



Unterm Kirschbaum

Farm-to-Table-Dinner



fritz am markt goes Biohof Werder

Sommerfeeling pur unter freiem Himmel! Genießt in malerischem Ambiente ein unvergessliches 6-Gänge-Menü unter Kirschbäumen auf der Obstwiese des Biohof Werder.

Ein einzigartiges Farm-to-Table-Dinner wartet im Juli auf Euch. Der Küchenchef des fritz am markt, Christian Heymer, und Sous-Chef Paul Quitschau kochen gemeinsam mit Rahel Volz vom Biohof Werder. Zusammen zaubern sie ein Menü der Extraklasse aus Produkten vom Biohof und von Partnerbetrieben. Freut Euch auf fantastische Gerichte vom Wasserbüffel, Lamm, Gemüse & Co – alles frisch, regional und auf Wunsch auch rein vegetarisch. Gekocht in der „fritzen“-typischen Art, die die #radikalregionale Küche perfekt widerspiegelt.

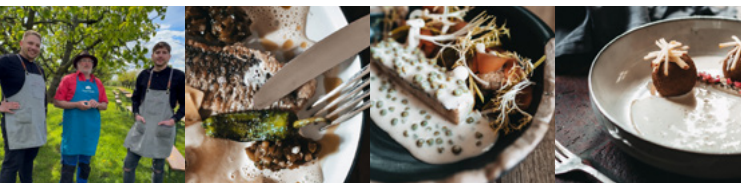
Gestartet wird mit einer **Farm-Tour** zu den Wasserbüffeln, Schafen und Hühnern mit Bauer Jochen Fritz. Im Anschluss erwartet Euch eine lange Tafel unter Kirschbäumen auf der idyllisch gelegenen Obstwiese des Biohof Werder. Ein perfekter Abend mit Freunden klingt bei Sonnenuntergang am Lagerfeuer aus.

Die Dinner finden an folgenden Terminen statt:

5. + 6. Juli | 19. + 20. Juli | 26. + 27. Juli 2024

Beginn ist jeweils um 17 Uhr
an der Wasserbüffel-Weide in Plessow.

Die Teilnahme ist limitiert auf 26 Plätze pro Veranstaltung.



Der Preis pro Person beträgt 149 Euro inkl. Getränke.

Reservierungen sind erforderlich unter
gastgeber@fritzammarkt.de oder
www.meinwerder-hotel.de/specials

Gemeinsam freuen wir uns auf Euren Besuch und wünschen
Euch einen wunderschönen Start in den Sommer!

Rahel und Christian mit ihren Teams



Infos: www.meinwerder-hotel.de/restaurant
www.biohof-werder.de

Obstwiese: Bei Google Maps „Biohof Werder
Festplatz“ eingeben oder QR-Code scannen.

