

AUF PICKNICK-DECKEN AM BRUNNEN
IM GANZEN EMILS-GARTEN
BEI REGEN: IM EVENT-RAUM
A LA CARTE IM WIRTSHAUS & TERRASSE PARALLEL



SAMSTAG, 14. JUNI 2025 | 16 - 21 UHR

FLOWER BAR-B-Q

DIY-FLOWER HOOPS | PICKNICK-BBQ | ACOUSTIC LIVE-MUSIK | CHILL & DRINK



diy-workshop mit resi
FLOWER-HOOP
+
apero & all you can eat
BBQ-BUFFET
+
acoustic & chillimilli
LIVE-MUSIK

erw: 79 €
studi: 69 €
STUDI:
schüler | studi | azubi

apero

(w)hoop-(w)hoop-sprizz *vegan*
secco frizzante
schweppes white peach
pfirsichspalte
minze
auch alkoholfrei

vom grill

zweierlei chicken-spieße
teriyaki | curry-buttermilch
käse-krainer
vom schwein | extra viel käse | dazu: senf!
flammlachs
limetten-schmand
beste brat-vurst *vegan*
auf soja-/weizenbasis
grillgemüse spieß *vegan*
paprika | zucchini | champignon
mini-maiskolben *kann vegan*
auf wunsch mit butter übergossen

dazu

kartoffelwedges *vegan*
sour cream
mediterraner nudelsalat *vegan*
getr. tomaten | rucola | kerne | balsamico
caprese im glas
cherrytomaten | mozza-kugeln | basilikum-pesto
couscous oriental *vegan*
rosinen | kleine paprika | curry
emils fancy-bowl-bar *vegan*
salat-auswahl zum „mini-emils-fancy-bowl“ machen
brotkorb *vegan*
rustikales baguette | mini-laugen | landbrot
dipps & co. *meist vegan*
guacamole | kräuterbutter | emils geilste grillsoße

süß

apel-granola-ecke *vegan*
mit streusel & liebe
solero-tiramisu im glas
biskuit | mascarpone | maracuja | vanille

RESERVIERUNG PICKNICK-DECKEN STELLEN WIR!

WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE ODER QR-CODE SCANNEN

