

Veranstaltungen

Sept-Dez 2023 / Vorschau 2024

“Enjoy your After Work”

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen. Jeden ersten Freitag im Monat.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 39,50 €/Person.

Unsere Termine: bereits alle - ausgebucht für 2023

Oktober:

Fr,27.10.23 Dem Herbstgeflüster entgegen – Österreichische Gaumenfreuden Ausgebucht
18 Uhr

November:

Sa,04.11.23 Kulinarische Rundreise durch Spanien Ausgebucht
18 Uhr

Sa,11.11.23 „Ganz viel Gans“ Gänsegeflüster in 4 Gängen
und So,12.11.23 Genießen Sie unser Gans-Menü in 4 Gängen für 68,00 €/Person.
18 Uhr

Sa,18.11.23 Christi Himmelfahrt „WEINPARTY“
17 Uhr Gesellig genießen- ein gemütliches Stelldichein mit namhaften Winzern der Region.
Das sollten Sie nicht verpassen!
Probieren Sie an verschiedenen Stationen feine Tropfen aus besten Lagen und genießen Sie dazu unsere
Appetithäppchen in Form eines Büffets. Unser Ticket für 72,00 € /Person inkl. Weine und Speisen.

Dezember:

Fr,01.12.23 Firmenweihnacht Ausgebucht
ab 18 Uhr

Mi,06.12.23 Nikolausmenü
18 Uhr Lassen Sie uns gemeinsam die „stressige“ Vorweihnachtszeit vergessen und erleben Sie einen
gemütlichen Abend in Olivers Kochschule. Das 3-Gänge Menü für 58,50 €/Person.

Januar:

So,07.01.24 Glühweinwanderung „Weingut Tobias Nägele“
16.30 Uhr mit Einbruch der Dunkelheit treffen wir uns im Weingut. Wir zünden unsere Fackeln an und starten zur
Wanderung rund um den Weinberg. Mit dabei ein wärmender, hausgemachter Glühwein.
Zurück im Weingut erwartet uns ein wärmender Eintopf.
Die Weinwanderung inkl. Fackel, Glühwein, Häppchen und Eintopf für 40,00 €/Person.

Fr,12.01.24 Welcome 2024 Dinner
18 Uhr Wir sagen „herzlich Willkommen“ und stoßen gemeinsam an auf ein erfolgreiches, neues Jahr 2024.
Unter diesem Motto servieren wir Ihnen kleine Köstlichkeiten als Tischbüffet.
Hauptgang & Dessert runden diesen köstlichen Abend ab.
Das Willkommens-Essen inkl. Aperitif für 62,00 €/Person.



Vorschau 2024

Wintermenü „ankommen, abschalten und genießen“ **Samstag, den 03.02.24 um 18 Uhr** - 68,00 €/pro Person.

„Be my valentine“ **Mittwoch, den 14.02.24 um 18 Uhr** - 62,50 €/pro Person.

Verabredung mit dem Weingut... **Samstag, den 24.02.24 um 18 Uhr** - 89,00 €/pro Person.

Eat like a greek „Meeze meets Ouzo“ **Samstag, den 09.03.24 um 18 Uhr** - 48,00 €/pro Person.

Karfreitagsmenü „Österliches Lamm & Fisch“ **Freitag, den 29.03.24 um 12 Uhr** - 56,00 €/pro Person.

Kochkurse & Termine

Let's cook



"GRILLEN"

Sonntag, 15.10.23 - Beginn 13 Uhr

Sous vide - grillen - beefen

-es wird angezündet-

Kochkursgebühr 139 €/Person

Ausgebucht

"REGIONALE & WINTERLICHE KÜCHE"

Mittwoch, 08.11.23 - Beginn 18 Uhr

Deftig, herzhaft & raffiniert

Kochkursgebühr 98 €/Person

"WINTER-ERNTE"

Mittwoch, 13.12.23 - Beginn 18 Uhr

Kürbis, Apfel, Birne und Karotte

Aus den Stars des Winters zaubern wir ein 4- Gang Menü

Kochkursgebühr 129 €/Person

Ausgebucht

Vorschau 2024

"Mediterrane Küche"

Sonntag, 04.02.24 - Beginn 13 Uhr

Kochkursgebühr 139 €/Person

"Italienische Klassiker"

Mittwoch, 21.02.24 - Beginn 18 Uhr

Kochkursgebühr 119 €/Person

"Die große Hummer Nummer"

Sonntag, 24.03.24 - Beginn 13 Uhr

Kochkursgebühr 149 €/Person

