

Landpartie & Workshop bei Marko Seibold, Syke am 21. September 2019

Highlights

- Workshop, Ernte und Entwickeln des Abendmenüs
- Bio-Bauer Marko Seibold und Sternekoch Jens Rittmeyer hautnah
- „Was kann ich alles von einer Pflanze nutzen?“
- „Wie geht das denn?“
- Kräuter- und Gemüsewissen
- Wir reden über Anbau, Ressourcen, Nachhaltigkeit und Wachstum.
- Zubereiten der Produkte in entspannter Atmosphäre

Beschreibung

Sie reisen individuell nach Syke-Henstedt und melden sich in Ihrem Hotel an.

(Sobald wir die Hotelinformationen vorliegen haben, werden wir diese direkt an Sie kommunizieren.)

Profitieren Sie von der Abholung von Ihrem Hotel um 13:30 Uhr - wir holen Sie mit unserem Bus ab.

Bei Ihrer Ankunft auf dem Hof begrüßen wir Sie mit einem erfrischenden Kräutercocktail. Sie unternehmen anschließend einen Rundgang auf dem Hof. Erfahren Sie dabei, wie Marko Seibold die natürlichen Ressourcen in seiner Umgebung nutzt, während Sie das Gemüse für Ihr Abendessen ernten.

Für Erfrischungsgetränke und kleine Snacks zwischendurch ist gesorgt.

Nach getaner Arbeit steht ein gemeinsames Eintreffen gegen 18:00 Uhr am Landhaus und zeitgleiche Einteilung in einzelne Stationen an.

Die Zubereitung des gemeinsamen Menüs ist die Kür des Tages und wird für den fleißigsten Helfer mit etwas Besonderem belohnt.

Am Ende des Abends erfolgt ein Rücktransfer zu Ihrem Hotel (Fahrzeit ca. 10 min.).

Am nächsten Morgen haben Sie die Möglichkeit das Frühstück in Ihrem Hotel zu genießen - oder Sie erleben ein echtes Landfrühstück von „Rittmeyer & Team“ im Landhaus bei Marco Seibold um ca 9:30 Uhr.

Nach dem Frühstück ist individuelle Abreise.



Im Erlebnis-Workshop sind folgende Leistungen enthalten:

- Abholung und Rücktransfer ab/zum Hotel
- Workshop mit Bio-Bauer Marko Seibold und Sternekoch Jens Rittmeyer
- kleine Snacks zwischendurch
- Kaffee, Softgetränke, Eistee und Wasser während des Kochkurses
- Kochschürze
- das Menü „Spontan und Ausgefallen“
- begleitende naturnahe Weine oder selbstgemachte Saftkreationen
- Digestif
- handgebrühter Kaffee am Abend
- echtes Landhaus-Frühstück

WICHTIG: Bitte eigene Gummistiefel bzw. stabiles und festes Schuhwerk welches schmutzig werden kann, sowie je nach Wetterlage wetterfeste Kleidung, mitbringen. Bei starker Sonneneinstrahlung bitte an Kopfbedeckung und Sonnenschutzcreme denken.

Teilnehmerzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen

Preis: EUR 350,00 pro Person (zahlbar per Vorkasse bis spätestens 4 Wochen vor der Landpartie; zuzüglich Übernachtungskosten je nach Hotelauswahl)

Stornierungsbedingungen:

- bis 7 Tage vor der Landpartie ist eine Stornierung kostenfrei möglich
- bei Stornierungen bis 2 Tage vor der Landpartie berechnen wir eine Kostenpauschale von 50% des Preises
- bei Stornierungen ab einem Tag vor der Landpartie berechnen wir 100% des Preises
- Wir behalten uns vor, bei ausgesprochen sehr schlechter Wetterprognose die Landpartie zu verschieben. Der von Ihnen bezahlte Betrag wird je nach Wunsch entweder zurückgezahlt oder Ihnen bei einem Besuch im Navigare NSBhotel in den Restaurants und der Bar angerechnet.

Buchung und weitere Informationen:

Telefon: 04161 7490 0

Telefax: 04161 7490 303

E-Mail: gastronomie@hotel-navigare.com

Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung aufgrund der sehr großen Nachfrage.