

ROCK AM RIND

SA, 30. SEPTEMBER, 18–23 UHR

99 € P. P.

von 18–20 Uhr Amerikanisches BBQ und Livemusik,
von 20–23 Uhr Live-Surprise on Stage



OFFENER GRILLKURS

DIE KUNST DES BARBECUES
SA, 14. OKTOBER, 18–21 UHR

155 € P. P.

Holen Sie das Beste aus Ihrem Grill heraus! In diesem Grillkurs lernen Sie alles rund um das perfekte Steak und Sous-Vide, Dry Age und die Reifestufen incl. Weinreise.



SPARE RIBS DAY MIT LIVEMUSIK

SA, 04. NOVEMBER, 16–20 UHR

59 € P. P.



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

ADVENTSBRUNCH

SO, 03. DEZEMBER, 11–14 UHR

69 € P. P.

Verbringen Sie Zeit mit der Familie am knisternden Kamin auf dem BioGut und genießen unsere Schmorgerichte, Wasserbüffel-Tafelspitz in Rahm & Meerrettich, Wollschweintrüben im Schinkenmantel, Fisch im Kräuterbeet, Wintereintopf und Schinken-/ Käsespezialitäten sowie Süßes aus der Backstube.



BAUCK

★ BIOGUT ★

SAISONERÖFFNUNG 01. APRIL 2023!

UNSERE EVENTS

★ 2023 ★

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!



DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



Reservierung unter

info@henning-bauck.de oder Telefon 05824 2346

OSTERBRUNCH MIT EIERSUCHE FÜR DIE KLEINEN

OSTERSONNTAG, 9. APRIL, 11 – 14 UHR

69 € 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.



STEAK & WEIN MIT WEINEXPERTIN LISA MEDING UND HENNING BAUCK

SA, 13. MAI, 18 – 20 UHR

59 € P. P.



Kommen Sie mit uns auf die europäische Weinreise über Frankreich, Italien und Rumänien und verkosten sechs Premiumweine in Begleitung von BioGut-Steaks in verschiedenen Reifestufen und Dry Age.

OFFENER GRILLKURS MIT HENNING

SA, 10. JUNI, 18 – 21 UHR

155 € P. P.

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



FISCH & WEIN

SA, 08. JULI, 17 – 21 UHR

79 € P. P.

Stör und Saibling aus Hennings privatem Fischteich, schonend mit dem Kescher gefangen und kalt geräuchert. Französische Fischsuppe, lauwarms Saiblingsfilet mit Kräuterbaguette, Steak vom Stör und eine Flasche Weißwein.



WEIN & KÄSE

SA, 19. AUGUST, 18 – 20 UHR

55 € P. P.



Dipl.-Käse-Sommelière Diana Obsitos entführt Sie in die Geheimnisse der handwerklichen Käsemanufakturen. Wir reichen dazu ausgesuchte Weinraritäten der besten biologischen Weingüter von Frankreich bis Georgien. Ein Abend für alle Sinne.

GROSSES HOFFEST

SO, 03. 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!

