

Zweimal Wetterauer Lamm ...

1. After Work Party „Flammkuchen mit Lamm“

Eine Feierabend Auszeit an der Feuerschale der GenussScheune
am Donnerstag, den 13. September von 17 – 21 Uhr



Feuer und Flamme für die Wetterau – mit lammfrommen Geschwätz von Petra Schwarzhaupt.

Mit Cidre und Co sowie einigen neuen Flammkuchenrezepten aus dem Holzbackofen läuten wir an diesem Abend den „Feierabend“ ein. Nach „herzhaft und süß“ unterhält Petra Schwarzhaupt Sie mit ihren regionalen Wetterauern Kurzgeschichten...

... seien Sie dabei und genießen Sie diesen wundervollen Abend in unserem Ambiente.

Wir bieten in unserer Gartenlounge (Outdoor)

- Flammkuchen mit Wetterauer Lamm, Feta und frischen Kräutern

- Flammkuchen, klassisch oder vegetarisch

- Flammkuchen mit süßer Variante

---- dazu Cidre, Bier und Co. (auch alkoholfrei)



Um eine grobe Küchenkalkulation erstellen zu können, bitten wir um Angaben der Personenzahl bis zum **12. September** (mittags).

Tel. 06035 – 709 55 80 oder per Mail: PSP@GenussScheune.de

Bitte beachten Sie das dies eine Outdoor Veranstaltung der GenussScheune ist (Überdachung vorhanden).

Preise: nach Verzehr und Order vor Ort

Bei schlechtem Wetter findet die Lesung anschließend in der Tenne der GenussScheune statt.

2. Regionale Brotzeit – mit Lamm und Co.

Ein Wochenendabschluss in der GenussScheune und Naturgarten
am Sonntag, den 23. September von 17 – 21 Uhr

... und das Ganze serviert auf einem Holzbrett.

Eigene vollwertige Brotrezepte mit Sauerteig, hausgemachte Buttervariationen, Schafskäse, Lammwurst und mehr aus der Region, dazu saisonale Dips ...fertig ist die schmackhafte Wetterauer Land- und Genussküche – ganz einfach und lecker.

Für Vegetarier haben wir eine regionale Alternative, ebenso für Nicht-Lamm-Esser. Kosten: nach Verzehr und Order vor Ort



Sie genießen bei schönem Wetter diesen Event in unserem Naturgarten (bei Regen in der Tenne)

Jeweils in der Zeit von **17 Uhr – 21 Uhr** sind wir bei diesen beiden Events für Sie da
Tischreservierungen an diesen Tagen nicht möglich.