

Destillat- und Likörtasting auf unserem Hof

Unser Dreiseithof ist ca. 350 bis 400 Jahre alt und entsprechend geschichtsträchtig und malerisch. Das Tasting ist weit mehr denn eine „Schnapsprobe“. Lasst euch überraschen!

In unserem Verkaufs- und Verprobungsraum, dem ehemaligen Schweinestall, können in gemütlichem Ambiente bis ca. 25 Personen unterhalten und verköstigt werden. Im Sommer kann das Tasting im Freien unter dem Überhang unserer Scheune stattfinden. Hier können wir ca. 40 bis 50 Personen bewirten. Für große Gesellschaften stehen die Preise mit *

Die Personenanzahl muss verbindlich angegeben werden (wenn es weniger sind, gilt die gemeldete Anzahl, bei mehr die tatsächliche). Für Personen, welche keinen Alkohol trinken, fallen 50 % des üblichen Preises an. Sobald eine Anmeldung zum Tasting stattgefunden hat, zählt jede Anmeldung als Teilnehmer. Die max. Teilnehmerzahl ist muss im Einzelfall erfragt werden.

Beim Tasting bis zu 25 Personen werden je 4 Destillate und 4 Liköre angeboten, ist die Gruppe größer (von 26 bis 50 Personen) 2 Destillate und 2 Liköre. Die Auswahl wird von uns getroffen. Auf Sonderwünsche wird nach Möglichkeit Rücksicht genommen. So sind z.B. auch nur Liköre oder nur Brände möglich. Zu den Tastings wird Knäckebrot und Wasser zur Geschmacksneutralisierung gereicht. Extrawünsche können berücksichtigt werden, Berechnung erfolgt nach Aufwand.

Unsere Preise:

bis 8 Personen (8 Proben) pauschal	196,00 €
ab 9 Personen (8 Proben), pro Person	24,50 €
von 25 bis 50 Personen (4 Proben) pro Person*	15,00 €
pro Person (bei Gruppe bis 25 Personen) die keinen Alkohol trinkt	12,25 €
pro Person (bei Gruppe 26 – 50 Personen) die keinen Alkohol trinkt	7,50 €
Odenwälder Vesper pro Person	14,50 €

Kinder unter 8 Jahren sind grundsätzlich frei, auch bei der Vesper, wir gehen davon aus, dass sie bei ihren Eltern mitessen; Kinder zwischen 9 und 12 werden beim Tasting ebenso nicht berechnet, beim Vesper rechnen wir mit 7,50 € ab. Ältere Kinder bzw. Jugendliche zählen als Personen, die keinen Alkohol trinken.

Die Odenwälder Vesper besteht aus Bauernbrot, Hausmacher Wurst, verschiedenen Käsevariationen und kleine Beilagen nach Jahreszeit. Andere Essenswünsche können nach Absprache für euch arrangiert werden, diese werden je nach Aufwand berechnet. Die zur Vesper angebotenen Getränke werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Wir bieten verschiedene Möglichkeiten eines Rahmenprogramms nach Absprache an. z.B. können Wanderungen mit Geopark-vor-Ort-Begleitern, geführte Radtouren, der Besuch des Museums für alte Läden und Reklame oder die Führung durch den Klangwanderweg arrangiert werden. Auch Wanderungen mit süßen Eselchen machen tierischen Spaß. Oder es geht mit dem Dabbejäger auf Dabbejagd. Als besonderes „Schmankerl“ gibt es ab sofort eine Kostümführung durch Hammelbach mit der Pfarrerstochter Karoline Bus.

Zum Abschluss des Tastings besuchen unsere Gäste die Brennerei. Auch dort gibt es noch eine Menge zu bestaunen. Das gesamte Event hat einen zeitlichen Rahmen von 2 bis 2 ½ Stunden, je nachdem ob eine Mahlzeit dazu angenommen wird oder nicht. Wanderungen etc. natürlich nicht mitgerechnet. Nach erfolgter telefonischer Terminabsprache bitten wir um Bestätigung per Mail. Drei Tage vor dem Event muss die genaue Teilnehmerzahl schriftlich genannt werden. Die Zahlungsmodalitäten entnehmen bitte unseren AGBs. Kartenzahlung ist möglich.