

OFFENER GRILLKURS

DIE KUNST DES BARBECUE
SA, 17. SEPTEMBER, 18–21:30 UHR

149 € P. P.

Hol das Beste aus deinem Grill heraus! In diesem Grillkurs lernst du alles rund um über das perfekte Steak und Sous-Vide, Dry Age und die Reifestufen incl. Weinreise

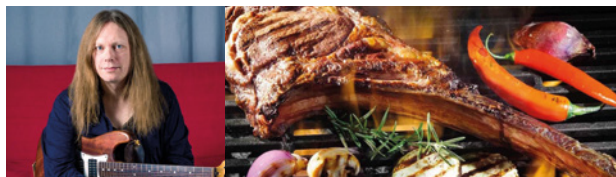


ROCK AM RIND

SO, 2. OKTOBER, 18–22 UHR

69 € P. P.

Genieße amerikanisches Barbecue und Live-Musik zum Mittanzen, Getränke sind im Preis inkludiert



SPARE RIBS DAY MIT LIVE-MUSIK

SA, 29. OKTOBER, 16–20 UHR

59 € P. P.



Probiere Spare Ribs vom Angusrind und Bentheimer Landschwein in verschiedenen Marinaden und Variationen incl. Bier, Wein und Softdrinks

ADVENTSBRUNCH

SO, 27. NOVEMBER, 11–14 UHR

49 € P. P.

Verbringe Zeit mit deiner Familie am knisternden Kamin auf dem BioGut und genieße unsere Schmorgerichte, Wasserbüffel-Tafelspitz in Rahm & Meerrettich, Wollschweinerücken im Schinkenmantel, Fisch im Kräuterbeet, Wintereintopf und Schinken/Käsespezialitäten sowie Süßes aus der Backstube



BAUCK

★ BIOGUT ★



UNSERE EVENTS

★ 2022 ★

Das BioGut Bauck ist ein einzigartiges Erlebnis- und Ausflugsziel in der Lüneburger Heide – mit großem Spielplatz mit Streichelgehege, Hofladen und Gastronomie mit Bio-Produkten aus eigener Herstellung und Grillschule.

Am Wochenende können bis zu 60 Nutztierassen aus aller Welt während der zweistündigen Nutztiersafari hautnah erlebt werden: über Kamele und amerikanische Präriebisons bis hin zu gemütlichen Wasserbüffeln und unseren BioGut-Wölfen.

Erleben Sie unvergessliche Firmen- oder Familienfeiern, Kindergeburtstage oder Kochevents mit Freunden auf dem BioGut Bauck: Wir freuen uns auf Sie!

Reservierung unter

info@henning-bauck.de oder Telefon 05824 2346

OSTERBRUNCH MIT EIERSUCHE FÜR DIE KLEINEN

OSTERSONNTAG, 17. APRIL, 11–14 UHR

49 € P. P.

Geschmorte Lammkeule, frische Forelle auf Heu geräuchert, Festtagssuppe, gegrillter Rücken vom Damhirsch, luftgetrockneter Schinken vom Wollschwein auf der Berkel, Käsevariationen, Salami und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung, Süßes für Naschkatzen, Obst, Kaffee & Tee, Winzersekt



WEIN & KÄSE MIT WINZERMEISTER AXEL SECK UND KÄSESPEZIALITÄTEN AUS HANDWERKLICHEN MANUFAKTUREN

SA, 28. MAI, 18–20 UHR

45 € P. P.



OFFENER GRILLKURS MIT HENNING

SA, 11. JUNI, 18–21:30 UHR

149 € P. P.

Alles über Dry Age, Zerlegung, Cuts und das perfekte Steak incl. Weinreise



KÖNIG DER WEINE – CHAMPAGNER TASTING

SA, 25. JUNI, 18–20 UHR

110 € P. P.

Früher ein Getränk der Schönen und Reichen, heute den besonderen Momenten vorbehalten. Wir finden, Champagner sollte viel öfter getrunken werden! In diesem Tasting verkosten wir 4 Premium-Champagner von kleinen Spitzenwinzern in Begleitung von französischen Käsespezialitäten. Lisa nimmt Sie mit auf die Reise in die nordöstliche Provinz Frankreichs, die weltberühmt geworden ist. Sie werden begeistert sein!



WEIN & STEAK MIT WEINEXPERTIN LISA MEDING UND HENNING BAUCK

SA, 09. JULI, 18–20 UHR

55 € P. P.



Komm mit uns auf die europäische Weinreise über Frankreich, Italien und Rumänien und verkoste 6 Premiumweine in Begleitung von BioGut-Steaks in verschiedenen Reifestufen und Dry Age

GROSSES HOFFEST

SO, 04. SEPTEMBER, AB 10 UHR

Das BioGut lädt zum großen Hoffest ein! Erleben Sie unsere kulinarische Bio-Flaniermeile, Winzerweine, Streichelhof, Nutztiersafari, Torten und Kuchen, Kinderaktionen und vieles mehr. Ein Spaß für die ganze Familie!

