



Summer Open Kitchen

Das Event des Jahres

Freitag, 28. Juni. + Samstag, 29. Juni 2024

-Die etwas andere Küchenparty-

Das Motto:

Genießen in lockerer Atmosphäre
hinter die Kulissen schauen – einfach Spaß haben !!

- Open End Veranstaltung -

-in allen Räumen - Indoor und Outdoor - mittendrin statt nur dabei -
-mit 5 Winzern, allesamt Bio-zertifiziert, und ihren Weinen all night long -

Freitag, 28. Juni 2024

ab 18 Uhr, Beginn 18:30 Uhr

Viva Iberica

-spanisch und portugiesisch-

Tapas kalt/warm, Carpaccios, Frituras,
Paella live in der Riesenpfanne
feurige Albodingas – Fisch – Fleisch, Meeresfrüchte
Iberisches Dessertbuffet
und vieles, vieles mehr.....

Aperitife, Sekte, Biere, Weine, Spirituosen

Live vor Ort: Die Bio-Weingüter Bodega Palmera
und Nauerth-Gnägy

All inklusiv-Preis: € 109,- p.P. (= inkl. aller Getränke)

Samstag, 29. Juni 2024

ab 18 Uhr, Beginn 18:30 Uhr

Cuisine à la Hirschhorn

-deutsch, französisch, international-

Vorspeisen kalt/warm z.B. Austern, Foie gras,
Crevettes, Carpaccios, Sashimi u.v.m.....
Dry Aged, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte
süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
und vieles, vieles mehr.....

Aperitife, **Champagner**, Weine, Digestife,

Live vor Ort: Weingut Theo Minges, Georg Meier
und Marienfelderhof

All inklusiv-Preis: € 149,- p.P. (= inkl. aller Getränke)

Kombi-Ticket: € 229,- p.P.

Open Kitchen Weekend:

inkl. Übernachtung, auch für Wohnmobil-Stellplätze
Gourmet-Frühstücksbuffet, Wellness-Refugium und dem jeweiligen Event

Fr.-So.: ab € 349,- p.P.

Fr.-Sa.: ab € 179,- p.P.

Sa.-So.: ab € 219,- p.P.

Nähere Infos an der Rezeption und demnächst auf www.hotel-hirschhorn.de