



Spargelessen in Fuhrberg Programmablauf & Leistungen

- Fahrt im modernen, komfortablen Reisebus
- In Fuhrberg bei Hannover **genießen Sie im Zeltrestaurant des Spargelhofs Heuer eine große Portion Spargel, frisch vom Feld**
- **Dazu gibt's viele leckere Beilagen: Petersilienkartoffeln, luftgetrockneten Schinken und paniertes Schweinerückenschnitzel; verfeinert mit Sauce Béarnaise und zerlassener Butter**
- Gelegenheit zum gemütlichen Spaziergang durch die Spargelfelder

BFSP_HADE_2202
pt/data2404

Änderungen im Programmablauf vorbehalten

Exklusives Spargelessen

Frischer geht's nicht!



Einfach köstlich: Große Portion Spargel mit reichhaltigen Beilagen

Die Spezialität der Saison direkt beim Spargelbauern genießen



**TAGESAUSFLUG MIT KULINARISCHEM
ERLEBNISPROGRAMM**



Symbolfoto

Exklusives Spargeessen für Feinschmecker

Jedes Jahr im Frühling warten Feinschmecker im ganzen Land auf die Ernte eines besonderen Gemüses: des Spargels, der am besten frisch vom Feld genossen wird. Das idyllische Dorf Fuhrberg gehört seit jeher zu den bekannten Spargelanbaugebieten in der Region Hannover. Dorthin – auf den Spargelhof Heuer – laden wir Sie ein, um die Spezialität der Saison zu genießen.

Vom Feld direkt auf den Teller

Im Zeltrestaurant des Spargelhofs genießen Sie eine **große Portion frischen Spargel**. Dazu gibt es **reichhaltige Beilagen: leckere Petersilienkartoffeln, würzigen luftgetrockneten Schinken und ein paniertes Schweinerückenschnitzel**. **Mit zerlassener Butter und Sauce Béarnaise wird die Köstlichkeit verfeinert**. Das Team des Spargelhofs freut sich, Ihnen höchste Qualität zu servieren!

Blick auf die Spargelfelder

Anschließend haben Sie Gelegenheit, durch die Spargelfelder zu spazieren und dabei mehr über den Anbau und die Ernte dieser besonderen Pflanze zu erfahren, die zu Recht als „Weißes Gold“ bezeichnet wird.

