

# Veranstungskalender

vom 15.09.2019 bis 28.07.2024

Zeit	Veranstaltung	Ort
<b>12.05.2024 (So)</b> 10:00 bis 13:00 Uhr	<b>Waldbaden am Muttertag inkl. Picknick</b> Sich und den Liebsten eine Freude machen! Zeit ist ein wichtiges Gut und wir verbringen sie gemeinsam. Bei einem entspannten Waldbaden, mit vielen Impulsen für mehr Gelassenheit im Alltag. Als Höhepunkt: ein gemeinsames leckeres Picknick inmitten der Natur.  Treffpunkt ist der Waldparkplatz an der Theo Koch Schule.  Homepage: <a href="http://www.reloaded.coach">www.reloaded.coach</a> E-Mail: <a href="mailto:sabine.doerr@reloaded.coach">sabine.doerr@reloaded.coach</a> Telefon: 0176 600 188 53 Anmeldung: erforderlich Eintritt: EUR 32,--	<b>35305 Grünberg</b> Waldparkplatz Theo Koch Schule
<b>12.05.2024 (So)</b> 11:00 bis 15:00 Uhr	<b>Muttertagsbrunch</b> Das Beste an mir, ich hab´s von ihr. - Peter Rosegger  Die alten Griechen haben damit begonnen den Mutterkult durch ein Fest zu Ehren von Rhea zu feiern – und wir machen damit weiter! Schnappt euch eure Mutter, schlendert über das erblühte Gelände der Villa Raab und macht ihr eine perfekte Überraschung.  An Muttertag, den 12. Mai 2024, erwartet euch in unserer tante mathilde ein Brunch der besonderen Art mit einer großen Auswahl an Frühstückskomponenten, Vorspeisen, Suppenkreationen und leckeren Hauptgerichten bis hin zum Dessert. Genießt unser kulinarisches Buffet mit euren Liebsten!  An alle wird gedacht, egal ob Fleischliebhaber oder Vegetarier. Denkt bitte daran bei eurer Bestellung vegane, glutenfreie oder laktosefreie Ernährung anzugeben, sowie weitere Unverträglichkeiten.  Veranstalter: hôtel villa raab Homepage: <a href="http://villa-raab.de/events/">villa-raab.de/events/</a> E-Mail: <a href="mailto:info@villa-raab.de">info@villa-raab.de</a> Telefon: 06631 911 470 Anmeldung: erforderlich Eintritt: 39,00 €	<b>36304 Aisfeld</b> Altenburger Straße 60 hôtel villa raab

**07.07.2024 (So)**  
12:00 bis 16:00 Uhr

### **Grillkochkurs "Feuer & Flamme"**

Was gibt es schöneres, als mit Gleichgesinnten ein paar entspannte und interessante Stunden am Grill zu erleben.

Ob Keramikgrill, Feuerring oder offenes Feuer wie z. B. in der Feuerschale für den Flammlachs. Bei uns sind immer verschiedene Grills im Einsatz.

Wenn du dich für den perfekten Geschmack von gegrilltem Fleisch, Gemüse und anderen Leckereien begeisterst, dann bietet dir unser Grillkurs "FEUER & FLAMME" die Möglichkeit, deine Kenntnisse und Fertigkeiten zu erweitern. Mit unserer erfahrenen Grillmeisterin Pia Völzing & Jörg Hofmann lernst du nicht nur die wichtigsten Grundlagen des Grillens, sondern auch fortgeschrittene Techniken und Tricks, mit denen du deine Freunde und Familie beeindrucken kannst.

Reisen Sie mit uns kulinarisch durch die Grill- & BBQ-Welt.

Erleben Sie Feuer, Rauch und saftige Rodeo-Steaks!

Was Sie erwartet:

– 4 Stunden Feuer & Flamme von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

– Trendiger Welcome Aperitif

– Fleischgenuss in Ranch Qualität

– Bestes von Fluss und Meer aus kontrollierter Aquakultur

– alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso

– ausgesuchte Weine unserer Sommelière Maja Kirsch

Nur mit Kartenvorverkauf!

Veranstalter: Hotel Zur Schmiede  
Homepage: [www.zur-schmiede.de/events](http://www.zur-schmiede.de/events)  
E-Mail: [info@zur-schmiede.de](mailto:info@zur-schmiede.de)  
Telefon: 06631 793830  
Anmeldung: erforderlich  
Eintritt: EUR 99,50

**36304 Alsfeld-Eudorf**  
Ziegenhainer Str. 26  
Hofschmiede

**28.07.2024 (So)**  
12:00 bis 16:00 Uhr

### **Grillkochkurs "Feuer & Flamme"**

Was gibt es schöneres, als mit Gleichgesinnten ein paar entspannte und interessante Stunden am Grill zu erleben.

Ob Keramikgrill, Feuerring oder offenes Feuer wie z. B. in der Feuerschale für den Flammlachs. Bei uns sind immer verschiedene Grills im Einsatz.

Wenn Sie sich für den perfekten Geschmack von gegrilltem Fleisch, Gemüse und anderen Leckereien begeisterst, dann bietet Ihnen unser Grillkurs "FEUER & FLAMME" die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten zu erweitern. Mit unserer erfahrenen Grillmeisterin Pia Völzing & Jörg Hofmann lernen Sie nicht nur die wichtigsten Grundlagen des Grillens, sondern auch fortgeschrittene Techniken und Tricks, mit denen Sie Freunde und Familie beeindrucken können. Reisen Sie mit uns kulinarisch durch die Grill- & BBQ-Welt.

Erleben Sie Feuer, Rauch und saftige Rodeo-Steaks!

Was Sie erwartet:

- 4 Stunden Feuer & Flamme von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr
- Trendiger Welcome Aperitif
- Fleischgenuss in Ranch Qualität
- Bestes von Fluss und Meer aus kontrollierter Aquakultur
- alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso
- ausgesuchte Weine unserer Sommelière Maja Kirsch

Nur mit Kartenvorverkauf!

Veranstalter: Hotel Zur Schmiede  
Homepage: [www.zur-schmiede.de/events/](http://www.zur-schmiede.de/events/)  
E-Mail: [info@zur-schmiede.de](mailto:info@zur-schmiede.de)  
Telefon: +49 6631 793830  
Anmeldung: erforderlich  
Eintritt: EUR 99,50

**36304 Alsfeld-Eudorf**  
Ziegenhainer Str. 26  
Hofschmiede