



GENUSSKALENDER APRIL BIS JULI 2021

FEIERN IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Nicht nur der Produkte wegen lohnt sich der Weg nach Schlat. Die Räume des 1900 erbauten Fachwerkhauses bieten einen einzigartigen Rahmen für Ihre Feste. Wir schaffen für Sie ein individuelles, festliches Ambiente in vier eigenständig nutzbaren Räumen.

Restaurant	für 20 bis 55 Gäste
Nebenzimmer	für 15 bis 28 Gäste
Scheuer	für 15 bis 55 Gäste
Festsaal	für 35 bis 130 Gäste

Jeder Raum verfügt über zusätzliche Lounge- oder Außenbereiche, welche sich zur Begrüßung und zum zwanglosen Verweilen anbieten.

Für Ihre Feier stehen Ihnen unsere Gastgeber unter veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de zur Verfügung.

MANUFAKTUR ERLEBEN

Unser Genusskalender 2021 bietet Ihnen die Möglichkeit die Manufaktur live zu erleben und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen oder einfach einen entspannten und genussvollen Abend oder Morgen in einer gehobenen Atmosphäre zu genießen.

Vom einfachen schwäbischen Abend, saisonalen Themenabenden, kulinarischen Highlights bis hin zu Führungen durch die Manufaktur oder das Wiesen-Obst ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Besuchen Sie uns mit Ihren Gästen in Schlat und schenken Sie Freude. Alle Veranstaltungen sowie Gutscheine sind online über www.lamm-schlat.de „Genusskalender“ direkt buchbar.



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH

Gasthof Lamm
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat / Göppingen
Telefon + 49 (0) 71 61 999 02-24
veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar:
Montag bis Freitag von 9-12.30 Uhr und 14-17 Uhr

Aktuelle Informationen und die Möglichkeit zur Buchung finden Sie unter www.lamm-schlat.de oder telefonisch unter 0 71 61 999 02-24. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

APRIL

Fr 09.04. | 18.30 Uhr

EINFACH SCHWÄBISCH

Wir starten um 18.30 Uhr mit einem 1,5-stündigen Rundgang und verraten Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 3 Gängen - gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch - aber gut.

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.
Mit Führung **50,-€ p.P.**
Ohne Führung **45,-€ p.P.**

So 11.04. | 9.00 Uhr

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Starten Sie mit unserem Genießer-Frühstück in einen schönen und entspannten Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr. Von herzhaft bis süß ist für jeden Geschmack etwas dabei und unsere WiesenObst-Spezialitäten finden Sie selbstverständlich sowohl im Glas als auch auf dem Teller.

Servierte Frühstücksauswahl, inkl. Kaffee, Tee, Champagner Bratbirne, PriSecco & Wasser. **30,-€ p.P.**

Fr 16.04. | 19.00 Uhr

SAISONALER THEMENABEND

»FRÜHLINGSERWACHEN«

Zu unserem Frühlingmenü erwarten wir Sie um 19.00 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein frühlingshaftes Menü in 5 Gängen.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **89,-€ p.P.**



Sa 17.04. | 18.30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten um 18.30 Uhr mit einem 1,5-stündigen Rundgang und verraten Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Natürlich steht an diesem Abend unser Klassiker - der Birnenschaumwein - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne im Mittelpunkt.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,-€ p.P.**



GENUSSKALENDER APRIL BIS JULI 2021

So 18.04. | 12.00 Uhr

DER GUTE SONNTAGSBRATEN IM GASTHOF LAMM

Wir erwarten Sie um 12.00 Uhr mit einem Gläschen unserer WiesenObst-Spezialitäten im Gasthof Lamm. Gekocht nach den traditionellen Rezepten der Oma - vorweg eine feine Flädlessuppe, im Anschluss der klassische Sonntagsbraten und zum Abschluss frisch gebackene Apfelküchle.

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **44,-€ p.P.**

Fr 23.04. | 18.00 Uhr

FOOD PAIRING UNTER 0%

Zur Einstimmung starten wir um 18 Uhr mit einem Aperitif und beginnen den Workshop mit einer kleinen Einführung zum Thema. Im Anschluss verkosten wir - zu 5 servierten Gängen - je zwei Getränke und versuchen uns im Food Pairing, fachlich geleitet und moderiert von unserer Sommelière.

Workshop inkl. Arbeitsmappe, Sensorik Training, Menü in 5 Gängen, Getränkebegleitung. **99,-€ p.P.**

MAI

Fr 07.05. | 18.30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

89,-€ p.P.

Sa 08.05. & Sa 21.05. | 18.30 Uhr

EINFACH SCHWÄBISCH

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

Mit Führung **50,-€ p.P.**
Ohne Führung **45,-€ p.P.**

So 09.05. & 23.05. | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG

MIT DEM CHEF

Sonntags hat der Chef eigentlich frei, aber ein paar Mal im Jahr nimmt sich

Jörg Geiger Zeit für eine Führung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst-Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und beobachtet mit Ihnen die Natur. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine sowie ein „schwäbisches Tapas Buffet“.

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung. **59,-€ p.P.**



JUNI

Fr 04.06. | 18.30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,-€ p.P.**

So 06.06. | 12.00 Uhr

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Servierte Frühstücksauswahl, inkl. Kaffee, Tee, Champagner Bratbirne, PriSecco & Wasser.

30,-€ p.P.

Fr 18.06. | 18.30 Uhr

EINFACH SCHWÄBISCH

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

Mit Führung **50,-€ p.P.**
Ohne Führung **45,-€ p.P.**

So 20.06. & 27.06. | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

59,-€ p.P.

Fr 25.06. | 19.00 Uhr

SAISONALER THEMENABEND

»SOMMER«

Zu unserem Sommermenü erwarten wir Sie um 19.00 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein sommerliches Menü in 5 Gängen.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,-€ p.P.**

JULI

So 04.07. & 18.07. |

11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

59,-€ p.P.

Sa 24.07. & So 25.07. |

ganztäglich

TAG DER OFFENEN TÜR

Die Manufaktur öffnet Tür und Tor. Sie wollten schon immer mal einen Blick hinter die Kulissen der Manufaktur werfen und sehen wie und wo die feinen WiesenObst-Spezialitäten kreiert und produziert werden - dann kommen Sie vorbei. Sie sehen unsere neue Entalkoholisierungsanlage und testen die ersten Neuheiten. Natürlich wird unser Küchenteam für Sie ein paar feine Köstlichkeiten vorbereiten und für die Getränke der Manufaktur ist bei diesem Fest bestens gesorgt.

Einfach dabei sein und einen genussvollen & spannenden Tag erleben.

Termine online buchbar

URLAUBSTAG IM WIESENOST MIT PICKNICK

Wir laden Sie auf ein WiesenObst-Erlebnis ein. Ihr Begleiter - ein Picknickkorb vollgepackt mit Köstlichkeiten. Einfach die einzigartige Natur- und WiesenObst-Landschaft genießen und richtig entspannen. In unserer Manufaktur erhalten Sie einen Geländeplan und beginnen mit einem 1/2 stündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch - gefüllt mit gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus unserer Küche. Termine unter: 07161/999 02-24 oder www.lamm-schlat.de

Picknick-Menü im Glas inkl. korrespondierender Getränkebegleitung.

Freitag & Samstag **35,-€ p.P.**
Sonntag **39,-€ p.P.**