



Veranstaltungen – Speisen & Erleben 2017

Ab März öffnen wir für Sie jeden Sa. und So. von 12 - 18 Uhr sowie nach Vereinbarung und für folgende Events mit Vorbestellung (ohne Stornierungsmöglichkeit)

Sa. 01.04.17	17.00 Uhr	April, April, der weiß nicht was... aber nicht in unserer Küche
Sa. 08.04.17	15.00 Uhr	Lustgarten Natur mit der Kräuterfrau Rosa Schmidt
Fr. 14.04.17	12.00 Uhr	Karfreitag – Fischers Fritz fischt frische Fische...
So. 16.04.17	12.00 Uhr	Osterhasi – Nikolausi...
Mo. 17.04.17	12.00 Uhr	Osterhasi – Nikolausi...
Sa. 29.04.17	17.00 Uhr	Aus der Bayerischen Küche
Mo. 01.05.17	12.00 Uhr	Alles neu macht der Mai
So. 14.05.17	12.00 Uhr	Muttertag – Mutti wird's schon richten
Sa. 20.05.17	15.00 Uhr	Aus meiner Kräutergarten-Küche mit der Kräuterhexe Rosa
Do. 25.05.17	12.00 Uhr	Himmelfahrt – Heute Bayerisches Vesper...
So. 04.06.17	13.00 Uhr	Pfingst-Menü
Mo. 05.06.17	13.00 Uhr	Pfingst-Menü
Sa. 17.06.17	17.00 Uhr	Menü – Früchtezaubereien
Sa. 24.06.17	17.00 Uhr	Wein-Menü mit Martin Kössler – Warum „Dreck“ entscheidend ist für Wein
Sa. 08.07.17	17.00 Uhr	Aus Italiens Küchen
Sa. 22.07.17	16.00 Uhr	Aus dem Backofen mit Slow Food www.slowfood.de/nuernberg
Sa. 29.07.17	17.00 Uhr	Aus der Latino-Küche und Salsatanzen für alle mit Tanja Linhard
Sa. 05.08.17	18.00 Uhr	Menü – Immer eine Sünde wert
Sa. 12.08.17	18.00 Uhr	Menü – Geschmacksgeheimnisse
Sa. 19.08.17	18.00 Uhr	Menü – Verrückt nach Düften und Aromen
Sa. 02.09.17	17.00 Uhr	Aus Österreichs Küchen
Sa. 09.09.17	15.00 Uhr	Heilende Gewürze – Kulinarisch Menü und Vortrag mit Rosa
Sa. 23.09.17	17.00 Uhr	Wir trinken ein Menü mit dem Whiskey-Liebhaber Roland Bauer
Sa. 30.09.17	17.00 Uhr	Aus der Orientalischen Küche mit Gastköchin Cigdem Sattran
Sa. 07.10.17	17.00 Uhr	Hopfen und Malz „Maisel“ erhalt's... unser Bier-Menü
Sa. 21.10.17	17.00 Uhr	Hubertus-Menü – 5-Gänge
Sa. 28.10.17	17.00 Uhr	Keine dumme Gans und lahme Ente, sondern Feines von Gans und Ente
So. 29.10.17	12.00 Uhr	dto.
Mi. 01.11.17	12.00 Uhr	dto.
Sa. 04.11.17	17.00 Uhr	dto.



Unsere Küchenphilosophie ist die frische Küche. Wir kochen saisonal, meist mit regionalen Produkten, gesundheitsbewusst und ohne Chemie. Es gibt herzhaft-brotzeiten, feine Käsespezialitäten, Kaffee und selbstgemachte Kuchen sowie frische Tagesgerichte, wobei wir an den Sonntagen um Anmeldung bitten.



Die Teilnahme an unseren Events, wie den Themen-Menüs nach unserem Veranstaltungskalender, erfordern auf Grund der aufwendigen Vorbereitungen **eine feste Vorbestellung mit Ihrer Adresse und Telefonnummer.** Gebuchte Veranstaltungen können nur kostenpflichtig (Menüpreis) storniert werden. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Preise für unsere Veranstaltungen:

Alle Menüs sind 4 Gänge, wenn sie nicht anders bezeichnet oder vereinbart sind.

- 3 Gänge € 37,00 bis € 40,00
- 4 Gänge € 47,00 bis € 50,00
- 5 Gänge € 60,00 bis € 70,00
- 4 Gänge und Kräuterhexe € 60,00
- Slow-Food-Veranstaltung € 65,00
- Wein-Menüs inkl. Weine € 90,00
- Enten-und Gänse-Menüs € 55,00
- Backofenfeste nach Vereinbarung (mind. 30 Pers.) ab € 65,00



Wir bieten Ihnen zum Kauf im Forsthaus unsere Schweigelberg Sternchen-Produkte bei vorheriger Bestellung.

info@schweigelbergsternchen.de · www.schweigelbergsternchen.de



Behringersmühle, 91327 Gößweinstein · Tel: 0172-8 12 08 71
Herboldshofer Str. 40 · 90765 Fürth · Tel: 0911/76 13 48
e-mail: m.linhardt@t-online.de · info@forsthaus-schweigelberg.de
www.forsthaus-schweigelberg.de