



## ABSCHIED VON BEUERBERG

Anlässlich des Themenwochenendes St. Peter & Paul vom 24. bis 26.6.2022 im Kloster Beuerberg wird Klosterküchen-Sous und Rota-Chef Florian Nagy ein letztes Mal feinste Speisen aus der Küche des Klosters Beuerberg servieren.

Der 46-jährige Koch wird ab 1.7.2022 zu Haubenchef Jakob Neunteufel in die Küche des GUTEN FANGS im österreichischen Ybbs an der Donau wechseln. Nicht aber, ohne sich davor nochmals bei den Beuerbergerinnen und Eurasburgern gebührend zu verabschieden.

Neben den Workshops und der Gartenöffnung wird ab 9 Uhr im Biergarten und Refektorium ein Brunch serviert. Achtung: Begrenzte Platzzahl, nur mit Vorbestellung möglich. Reservierung und Buchung unter <https://dierota.de/reservierung>. Für Familien mit Kinder geeignet.

Ab Mittags gibt es dann bis 17 Uhr Bio-Schweinebraten, Bio-Rindergulasch, Räucherfisch und manch andere Leckerei sowie hausgemachten Kuchen und Torten. Aufgrund der Baustelle ist auch hier das Platzangebot begrenzt. Eine Garantie auf Sitzplatz und Verfügbarkeit von Gerichten erhält man mit einer Vorausbuchung eines "Biergartenpakets" unter <https://dierota.de/reservierung>

Für alle, die keinen Platz an den Garnituren finden, bietet die Crew aus der Küche des Klosters Picknickkörbe an, die auf der Wiese im Garten oder den Flächen rund ums Kloster genossen werden können. Picknickkörbe können auch sofort gebucht werden.

Am Abend lädt das Team dann zum Gourmet-Abschieds-Dinner in den dann für die Öffentlichkeit geschlossenen Garten ein. Nur Vorabbuchung möglich, Platzzahl pro Abend begrenzt auf 20. Bei Regen findet alles im Refektorium des Klosters statt.

Buchungen unter <https://dierota.de/reservierung> oder unter 0151 719 723 83.