LANDKREIS WALDECK FRANKENBERG

Vegetarisches Buffet

Es erwartet Sie: Steckrüben- Curcuma- Suppe mit Croutons, Rote-Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, „Heimatbrot“ mit Linsenaufstrich, Linsennudeln mit Pilzsauce (Shiitake oder Seitlinge), Basirella (Mozzarella- Art) in Mangold, Gyrosspieße aus Kichererbsen, Ofengemüse mit Kartoffeln, Lauch-Quiche, Spinatquiche mit Feta, Serviettenknödel mit Linsenbolognese, Blumenkohl und Sellerie-Schnitzel, Grüne Soße, Bouillonkartoffeln, Karamellisierte Möhren, Baby-Leaf-Salat, Rotkrautsalat mit Weintrauben, Apfel-Crumble, Buttermilchdessert mit Rhabarbersauce.

Getränke

Andrea Beranek vom „Früchtegarten am Edersee“ aus Vöhl- Basdorf bietet ihren Hollerblütensaft und Rharbarbertrunk an. Ihr Getränkestand wird mit Weißwein, Bier und Wasser erweitert.Die Kosten für Getränke sind nicht im Preis enthalten und werden am Abend gesondert berechnet.

REGIONAL GENIESSEN

Buffet „Vegetarisch schlemmen“

11. April, 18.30 Uhr
„Metzens Alter Kuhstall“
Ellershausen

FACHDIENST LANDWIRTSCHAFT

REGIONALES WALDECK FRANKENBERG

Regionales genießen

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat eine immer größer werdende Auswahl an regional erzeugten und in Bio-Qualität produzierten landwirtschaftlichen Produkte von direktvermarktenden Betrieben. Unter dem Motto „“Regionales Genießen“ erwartet Sie ein besonderes, kulinarisches Genusserlebnis von Produkten aus unserer Region.

Wann?

11. April 2024, 18.30 Uhr

Wo?

„Metzens Alter Kuhstall“
In der Gasse 7, Frankenau-Ellershausen

Anmeldung

Eine verbindliche Anmeldung bis 2. April ist erforderlich unter Tel. 05631 - 954-1840 oder E-Mail unter dorothea.loth@lkwafkb.de.

Kosten

35 Euro pro Person, exklusive Getränke

Vegetarisch schlemmen

Gemüse, Getreide, Kartoffeln und Co. werden zu einem abwechslungsreichen und schmackhaften vegetarischen Buffet von Brachts Wurstekammer zubereitet. Carmen Höhle ist leidenschaftliche Köchin und legt viel Wert auf Frische und hohe Qualität regionaler Produkte. Der Familienbetrieb setzt auf Direktvermarktung und betreibt einen Hofladen in Vöhl- Basdorf. Auf den Wochenmärkten in Frankenberg, Sachsenhausen und in Usseln werden selbst produzierten Fleisch- und Wurstwaren angeboten. Die Lebensmittel für das Buffet kommen hauptsächlich von verschiedenen Bio-Höfen. Freuen Sie sich auf die verschiedensten Geschmacksrichtungen, die das Buffet zu bieten hat!

Live-Musik

Neben den kulinarischen Gaumenfreuden gibt es auch Leckerbissen auf die Ohren. Guitarissimo- Christoph Winzer aus Korbach spielt auf seiner Akustik- Gitarre und singt einfühlsame Versionen von Liedern aus dem Pop-, Folk- und Oldiebereich. Mithilfe von Fuß-Perkussion, Looper-Technik und unterschiedlich gestimmten Gitarren erzeugt er einen Klangteppich, der oft mehr als nur einen Musiker vermuten lässt.