



## Newsletter 3-25

- Bretagne und 4 anstrengende Wochen mit 3 größeren Caterings sind jetzt vorbei und so wenden wir uns hiermit wieder an die Freunde unseres Hauses.
- **Programmorschau, Zum jetzt vorreservieren, da die Räume gebucht werden**
  - Maultaschenproduktion am 28.08. Ab 29.08. bezugsfertig. (Evtl. auch im Sept)
  - Algenworkshop mit Grundlagen und Kochkurs (**Termin etc. siehe unten**)
  - Vorweihnachtliches Adventsbuffet aus „Hermannsdorfers feiner Küche“ (**Termin und Näheres siehe unten**)
  - **Zauberhaftes Menü mit „Magier“ Markus Pfeil. Motto: "Zauberkunst macht Wissenschaft";** Markus Pfeil war bereits mit einem anderen Programm im Schützenhaus ein Erfolg. Ortgalerie Daisendorf **Januar 2026**
- **Algenworkshop:** Wir möchten das in zwei Workshops erworbene Wissen über Algen- darunter 3 Tage im Finistère bei Scarlette le Corre weitergeben; **Programm:** „Einführung in die Welt der Algen“ (Arten, Verwendung und Wirkstoffe), Produktverkostung von Feinkost zum Apéro, Zubereitung 3- Gang Menü mit anschließendem Essen, Bezugsquellen & Einkauf“. Max. ca 15 Teilnehmer, ca.3-4 h **Termin: Sa 22.11. im Winzerverein Meersburg. (Preis € 70,00), Beginn 14:30 Uhr**
- **Vorweihnachtsbuffet „God Jul“ am Sa 13.12.** mit **Smörgasbordspezialitäten** aus Schweden und weiteren Spezereien aus „Hermannsdorfers feiner Küche“. **Preis € 39,50 mit Vorspeisen, Hauptgerichten & Desserts.** Max. 30 -35 Personen Ortgalerie Daisendorf, Ortsstr. 14 a. **Wir bitten wegen Anmeldung der Räumlichkeit und Vorplanung um Vorreservierung. Beginn 18:00 Uhr**
- **Kontaktkoordinaten für Catering etc.:**Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse [www.hermannsdorfers.de](http://www.hermannsdorfers.de) Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830 Mail: [th@hermannsdorfers-kontor.de](mailto:th@hermannsdorfers-kontor.de) Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg

