

Hier wird
Hotel mit 40 Betten



fränkisch gekocht!
Restaurant mit 60 Plätzen

Spargeln total???

Spaß beim Spargelseminar

stechen Sie Ihren eigenen Spargel
selbst am Acker!

Sie lernen alles über den fränkischen Spargelanbau
bis auf den Teller:

- * Einweisung am Feld mit Erklärungen zum Stechen
- * Sortieren – Qualitätsmerkmale – Schältechniken – Bündeln
- * 2 Pfund frischer fränkischer Spargel für zu Hause.

*anschließend ein gemütlicher Spaziergang
mit wunderschöner Aussicht*

in die historische Altstadt von Ochsenfurt (ca. 20 min.)

im Hotel zum Schmied ist alles bereit zum Verzehr
ihres selbst gestochenen Spargels:

- * als Aperitif erhalten Sie eine Spargelbrühe
- * danach ein Spargelcremesüppchen mit Schinkenjulienne
- * und jetzt gibt's Ihre Portion frisch gestochenen Spargel mit gekochten Schinken und zerlassener Butter
 - * und zum Abschluß einen Bierschnaps der Ochsenfurter Kauzen Brauerei

Saisontermine von: 20. April - 10. Juni 10 - täglich nach Anmeldung

Gruppengröße ab: 15 - 50 Personen

Gesamtdauer ca. 5 Stunden

Kosten: 25.50 € pro Person - inkl. allen oben genannten * Leistungen.

Anmeldungen: Hotel zum Schmied, Hauptstraße 26, 97199 Ochsenfurt, 09331-2438,

*Wegen der großen Nachfrage - Ihren Wunschtermin bitte
baldmöglichst festlegen.*