

Traditionelles Kürbisschlachten an der Burg



13.-15. Oktober

13-20 Uhr



Durchgehend frischer, heißer Flammkuchen direkt aus dem Feuer.

Programm

auf dem Burgplatz



Freitag von 18-20h

Anfeuern, vorglühen und die Abendstimmung geniessen! Kleine Flammkuchenauswahl zum halben Preis

Samstag & Sonntag jeweils von 13-17h

Kürbis schnitzen für Groß und Klein mit kreativer Kürbiswerkstatt.

Geschlossene Gruppen können gerne Tische und Kürbisse reservieren für ein gemeinsames Erlebnis!



Zudem Hüpfburg auf dem Burgplatz und Trecker fahren für Kinder im Treckerparcours

Für das leibliche Wohl sorgen unter anderem die frischen Steinofen-Flammkuchen & die wohlrig wärmende Kürbissuppe.




Nur am Samstag



"Essen Satt"

"All-you-can-eat" - Flammkuchen im traditionellen nordischen Tipi (8er Tische)
Sichern Sie sich jetzt einen von 99 exklusiven Plätzen für nur **14,50€** pro Person
18-20h mit Voranmeldung

Reservieren Sie sich Ihren exklusiven Platz unter:

 0201-57711 oder info@TomKata.de

Zusätzlich durchgehend freier
Flammkuchenverkauf im Außenbereich!

