

## Ein netter Brief vom

Mit einem fröhlichen Hallo wollen wir unseren ersten Brief beginnen.



Wir haben uns sehr gefreut, dass wir Sie anschreiben dürfen und versuchen Ihnen ab sofort immer mal einen netten Brief zu schreiben. Mit unseren neuen Ideen, unseren Aktionen, vielleicht ein paar Rezepten und ein bisschen allgemeines „Geplapper“ von uns, unseren Mitarbeitern oder aus der Welt der Gastronomie. Und damit der Brief nicht zu lange wird, fangen wir auch gleich mit dem Rest fürs Jahr 2018 an.

### Wichtige Info zu unseren Öffnungszeiten:

Wir verwöhnen Sie: freitags und samstags ab 17:30 und sonntags ab 11:30 durchgehend bis Tatort. Bis Ende 2018 öffnen wir **auch mittwochs- und donnerstags ab 17:30** Und natürlich nach Rücksprache auch außerhalb dieser Zeiten.

## Im Oktober: ganz viel Wild- und Herbstgerichte

Wir beziehen unser Wildbret ausschließlich aus der Region und bereiten dieses nach traditionellen und außergewöhnlichen Rezepten zu. Zu wöchentlich wechselnden Wildgerichten servieren wir frisches, herbstliches Gemüse und leckere, hausgemachte Beilagen. Natürlich haben wir auch neue Gerichte für unsere vegetarischen und veganen Gäste vorbereitet.

Und wen der Herbstblues küsst, dem servieren wir so viel

**ausgesuchte, mollige Rotweine** bis jedem das Herz und die Zunge gelöst wird.

Wir freuen uns auf weinselige Gespräche

Und es gibt wieder unser **leckeres, hausgemachtes Rotweineis**

Ganz pur als Solokugel, mit lauwarmen Apfelcrumble oder mit „was weiß ich nicht noch allem“

## Den ganzen November:

Wenn die tristen Tage kommen streicheln wir Ihre Seele mit unseren

### Schokoladenwochen.

In dieser Zeit dreht sich bei uns alles um diese „Glücksdroge“! Seien Sie gespannt welche leckeren Gerichte man mit Schokolade zubereiten kann: süß, herzhaft, scharf, als Vorspeise, Hautgericht und natürlich als Dessert.

## Das dürfen wir natürlich nicht übergehen:

Es gibt manche Rezepte, die stimmen einfach. Hier braucht man nicht modernisieren, in Moleküle aufspalten, mit Kräutern überladen oder mit sonstigen Schnickschnack aufzuwerten. Das gilt eindeutig für unseren

**Ab 09. 11.** geht es los: **Gänsebraten „Altdeutscher Art“**

mit Beifuß-Soße, glacierten Maronen und Bratapfel, frischem Rotkraut und hausgemachten Klößen

## Und dann kommt schon die Adventszeit.

Wir wollen ja nicht drängeln, aber vielleicht sollten Sie sich schon mal einen Termin für Ihre Weihnachtsfeier aussuchen.

**Sie haben in diesem Jahr nur 17 Termine zur Auswahl!**

Wenn Sie jetzt schon an Ihre Geschenke denken, dann hätten wir vielleicht eine Idee:

### Genießergutscheine

in jedem beliebigen Wert mit einem Gültigkeitsdatum von drei Jahren.

Dieses Jahr gibt es auch Gutscheine über unser Highlight von vor über 20 Jahren,

das viel geliebte **“Menue variable“**

Viele von Ihnen können sich vielleicht noch daran erinnern?

Der Gutschein ist von Januar bis Februar gültig und kostet 38,00 € pro Person (regul. 42,00 €)

Bei Nichteinlösung in dieser Zeit kann der Betrag drei Jahre lang a la carte abgessen werden.

### Getestet und für gut befunden:

Wir sind sehr stolz, auch mit dem Bucher Hof wieder in den



**Slow Food Genussführer Deutschland** aufgenommen worden zu sein.



Unser **Gemüse- und Kräutergarten** macht gute Fortschritte. 150 qm sind vorbereitet und mit Gründüngung bestückt. Hier soll nächstes Jahr Gemüse und Salat prächtig wachsen.

Und damit unsere „grünen Ideen“ alle gelingen sind wir zur

**Einsatzstelle für ein freiwilliges ökologisches Jahr** geworden.

Gerne würden wir einem interessierten, jungen Menschen all unsere Begeisterung und unsere Erfahrung weitergeben und mit ihm ein wunderbares Erlebnis teilen.

Jetzt freuen wir uns ganz doll wenn Sie uns besuchen und versprechen Ihnen auf jeden Fall, ganz egal welche gastronomischen Vorhaben Sie planen, all unsere Freude und unsere Liebe zum Beruf einzusetzen um Sie rundherum zufrieden zu stellen

Tschüss bis bald bei uns im Bucher Hof, Ihre

**P.S.** Gerade sind wir dabei, unseren kleinen, ganz persönlichen Party- und Küchenhelferservice aufzubauen. Der ist so nett, dass er ein eigenes nettes Briefchen verdient. Den schicken wir Ihnen dann in Kürze (oder sobald er fertig ist ☺) zu. Sollten Sie vorher Interesse haben, rufen Sie uns einfach an.

**Restaurant „Nach Lust & Laune“ im Bucher Hof, Schulstraße 4, 56357 Buch/Ts.  
Tel.: 06772/9643388 / info@bucher-hof.com. / www.bucher-hof.com**