



# Summer Open Kitchen

Freitag, 28. Juni. + Samstag, 29. Juni 2024

Ein Wochenende voller Überraschungen  
und Genüssen auf allen Ebenen!

## Das Motto:

Genießen in lockerer Atmosphäre  
hinter die Kulissen schauen – einfach Spaß haben !!

- Open End Veranstaltung -

-in allen Räumen - Indoor und Outdoor - mittendrin statt nur dabei –

-mit 5 Winzern, allesamt Bio-zertifiziert, und ihren Weinen all night long -

## Freitag, 28. Juni 2024

ab 18 Uhr, Beginn 18:30 Uhr

### Viva Iberica

Tapas kalt/warm, Carpaccios, Frituras,  
Paella live in der Riesenpfanne  
feurige Albodingas – Fisch – Fleisch, Meeresfrüchte  
Iberisches Dessertbuffet  
und vieles, vieles mehr.....

Aperitife, Sekte, Biere, Weine, Spirituosen  
-spanisch und portugiesisch-

Live vor Ort: Die Bio-Weingüter Bodegas Palmeras  
und Nauerth-Gnägy

All inklusiv-Preis: € 109,- p.P. (= inkl. **aller** Getränke)

## Samstag, 29. Juni 2024

ab 18 Uhr, Beginn 18:30 Uhr

### Haut Cuisine

Vorspeisen kalt/warm z.B. Austern, Foie gras,  
Crevettes, Carpaccios, Sashimi u.v.m.....  
Dry Aged, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte  
süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
und vieles, vieles mehr.....

Aperitife, **Champagner**, Weine, Digestife,  
-pfälzisch, französisch, international-

Live vor Ort: Weingut Theo Minges, Georg Meier  
und Marienfelderhof

All inklusiv-Preis: € 149,- p.P. (= inkl. **aller** Getränke)

**Kombi-Ticket: € 229,- p.P.**

## Open Kitchen Weekend:

### inkl. Übernachtung

Gourmet-Frühstücksbuffet, Wellness-Refugium und dem jeweiligen Event

**Fr.-So.: ab € 349,- p.P.**

**Fr.-Sa.: ab € 179,- p.P. | Sa.-So.: ab € 219,- p.P.**