

Event ohne Übernachtung

TEAM-Pizzabacken im Holzofen

Gemeinsames Back-Erlebnis auf dem Lande



Programm-Idee

Im Holzofen gemeinsam Pizza backen. Frische Zutaten, die Hitze des Holzes aus unserem Wald, selbstgemachter Teig und ganz viel Spaß lassen diese Mahlzeit zu einem besonderen Erlebnis werden. Den Geschmack frischer Zutaten GENIESSEN Die Hitze des Holzofens ERLEBEN Saftig frische Pizza KREIEREN Aromatisch - fruchtiges Sugo VERTEILEN

Paket-Nummer: 0523510

Region:	📍	07937 Arnsmühl
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	1 - 35 Teilnehmer
Dauer:	🕒	3 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 450,00 € pauschal

Event ohne Übernachtung

TEAM-Pizzabacken im Holzofen

Gemeinsames Back-Erlebnis auf dem Lande

Beschreibung

Hören, wie das Holz im Ofen knistert, vorsichtig die Ofentür öffnen und die Glut leuchten sehen.

Frische, regionale Zutaten schneiden, im Garten Kräuter zupfen, Sugo naschen- sich freuen auf ein besonderes gemeinsames Essen. Den Teig haben wir über mehrere Tage vorbereitet bevor er möglichst dünn ausgerollt wird. Dann ein leckeres Sugo als Grundlage darauf streichen und nach Lust und Laune belegen. Beim Einschließen in den Ofen ist dann Schnelligkeit und Erfahrung gefragt. Unser Pizza-Profi hilft und gibt gern Tipps. Schon nach kurzer Zeit sind die ersten Pizzen fertig. Schon dürfen die nächsten Unikate in den Ofen. Je nach Größe können 6-8 Pizzen zeitgleich gebacken werden.

Gern runden wir das Angebot mit Antipasti, gartenfrischem Salat, Käseplatte oder Dessert ab.

Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Wichtige Hinweise

Eine Auswahl an Getränken kann vor Ort erworben werden und wird nach Verzehr berechnet.

Gern runden wir das Angebot mit Antipasti, gartenfrischem Salat, Käseplatte oder Dessert ab. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

Der Holzofen steht überdacht im Freien. Je nach Witterung und Buchungssituation kann im Innenraum oder auf einer unserer Terrassen gegessen werden.

Leistungen inkl.

- Fachgerecht vorgeheizter Holzbackofen
- Vorbereiteter, mehrtägig geführter Pizzateig nach italienischem Rezept
- Frische Zutaten für den Belag
- Vorbereiteter hausgemachter Sugo mit Kräutern aus eigenem Anbau
- Erfahrener Pizzabäcker zur Unterstützung

Zusatzleistungen

- Erweiterung des Angebots mit Antipasti, gartenfrischem Salat, Käseplatte oder Dessert
Preis: auf Anfrage

Event ohne Übernachtung

TEAM-Pizzabacken im Holzofen

Gemeinsames Back-Erlebnis auf dem Lande

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0523510

