

KÜCHENPARTY & „SUN IS SHINING“

Wir, die TressBrüder, sind mit Bio groß geworden. Zu dieser Zeit war das in Deutschland nicht üblich. Hier eine Erklärung für euch:

Mutter Inge, eine grandiose Köchin und Gesundheitsberaterin nach Dr. Bruker und Vater Johannes, Demeter-Landwirt, der den Hof von seinem Vater übernommen hatte, haben mit uns vier Jungs unseren Betrieb wachsen lassen. Unser Opa Johannes Senior stellte im Jahr 1950, als einer der ersten Landwirte in Deutschland, seine Landwirtschaft nach Demeter-Richtlinien um.

Heute führen wir Brüder den Betrieb mit tollen und wunderbaren Menschen in der 3. Generation weiter. Nach unserer Philosophie **„Miteinander für Mensch und Natur“** bewirtschaften wir vier Bio-Restaurants, ein Hotel, eine Schauhöhle und zwei Eventlocations. Außerdem produzieren wir am eigenen Standort unsere Bio-Convenience Produkte und vertreiben diese deutschlandweit über den Bio- und Lebensmitteleinzelhandel. Zu finden sind unsere Produkte zum Beispiel bei REWE, Edeka, Alnatura, Denns oder in vielen Bio-Läden unter der Marke TressBrüder. Alle Produkte sind 100% vegan und in Bio-Qualität.

LASST UNS DEN SOMMER GENIEßEN

„Pimp my Kaltschale“. Wenn wir was können, bei den TressBrüdern, dann sind es Suppen! Unsere leckere Gazpacho- und Gurkensuppe könnt ihr selber toppen mit Croutons, Ölen und verschiedenen Nüssen und Kernen sowie etwas erfrischendem Limetten-Joghurt. Mehr frische zum Start geht nicht.

„Röststoffe sind Geschmackstoffe“. Schnapp dir unsere verschiedenen Brote, die wir für dich vorge schnitten haben und röste sie dir in feiner Butter oder mit wunderbarem Öl. Lege noch je nach Wunsch etwas frische Kräuter wie Salbei, Thymian oder Rosmarin dazu. Zum Schluss kannst du dein Brot noch mit etwas Kräuter oder Knoblauchöl verfeinern. Dein individuell geröstetes Brot kannst du nun mit etwas Tomaten-Basilikum-Salsa oder mit unserer leckeren Rosmarin-Apfelbutter bestreichen. Außerdem haben wir noch frischen Schnittlauch und Sprossen für dich.

„Salate sind wichtig! Hat Mutti schon gesagt.“ Da wir alle unsere Muttis lieben, hören wir fleißig auf sie und bringen euch verschiedene Salate sowie Öle und Essig auf den Tisch: einen leckeren, cremigen Albbuchweizen-Apfelsalat, Zucchini-Sesamsalat, Karottensalat mit Sonnenblumenkernen, Alblinsen-Gemüsesalat und verschiedene Blattsalate mit unserem Lieblings-Dressing. Mutti wird's freuen.

„Fischers Fritz fischt“ ...oder so wie wir es machen! Wir packen das frische Forellenfilet ins Glas und damit es nicht so nackt darin schwimmt, vermengen wir Kartoffeln, Tomaten, Kohlrabi, Minze, Zitronensaft mit seinem Abrieb, Gewürze und Butter zu dem Fisch. Danach schwimmt der Fisch nicht mehr alleine im Glas und es wird ihm auch noch schön warm ums Herz! Wir setzen das Glas samt Deckel in den Backofen, bis er fertig ist. Anschließend kommt noch ein Kleks Kräuterpesto darauf und Fischer Fritz wäre genau so happy wie wir.

„Metzger Beni & die Jagd nach dem perfekten Burger“. Zusammen mit Ackerbohnen, Erbsen, ausgewählten Gewürzen und der hohen Kunst der perfekten Fermentation, macht sich Metzger Beni zusammen mit den TressBrüdern auf den Weg, um euch die beste Alternative zu einem herkömmlichen Burger zu bieten. Nach dem Motto #ganzohneSchweinereien ist unser Burger-Patty 100% vegan. Lasst euch darauf ein und auch überraschen. Den frisch gebratenen Patty könnt ihr mit leckeren Röstzwiebeln, Tomaten-Dip, Essiggurken, Blattsalat und Paprika-Zwiebel-Chutney selbst belegen. Verpackt im besten Burger-Brötchen von unserem Bäcker des Vertrauens, könnt ihr jeden Bissen genießen. Auch, weil ihr damit genau das Richtige für Tier und Natur gemacht habt.

„Unser Bio-Gemüse trifft auf den Orient“. Die Tajine ist ein Gargut, welches seit Jahrhunderten im Orient genutzt wird. Alles was die Jahreszeit an Gemüse hergibt, vermengen wir mit Kartoffeln, Öl und viel frischen Kräutern und garen es in der Tajine. Freut euch auf den echten und einzigartigen Geschmack aus dem wunderbaren Gargut.

„Fleisch als Beilage“ heißt es in unserem Bio-Restaurant Rose und unserem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950. Wir sind der Meinung, dass Fleisch etwas besonderes sein soll und räumen dem Fleisch dadurch den größten Respekt ein. Es soll nicht im Mittelpunkt stehen und doch etwas Besonderes sein. Für euch haben wir Brust und Keule vom Masshalderbacher Hähnchen, die es nur zwei Mal im Jahr gibt. Wir schnappen uns immer eine große Menge und legen Sie uns auf Vorrat. Außerdem haben wir euch auch etwas Rind vom Masshalderbacher Biolandhof. Was genau es vom Rind geben wird, können wir heute noch nicht sagen, da wir noch nicht wissen, was uns das Tier schenkt. Aber vertraut uns, es wird auf jeden Fall lecker.

„Sweet Dreams“ geht immer! Auch wenn ihr jetzt schon gut gesättigt seid, irgendwo in eurem Körper gibt es noch eine Lücke, wo Mousse au Chocolat, hausgemachtes Eis, Crème brûlée und eine gestockte Panna cotta mit frischen Früchten Platz finden.

INKLUSIVLEISTUNGEN

Sekt und alkoholfreier Aperitif

Korrespondierende Weine und Bier

Alkoholfreie Getränke: Tafelwasser, Saft, Limonaden

Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Endreinigung und Raummiete

Verweildauer: 4,5h

Ab 15 Personen offerieren wir einen Sonderpreis von 149 € pro Person.
Bei weniger Teilnehmern, sehen wir uns gezwungen, aus wirtschaftlichen Gründen,
die Abrechnung für 15 Teilnehmer vorzunehmen.