



TERRASSENEVENT HEGGELBACH



Mit der
Handykamera
scannen...



...oder hier zur Anmeldung
www.heggelbach-terrassenevent.de



WIR LADEN EUCH EIN MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN

Auch dieses Jahr gibt es wieder 4 außergewöhnliche Events auf unserer schönen Käseerei – Terrasse.

Dabei unterstützen uns gute Freunde der Hofkäserei Heggelbach, echte Experten gastronomischer und musikalischer Handwerkskunst.

Vom feinen 4-Gang-Slow-Food-Menü mit passenden Weinen bis hin zur lokalen Live-Band mit lockerem Sommer-BBQ und Disco-Night. Jedes Event wird ein einzigartiges Erlebnis!

Freut Euch auf spannende Abende, bei denen Ihr Euch von unseren passionierten Köchen und Musikern beeindrucken lassen könnt.

Bei jedem Event gibt es außerdem interessante Führungen durch unseren Kuhstall, die Käseerei und unsere Käsekeller.

LANDGASTHOF KELLER

REGIONALE GAUMENFREUDEN

„Essen verbindet nicht nur, es schafft Freude“
Zwei Slow-Food Chef Alliance Köche kreieren an diesem Abend ein „ganzheitliches“ 4 Gänge Menü auf die Käserei-Terrasse.

Head to fin mit Bodenseefisch, nose to tail mit Heggelbacher Kalb und leaf to root mit Heggelbacher Rote Bete unterstreichen Ihren gastronomischen Ansatz. Natürlich dürfen auch unsere Heggelbacher Käse nicht fehlen. Begleitet mit regionalen Weinen und verschiedenen erfrischenden Getränken von EWI „der Bio-“Limo“, die nicht Limonade heißen darf“ wird es ein großartiger Abend.

BEGLEITET VON:

Lukas Keller, Landgasthof Keller, Lippertsreute
Hubert Hohler, Buchinger Wilhelmi Klinik, Überlingen
Evelyne & Viktor Keller, EWI Bio, Frickingen

PREIS: 75€ excl. Getränke



Donnerstag, 16. Mai 2024
18.00 bis ca. 23.00



STEREOLITES

LIVE BAND mit Sommer BBQ
danach Disco Night mit African Beats

Ungekünstelt und leger präsentiert sich das Neo-Folk-Duo, bestehend aus Anna Kalberer vom Bodensee und Jojo Büld aus Berlin. Auf der Bühne zaubern die „Stereolites“ einen selbst komponierten Partner-Pop, Humor & Satzgesang, mit einer Vielzahl an virtuos gespielten Instrumenten.

Kulinarisch verwöhnen Euch die Heggelbacher selbst mit hofeigener Bratwurst und Grillkäse vom Holzfeuer. Dazu gibt es Streuobst Brisanti Variationen und Birnoh.
Danach lässt das Super-DJ-Team - Elvira Eure Sinne schmelzen und lädt mit internationalen und exotischen Schallplatten zum Tanzen bis tief in die Nacht ein.

BEGLEITET VON:

Anna Kalberer & Jojo Büld, Stereolites, Heggelbach
Eli und Rafi, Super DJ Team Elvira, Bodensee
Moritz Krug, Stahringer Streuobstmosterei, Radolfzell

PREIS: Erw. 20€, Kinder 7€ (<14.)
incl. 1 Freigeränk



Freitag, 05. Juli 2024
19.00 bis ca. 02.00



KITCHEN UNPLUGGED

Buchvorstellung „SEEHNSUCHT HEIMAT“ auf dem Holzherd kochen Heggelbacher Köstlichkeiten

Ein Exot in der Küche, Buchautor und kulinarischer Weltenbummler Mario kocht mal anders und rustikal auf seiner KüchenHexe ein tolles Menü auf unserer Käserei-Terrasse. Interaktiv mit den Gästen, mit Geschichten aus seinem Buch und der Welt werden hier Heggelbacher Produkte einfach und pfiffig zu einem Augen-, Ohren-, Nasen- und Gaumenschmaus. Das 4-Gänge Menü, wird durch passende Hagnauer Demeter Weine, CIDER vom Stotz-Hof und alkoholfreie Getränke ergänzt. Ein Abend für alle Sinne: gutes Essen, leckere Getränke, spannende Geschichten und Leseproben aus dem Buch „SEEHNSUCHT HEIMAT“

BEGLEITET VON:

Mario & Carolin Enchelmaier, Koch am Stotz-Hof, Markdorf
Thomas Pfisterer, Demeter-Winzer, Hagnau

PREIS: 75€ excl. Getränke



Donnerstag, 29. August 2024
18.00 bis ca. 23.00



DIE SPEISEREI IM MAIER

EIN GARANT FÜR GUTES ESSEN AM BODENSEE

Angetrieben von der Leidenschaft für guten Geschmack, inspiriert von Neuem und doch dem Ursprung verbunden, im Einklang mit der Natur und dem Rhythmus der Jahreszeiten kreiert Slow Food Koch Philipp Heid ein 5-Gang-Menü. Mit dabei das Superfood Lupine von und mit Linda Kelly und Heggelbacher Molkeschwein, Felsbrocken, Brot und Saisongemüse. Außerdem bietet Hotelchef Hendrik Fennel dazu spannende Weine aus der Region und alkoholfreie Drinks, die überraschen.

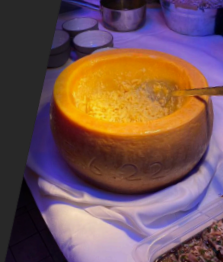
BEGLEITET VON:

Philipp Heid und Team, Die Speiserei im Maier, Friedrichshafen
Hendrik Fennel, Hotel Maier, Friedrichshafen
Linda Kelly, Biolandhof Kelly, Herdwangen

PREIS: 95€ incl. Getränke



Samstag, 14. September 2024
17.00 bis ca. 22.00





TERRASSENEVENT HEGGBACH



Hofkäserei Heggelbach

Heggelbach 8

D-88634 Herdwangen-Schönach

MEHR INFOS UND ANMELDUNG

www.heggelbach-terrassenevent.de
info@heggelbach-terrassenevent.de
Telefon: 07557/1542

Bezahlung der Eintritte, Menüs, Getränke und Produkte jeweils bar vor Ort.
Shuttleservice gewünscht? Meldet euch bei Moritz Krug:
terrassenevent-shuttle@posteo.de

Weitere Events:

Wein- und Käseverkostung mit Riegel Bioweine

Samstag 12.10.2024, 16:00 Uhr in Heggelbach

Freitag 06.12.2024, 18:30 Uhr in Orsingen



Käseerverkauf am Hof:
Di. + Fr.: 17.00 - 19.00
Überlinger Bauernmarkt:
Sa. 8:00 - 13:00



@hofgemeinschaftheggelbach

Say Cheese: Aromen erkennen und kombinieren wie ein Profi
Sensorik und Food Pairing mit Christine Brugger, Sensorik
Expertin, Friedrichshafen
Samstag 23.11.2024, 16:00 Uhr in Heggelbach