

Wetterauer „Lammgenuss“-Brunch

Eine Kombination aus Frühstück und Mittagessen –
so lautet die Definition des Brunchs ...



Beginnen Sie Ihren Tag mit Genuss - für Leib und Seele.

Unsere fast 600 Jahre alte Scheune ist ökologisch saniert und mit viel Liebe zum Detail gestaltet.

In der Tenne bauen wir am rustikalen Holztischen das Buffet auf und verwöhnen Sie mit regionalen Produkten aus der schönen Wetterau.

Erleben Sie diese entspannte Atmosphäre auf dem Anwesen, „Zuhause – wie bei Freunden“, lautet das Konzept. Sie können sich frei bewegen – auch in unserem Naturgarten, der zu dieser Jahreszeit voller Kräuter steht.

Wir kochen saisonal und regional, mit so viel „bio“ wie wir in der Wetterau bekommen.

Unser Motto dabei: „Einfach und qualitativ gut - die frische Wetterauer Landgenuss-Küche“

In der Zeit von 11.00 Uhr – 13.30 Uhr verwöhnen wir Sie am Sonntag, den 15. September mit:

- selbstgemachten Marmeladen, süßen Aufstrichen und Quarkspeise
- selbstgebackenen vollwertigen Sauerteigbrot und Gebäck
- **regionale Wurst- und (Schafs)Käsespezialitäten anlässlich der Wetterauer Lammwochen**
- hausgemachter Lammtopf nach Oma Lisbeths Rezept
- einer heißen Landgenuss-Bauernpfanne, dazu Salat und/oder „Fleischigem“,
- einem süßen Überraschungsabschluss als Dessert

Im Preis von 36,50 Euro pro Person sind inbegriffen:

**Begrüßungssecco (oder alkoholfreie Variante), Brühkaffee und Wasser
- zuzüglich weiterer Getränke**



Wir arbeiten mit den umliegenden Hofläden und den Erzeugern aus dem Wetterauer Landgenuss zusammen.

Reservierungen für diesen Event bitte an psp@GenussScheune.de
oder bestellen Sie Ihre Plätze per Telefon unter 06035 / 709 55 80.

Aufgrund unserer begrenzten Plätze nehmen wir Ihre Reservierung nach der Reihenfolge der Eingänge vor. Die Veranstaltung insgesamt findet ab 12 Vollzahlern statt.

Wir organisieren auch gerne für Sie und Ihre Gäste individuell einen Event - sprechen Sie uns mit Ihren Wünschen gerne an. Bis 30 Personen ist solch ein Event in der GenussScheune möglich - wer es kuscheliger mag auch bis 35 Personen(!)

Bedanken möchten wir uns im Voraus auch für Ihr Verständnis, dass nur ein Zahlungseingang auf unser Geschäftskonto die Reservierung bestätigt.

Sollten Sie aus wichtigen Gründen absagen, versuchen wir diese Plätze gerne weiter zu vermitteln.