

„Workshop Parcours in der Genussakademie“

ab 40 Personen

09:15 bis 09:30 Uhr Eintreffen in der Genussakademie
 09:30 bis 16:30 Uhr Buntes Programm mit Workshop-Stationen
 16:30 Uhr Abreise

Der Aperitif COCKTAILS 09:15 bis 16:30 Uhr

Workshop „Burgenländische Cocktail-Kreationen“

Wer liebt sie nicht? Diese bunten aufregenden, prickelnden Entspannungshelfer... Rezepturen von wundervollen Cocktails, in jeder Nuance das Burgenland hinterlegt. Unser erfahrener Barkeeper zeigt Ihnen die wichtigsten Tipps & Tricks im Bar-Business und wie Sie die Klassiker schnell und professionell selbst mixen können.



Die Vorspeise KRÄUTER 10 bis 12 Uhr

Workshop „Kräuter-Essig“ mit kurzer Wanderung

Unsere Kräuterpädagogin führt Sie über den Kirchberg mit wunderschönem Ausblick auf den Neusiedler See, vorbei an den Lamas, auf den „Kirchenberg“, wo viele heilsame Kräuter wachsen, die wir während unserer Wanderung zu Kräuter- und Beerenessig ansetzen, den Sie nach 6-8 Wochen zu Hause genießen können.



Die Hauptspeise FLEISCH GEMÜSE BROT 10:00 bis 14:00 Uhr

Grill-Workshop auf der Terrasse – klassisch oder vegetarisch

Die feinen Köstlichkeiten sind ein absolutes Muss und dürfen bei keinem sommerlichen Event fehlen! Sie laden heuer zum Grillfest und möchten endlich erfahren, wie Sie das perfekte Fleisch am Grill zubereiten? Kein Problem! Mit dem Grill-Workshop werden Sie Feuer und Flamme für das Grillen und erhalten hilfreiche Tipps und Tricks. Die Grillsaison ist eröffnet...!



Für die Seele MUSIK 12:30 bis 15:00 Uhr

Musikalische Umrahmung durch die Lodgebrothers in gemütlicher Atmosphäre auf unserer Terrasse oder in der Genusslounge.

Hier eine kleine Hörprobe: <http://www.lodgebrothers.com/temp/lbdemo.mp3>

Die Nachspeisen KRÄUTER 14:00 bis 16:00 Uhr

Kurz-Workshops „Ringelblumensalbe selber herstellen“

Naturkosmetik selbst gemacht. Bei diesem Workshop lernen Sie, wie man sich zu Hause im Handumdrehen selbst eine Ringelblumensalbe anrühren kann. Ganz ohne Konservierungsmittel und künstliche Duftstoffe. Sie werden begeistert sein. Die selbst gemachte Salbe nehmen Sie natürlich mit nach Hause.

Für Naschkatzen MACARONS, STRUDELN 09:30 bis 16:30 Uhr

am Vormittag:

Strudeln sind der Inbegriff der burgenländischen Volksküche. Hier werden Ihnen verschiedene Variationen vorgeführt. Mitmachen erwünscht.

Am Nachmittag:

„Ah les Macarons, un délice, eine Sucht, eine Herausforderung“...

Hier erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Macarons wissen wollten.

Macarons selbst zuzubereiten ist schon eine Herausforderung, man braucht beste Grundprodukte und einen Backofen, den man sehr gut kennt. Dann sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt.

Folgende Getränke werden auf den Tischen eingestellt bzw. auf Anfrage serviert:

- Waldquelle Mineralwasser
- Schmecks Kräuterlimonade
- PIO Apfelsaft
- Kobersdorfer Märzen
- Kaffee kann gerne auf Anfrage serviert werden

Während Ihres Aufenthaltes werden Sie von einem Mitarbeiter der Genuss Burgenland betreut.

Bei den Workshop Stationen können jeweils maximal 15-20 Personen teilnehmen.

Gäste, die nicht an den Workshops teilnehmen wollen, sind gerne eingeladen, es sich auf den Liegestühlen oder bei den Stehtischen bequem zu machen.

Bei Schlechtwetter wird ein Alternativprogramm in den Räumlichkeiten der Genussakademie angeboten.

Pauschalpreis pro Person € 145,- inkl. 20% Ust

Das vorgeschlagene Pauschalprogramm versteht sich auf Anfrage.

Mit genussvollen Grüßen aus dem Burgenland!