bio-Zertifizierung.
Kontrollstelle für Küche und Restaurant: DE-Öko-006; für unsere Landwirtschaft: DE-Öko-003.
Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und gelten von 01.01. bis 31.12.2018