



Newsletter 4-25

- **Aktuelles Programm, zu dem es noch ein paar Plätze gibt oder jetzt bestellt werden kann.**
- **Algenworkshop:** Wir geben das in zwei Workshops erworbene Wissen über Algen- darunter 3 Tage im Finistère bei Scarlette le Corre weiter; **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 Ortsgalerie Daisendorf, Ortsstr. 14 a. **Bitte reservieren. Beginn 18:00 Uhr**
- **Weihnachtsbestellung für „Feines im Glas“:** Hirschragout mit Steinpilzen, Confit de Canard, jeweils 2 Portionen zu € 18,00, Gelbwurzblumenkohl süß-sauer € 6,00
- **Vormerken nach Weihnachten oder im neuen Jahr:**
- **Rauhnächte- Kräuter-Aktion von Elke Hermannsdorfer:** „Räucherwerk statt Feuerwerk“, geführte Kräuterwanderung mit Workshop, Anleitung zum Selbsträuchern an Silvester, 27.12.25 14-16:00, Anmeldung Meersburg-Tourismus
- **Zauberhaftes Menü mit „Magier“ Markus Pfeil.** Motto: "Zauberkunst macht Wissenschaft"; Markus Pfeil war bereits im Schützenhaus ein voller Erfolg. Ortsgalerie Daisendorf, Ortsstr.14 a, Sa 24.01.26 um 18:00 Uhr. Preis ca. 35,00 bis 40,00 €
- Kontakt für Catering etc.: Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse
www.hermannsdorfers.de Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830
Mail: th@hermannsdorfers-kontor.de Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg

