

Herrmannsdorfer

FAMILIENFEST UND FIRMENFEIER MAL GANZ ANDERS!

**Gemeinsam Ärmel hochkrempeln beim Wurstern, Backen, Buttern, Ernten ...
und dann genießen!** Für Gruppen zwischen 30 und 70 Personen,
nach Absprache auch bis zu 100 Personen

In unserer Handwerkstatt haben Sie die Möglichkeit, mal selbst Hand anzulegen und das zu tun, was unsere Meister in den Werkstätten normalerweise für Sie übernehmen: wursten, backen, buttern, kochen und ernten. Mit Hirn, Herz und Hand und der Hilfe der verschiedenen Meister geht's so richtig zur Sache – das macht Spaß und Sinn!

Nach etwa drei Stunden liegen die selbstgemachten Würstl auf dem Grill oder in der Pfanne und man kann ein saugutes „Menü“ drinnen oder draußen so richtig stolz genießen.

Es gibt verschiedene Gruppen – jede/r macht, wozu er/sie Lust hat, und kann den anderen auch mal über die Schulter schauen. Nach Bedarf ergänzen Speisen aus unserer Wirtshausküche

(leckere Ofenkartoffeln, Salate vom Hofgärtner, Grillgemüse und Dessert) das Selbstgemachte. Wie zuhause kommen die dampfenden Schüsseln vom Herd auf den Tisch.

Getränke nimmt sich jede/r aus unserem Kühlschrank. Wasser, Apfelsaft, Limos, Schweinsbräu, alkoholfreies Bier vom Lammsbräu, roter und weißer Hauswein, Filterkaffee von Merchant & Friends. Eine Person hilft beim Abräumen braucht jedoch – wie zuhause – Unterstützung von den Gästen.

Zum Ankommen und „get together“ gibt es einen Aperitif und kleine, aber feine bayrische Tapas des Hauses oder Kaffee und Kuchen und – wenn gewünscht – ein paar Worte zu Philosophie und Ausstellung unseres Firmengründers.

Preise: Verschiedene Meister und/oder Speisen vom Wirtshaus können kombiniert werden. Preise jeweils pro Person, **inkl. Getränke, Empfang, Raummiete** für die Gesamtdauer von 5 Std., danach 6,50 €/Std./Person.

Preise für Kinder: bis 6 Jahre kostenfrei, ab dem 6. Geburtstag halber Preis, ab dem 12. Geburtstag voller Preis



Mit einem Meister – ab 30 Teilnehmern

Wurstern & Speisen vom Wirtshaus

€ 82,-/98,-

Brot backen, Buttern & Speisen vom Wirtshaus (vegetarisch)

€ 85,-/101,-

Mit zwei Meistern – ab 30 Teilnehmern

Wurstern, Apfelstrudeln/Ernten & Speisen vom Wirtshaus

€ 90,-/107,-

Wurstern, Backen & Speisen vom Wirtshaus

€ 90,-/107,-

Mit drei Meistern – ab 30 Teilnehmern

Wurstern, Backen, Buttern & Speisen vom Wirtshaus

€ 100,-/119,-

Wurstern, Backen, Apfelstrudeln/Ernten & Speisen vom Wirtshaus

€ 100,-/119,-

Mit 4 Meistern – ab 45 Teilnehmern

Wurstern, Backen, Buttern, Apfelstrudeln/Ernten & Speisen vom Wirtshaus

€ 108,-/129,-

(netto/brutto)

Die Gruppen:



Beim **Wursten** mit dem Metzger geht's um die Wurst! – um's Backerl, den Speck und das gute Fleisch. Gewürze mörsern, wolfen – dann kommt die berühmte Wurstspritze zum Einsatz, es entstehen 2 verschiedene Bratwurstsorten, die frisch gebrutzelt saulecker schmecken.



Die **Bäcker** kneten und formen Teig für Vinschgerl, Brezn oder Pizza – in der klassischen Brotwanne oder in der Knetmaschine – dann Brezn drehn, laugen und ab in den heißen Steinbackofen ... HMMM!



Mit dem klassischen Butterfass kurbeln wir so lange, bis **Butter** entsteht – wie früher. Mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zitrone entstehen verschiedene Kräuterbuttervariationen – einfach, aber richtig gut! Dazu verschiedene Soßen und/oder Marinaden für Gemüse oder Salat.



Je nach Jahreszeit und Wetter steht hier **Apfelstrudeln** oder **Ernten** auf dem Programm. Den eigenen Apfelstrudel selbst zu machen wie zu Omas Zeiten, das macht ziemlich stolz. Bei schönem Wetter ernten wir in Werners Gärtnerei Salate und Gemüsesorten, die wir dann gemeinsam zubereiten – einfach gut!

Bei schönem Wetter empfehlen wir,
das Würstl-Grillen zu ergänzen mit dem



BARBECUE À LA HERRMANNSDORFER

Pünktlich zum Essen wird unsere urige Feuerschale angeworfen und der Metzgermeister grillt Herrmannsdorfer Fleischspezialitäten – besondere Teile vom Rind, Schwein und Lamm alles direkt aus der Metzgerei von nebenan – dabei erzählt er über Fleisch und sein Handwerk! – unvergesslich gut!
Nur in Verbindung mit dem Wurstkurs zum Spezialpreis von 15,- € netto/18,- € brutto/Person

Gut ergänzen lassen sich dazu Hofführungen.
Für alle vor oder nach dem Event oder während des Events für die, die Lust haben.

HOFFÜHRUNG – HERRMANNSDORF SEHEN

Bei uns gibt es viel zu sehen und viele Geschichten zu erzählen. In einer Stunde erfahren Sie das Wichtigste zu Philosophie – Landwirtschaft – Tieren – Handwerk – Lebens-Mitteln in Herrmannsdorf.
Dauer 1 Std., pauschal 110,- €/für ca. 20 Teilnehmer

Herrmannsdorfer Landwerkstätten
Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn
Tel. 08093.9094-0, Fax 08093.9094-10
glonn@herrmannsdorfer.de

herrmannsdorfer.de

Amtsgericht München HRA 81612

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Beteiligungsgesellschaft Karl Schweisfurth mbH,
85625 Glonn
Amtsgericht München HRB 159629
Geschäftsführer: Karl Schweisfurth

Raiffeisenbank Holzkirchen
IBAN DE48 7016 9410 0002 8281 11
BIC GENODEF1HZO
Ust.IdNr. DE813620482
Steuernummer 112/162/55102
Finanzamt Ebersberg 9112
DE-ÖKO-003

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität

