

Ausflug für Jung und Alt zum Kürbishof nach Atting

Termin: 26.10.2024 – 10:00 bis 13:00 Uhr

Anreise: Mit dem eigenen PKW oder in kleineren Fahrgemeinschaften, dadurch ist mehr Flexibilität wegen den Kindern möglich und auch der Transport der geschnitzten Kürbisse ist sichergestellt

Ablauf:

10.00 Uhr Ankunft, Empfang der Gruppe OGV

10.15 bis 11.15 Uhr: Kürbisschnitzen für Kinder (die Veranstaltung findet immer statt, bei schlechter Wetterprognose unter Dach, Outdoor!) Leitung, Organisation, Verkauf, Chef Heiner (Kosten je Kürbis ab 3,- bis....) incl. Schnitzplatz, einige Vorlagen) bitte Schnitzwerkzeug, gewünschte Vorlage für das Gesicht selber mitnehmen.

10.15 bis 11.15 Uhr: Zeitgleich Kürbisseminar im gemütlichen Gewölbe, bei Gerlinde & Hofcrew, Kürbisexpertin - Tipps und Tricks mit dem Tausendsassa aus Südamerika unterwegs

11.30Uhr Mittagessen im Gewölbe, (Angebot, Essen steht im Anmeldebogen)

12.30Uhr Verabschiedung von Gerlinde

13.00 Uhr Geplantes Ende - Als Gruppe habt ihr die Gelegenheit zum Verweilen, bei Prosecco oder Kürbiskuchen. Einkauf im Hofcafé und Hofladen möglich. Land - Hofcafé: Getränke, Kaffee und Kuchen steht alles zur Verfügung, an der Theke bitte bestellen und abholen

Erdige Grüße

Gerlinde Schreyer und das Team vom Hof

Zertifizierte Landerlebnisreisen Führerin | Zertifizierte Erlebnisbäuerin | Ernährungsfachfrau | Gartenbäuerin | Kochbuchautorin | Mitglied Landerlebnisreisen Bayern | Bekannt aus BR-Landfrauenküche 2015- Fernsehköchin



<https://www.schreyerhof-atting.de/>

Schreyerhof Atting Kürbishof
Hauptstraße 47, 94348 Atting

Anmeldebogen:

Ausflug für Jung und Alt zum Kürbischhof nach Atting

Termin: 26.10.2024 - 10:00 bis 13:00 Uhr

Anmeldung bei Juliane Eder: juliane.je.eder@gmail.com

OGV Gruppe / Ort:	
Anzahl der Personen:	_____ Kinder _____ Erwachsene
Kürbisschnitzen:	Kosten je Kürbis ab 3,- bis... Kosten abhängig von der Größe des Kürbisses. Bitte Schnitzwerkzeug, gewünschte Vorlage für das Gesicht selber mitnehmen!
Führung:	Kleines Kürbisseminar im Gewölbe Sortenkunde, Reise um die Welt, Tipps & Tricks, Häppchen, Verkostung, Rezeptflyer - Kosten: 9 Euro pro Person → _____ Erwachsene nehmen an der Führung teil
Art der Verpflegung	Kürbiscreme Suppe vom Muscat de Provence, Kernöl/Croutons/ - 6,90 Euro pro Person → _____ Erwachsene Lasagne vom Spaghetti Kürbis, m. Speck, Herbstsalat - 16,90 Euro pro Person → _____ Erwachsene Kartoffel Wedges, Kräuter Dip (Kinderessen 4 -12Jahre) - 7,90 Euro pro Person → _____ Kinder 1 Glas Kürbissecco, 0,1l - 3,90 Euro → _____ Erwachsene
Ansprechpartner für Rückfragen	Name, Vorname inkl. Handy oder Festnetz: _____

Bitte beachten!!!!: Das Kürbisschnitzen findet **zeitgleich** mit dem Kürbisseminar statt! Für die Aufsicht, Hilfe und Betreuung der Kinder während des Kürbisschnitzens werden Erwachsene benötigt!