



#### **Bioladen**

Unsere ökologisch erzeugten Produkte kommen vom schlosseigenen Gutshof hier in der grünen Altmark. Zum Gut gehören Meierei, Metzgerei und Holzofen-Backhaus.

Wir liefern Ihnen gerne alle Produkte nach Hause:  
[www.bioladen-storkau.de](http://www.bioladen-storkau.de)

#### **Catering**

Für die Privatveranstaltung ab 30 Personen bis zum Großevent mit bis zu 300 Personen bieten wir Ihnen exklusive Buffets und hervorragenden Service vor Ort.

#### **Feiern und Veranstaltungen**

Der elegante Rahmen für private Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage bzw. geschäftliche Anlässe wie Weihnachtsfeiern oder Jubiläen steht Ihnen im Restaurant oder Spiegelsaal zur Verfügung.

#### **Tagungen und Seminare**

Sie finden bei uns die nötige Infrastruktur, ein professionelles Umfeld und ein absolut ruhiges Ambiente für konzentriertes und erfolgreiches Arbeiten im Bereich Tagung, Seminar und Konferenz.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit  
Menüvorschlägen, Übernachtungskonditionen und  
Tagungspauschalen.

#### **Brotbackkurs**

Der Brotbackkurs beinhaltet:

1 Tag (ca. 5 Stunden) vor Ort in der Schlossküche und im gutseigenen Backhaus

Ab 6 Personen, Reservierung nach Absprache

#### **Kochkurse**

Der Kochkurs beinhaltet:

1 Tag (ca. 5 Stunden) vor Ort in der Schlossküche

Im Juni: Spargel in verschiedenen Variationen

Im Juli: Thai-Kochkurs

Im August: La Cucina Italiana

Starten Sie den Veranstaltungstag gemeinsam mit uns und einem Begrüßungsdrink. Lernen Sie unseren Chefkoch des Gourmetrestaurants Schloss Storkau, Hendrikus Brune, kennen. Streuen Sie anschließend eine Prise gutes Gelingen über den Kochkurs und genießen Sie dann einen vergnüglichen Ausklang des Tages bei Ihrem 4-Gang-Menü inklusive korrespondierender Getränke.

*Preis pro Person 205 €*

Ab 6 Personen, Reservierung nach Absprache