

Hofküchen-Momente im Advent

Weihnachts-Granola selber machen

Wenn es draußen langsam winterlich wird und der Duft von gerösteten Nüssen, Haferflocken und weihnachtlichen Gewürzen durch die Hofküche zieht, machen wir es uns bei unseren Granola-Workshops gemütlich.

Gemeinsam mischen und verfeinern wir unser eigenes weihnachtliches Granola – knusprig, duftend und natürlich zum Mitnehmen für zu Hause.

Granola-Workshop für Erwachsene

Ein gemütlicher Adventsnachmittag im Gastraum unserer Hofküche, zum Selbermachen, Genießen und gemeinsamen Einstimmen auf die Weihnachtszeit.

Wir begrüßen euch mit einem Glas Prosecco, bevor ihr mit Haferflocken, Nüsse, Gewürze & weiteren Zutaten in Bio-Qualität, euer eigenes weihnachtliches Granola zusammenstellt.

Während es im Ofen knusprig wird und anschließend abkühlt, bleibt Zeit zum Genießen und für einen entspannten Nachmittag in unserer Hofküche.

Dazu gibt es einen warmen Apfelpunsch und unser Dessert mit Bratapfelkompott & knusprigen Granola.

Und natürlich nimmt jeder sein selbst gemachtes Granola - ca. 500 g - mit nach Hause.

Samstag, 28. November · 15:00 - 17:30 Uhr

Samstag, 12. Dezember · 15:00 - 17:30 Uhr

10-20 Personen, 65 € pro Person

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt · verbindliche Anmeldung erforderlich.

GUT TANGSTEDT  HOF KÜCHE

Auf der Reitanlage Gut Tangstedt
Beekmoorweg 11 · 22889 Tangstedt

