

# Veranstaltungskalender

# 2017



Vesperstube Arleshof; Inh. Markus Vorbeck  
Tel. 06351 / 44821; Fax 06351 / 12023, arleshof@t-online.de; www.arleshof.de

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 So Neujahr	1 Mi	1 Mi	1 Sa	1 Tag der Arbeit	1 Do	1 Sa	1 Di	1 <b>Steakabend</b>	1 So	1 Allerheiligen	1 <b>Steakabend</b>
2 Mo	2 Do	2 Do	2 So	2 Di	2 <b>Steakabend</b>	2 So	2 Mi	2 Sa	2 Mo	2 Do	2 Sa
3 Di	3 <b>Steakabend</b>	3 <b>Steakabend</b>	3 Mo	3 Mi	3 Sa	3 Mo	3 Do	3 So	3 T.d.d. E.	3 <b>Wildabend</b>	3 So
4 Mi	4 Sa	4 Sa	4 Di	4 Do	4 Pfingsten	4 Di	4 <b>Steakabend</b>	4 Mo	4 Mi	4 <b>Wildabend</b>	4 Mo
5 Do	5 So	5 So	5 Mi	5 <b>Steakabend</b>	5 Pfingsten	5 Mi	5 Sa	5 Di	5 Do	5 <b>Wildsonntag</b>	5 Di
6 <b>Steakabend</b>	6 Mo	6 Mo	6 Do	6 Sa	6 Di	6 Do	6 So	6 Mi	6 <b>Steakabend</b>	6 Mo	6 Mi
7 Sa	7 Di	7 Di	7 <b>Schlachtfest</b>	7 So	7 Mi	7 Fr	7 Mo	7 Do	7 Sa	7 Di	7 Do
8 So	8 Mi	8 Mi	8 Sa	8 Mo	8 Do	8 Sa	8 Di	8 <b>Schlachtfest +</b>	8 So	8 Mi	8 <b>Schlachtfest</b>
9 Mo	9 Do	9 Do	9 So	9 Di	9 Fr	9 So	9 Mi	9 Sa	9 Mo	9 Do	9 Sa
10 Di	10 <b>Schlachtfest</b>	10 <b>Schlachtfest</b>	10 Mo	10 Mi	10 Sa	10 Mo	10 Do	10 So	10 Di	10 <b>Schlachtfest</b>	10 So
11 Mi	11 Sa	11 Sa	11 Di	11 Do	11 So	11 Di	11 Fr	11 Mo	11 Mi	11 Sa	11 Mo
12 Do	12 So	12 So	12 Mi	12 <b>Schlachtfest +</b>	12 Mo	12 Mi	12 Sa	12 Di	12 Do	12 So	12 Di
13 <b>Schlachtfest</b>	13 Mo	13 Mo	13 Do	13 Sa	13 Di	13 Do	13 So	13 Mi	13 <b>Schlachtfest</b>	13 Mo	13 Mi
14 Sa	14 Di	14 Di	14 Karfreitag	14 So	14 Mi	14 Fr	14 Mo	14 Do	14 Sa	14 Di	14 Do
15 So	15 Mi	15 Mi	15 Sa	15 Mo	15 <b>Kinderfest</b>	15 Sa	15 Di	15 Fr	15 So	15 Mi	15 Fr
16 Mo	16 Do	16 Do	16 Ostern	16 Di	16 Fr	16 So	16 Mi	16 Sa	16 Mo	16 Do	16 Sa
17 Di	17 Fr	17 Fr	17 Ostern	17 Mi	17 Sa	17 Mo	17 Do	17 So	17 Di	17 Fr	17 So
18 Mi	18 Sa	18 Sa	18 Di	18 Do	18 So	18 Di	18 <b>Spanferkel</b>	18 Mo	18 Mi	18 Sa	18 Mo
19 Do	19 So	19 So	19 Mi	19 Fr	19 Mo	19 Mi	19 Sa	19 Di	19 Do	19 So	19 Di
20 Fr	20 Mo	20 Mo	20 Do	20 Sa	20 Di	20 Do	20 So	20 Mi	20 Fr	20 Mo	20 Mi
21 Sa	21 Di	21 Di	21 <b>Schlachtfest</b>	21 So	21 Mi	21 Fr	21 Mo	21 Do	21 Sa	21 Di	21 Do
22 So	22 Mi	22 Mi	22 Sa	22 Mo	22 Do	22 Sa	22 Di	22 <b>Schlachtfest +</b>	22 So	22 Mi	22 Fr
23 Mo	23 Do	23 Do	23 So	23 Di	23 <b>Spanferkel</b>	23 So	23 Mi	23 Sa	23 Mo	23 Do	23 Sa
24 Di	24 <b>Schlachtfest</b>	24 <b>Schlachtfest</b>	24 Mo	24 Mi	24 Sa	24 Mo	24 Do	24 So	24 Di	24 <b>Schlachtfest</b>	24 Heilig Abend
25 Mi	25 Sa	25 Sa	25 Di	25 <b>Schlachtfest +</b>	25 So	25 Di	25 <b>Knödelabend</b>	25 Mo	25 Mi	25 Sa	25 Weihnachten
26 Do	26 So	26 So	26 Mi	26 Fr	26 Mo	26 Mi	26 Sa	26 Di	26 Do	26 So	26 Weihnachten
27 <b>Schlachtfest</b>	27 Rosenmontag	27 Mo	27 Do	27 Sa	27 Di	27 Do	27 So	27 Mi	27 <b>Schlachtfest</b>	27 Mo	27 Mi
28 Sa	28 Fasching	28 Di	28 Fr	28 So	28 Mi	28 Fr	28 Mo	28 Do	28 Sa	28 Di	28 Do
29 So		29 Mi	29 Sa	29 Mo	29 Do	29 Sa	29 Di	29 Fr	29 So	29 Mi	29 Fr
30 Mo		30 Do	30 <b>Knödeltag</b>	30 Di	30 Fr	30 So	30 Mi	30 <b>Regionales</b>	30 Mo	30 Do	30 Sa
31 Di		31 <b>Steakabend</b>		31 Mi		31 Mo	31 Do		31 Di		31 So Silvester
<b>Schlachtfest</b>		<b>Schlachtfest +</b>		<b>Steakabend</b>	<b>Spanferkel</b>	<b>Wildabend</b>	<b>Wildtag</b>	<b>Kinderfest</b>	<b>Knödelabend</b>	<b>Knödeltag</b>	<b>Regionales</b>
Ab 16 (sechzehn) Uhr		Ab 16 Uhr, außer 25. Mai ab 11 Uhr		Ab 17 Uhr	Ab 17 Uhr	Ab 17 Uhr	11 bis 15 Uhr	Ab 11 Uhr	Ab 17 Uhr	Ab 11 Uhr	Start 17 Uhr

## Das Jahr 2017 auf dem Arleshof.

Liebe Gäste, auch für das Jahr 2017 haben wir wieder einiges geplant.

Wir hoffen, wir treffen auch Ihren Geschmack mit unseren Events und würden uns freuen Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie Vorbeck und das gesamt Team vom Arleshof.

### Schlachtfeste

Pfälzer Tradition—Wir servieren Ihnen Regionale Spezialitäten hergestellt aus den bei uns im Stall aufgezogenen Schweinen. Frisches Fleisch und „Hausmacher Worscht“ nach eigenen Rezepten gibt es zum Essen im Lokal und zum Kaufen im Hofladen.

### Schlachtfest +

Neben den Klassikern servieren wir am Schlachtfest + ein attraktives Zusatzangebot: Es gibt Schnitzel, Salat, und Handkäse.  
- ein Plus für all jene, die sich mehr als Hausmacher wünschen.

### Steakabend

Leckeres Fleisch von Rind und Schwein, alles frisch zubereitet. Das ist Qualität die man schmeckt. Da es vielen Gästen ähnlich geht, empfehlen wir einen Tisch vorzubestellen.

### Spanferkelessen

Im Sommer bieten wir Ihnen 2 Veranstaltungen mit leckeren, kross gebackenen Spanferkeln. (Unsere Spanferkel haben ca. 30 kg.) Dazu gibt es ein schönes Buffet von hausgemachten Salaten. Damit wir wissen wie viele Spanferkel wir backen, bitten wir um rechtzeitige Voranmeldung damit auch alle auf Ihren Genuss kommen.

### Regionales

Ein regionales Menü, serviert mit Geschichten rund um die Erzeugung der einzelnen Zutaten. Begleitet von den Erzeugern aus unserer Umgebung. Zubereitet von unserem Freund und Bio-Koch Karsten Bessai. ([www.organic-kitchen.de](http://www.organic-kitchen.de))  
Wir schlemmen gemeinsam an der langen Tafel.  
Bitte reserviert rechtzeitig—die Plätze sind begrenzt.

### Knödeltag/abend

Unser Mitbringsel aus den Bergen. Hausgemachte leckere Knödel, nicht nur herzhaft sondern auch als süße Nachspeise. Dazu gibt's leckere Beilagen und einen schönen Krustenbraten.  
Ein toller Termin auch für Vegetarier.  
Ihre Lederhose oder Dirndl würde gut dazu passen.

### Wildwochenende

Kaum ein Lebensmittel ist natürlicher als das Wild unserer Umgebung. Wenn's dann noch lecker zubereitet wird, sprechen wir von einem echten Genuss.  
Reservierung empfohlen.

### Reservierungen

Wir empfehlen Platzreservierung. Außer beim Schlachtfest, an diesem reservieren wir nur im Nebenzimmer; in der Vesperstube heißt es, „kumme, dezuhocke, Leit kennelerne und esse“.

### Hofladen und Verkauf Außer Haus

Wir sind auf dem Wochenmarkt

Dienstags:	9—13 Uhr	Hettenleidelheim
Freitags:	8—13 Uhr	Kirchheimbolanden
Samstags:	7—12.30 Uhr	Eisenberg
	8—12.30 Uhr	Grünstadt (rotes Ständchen von Erdbeerland Funck)

Und auf dem Arleshof

Montag—Freitags. 8—10 Uhr  
Natürlich auch gerne zu einer anderen Uhrzeit  
—einfach vorher anrufen.

Arleshof—der Bauernhof in Ihrer Nähe mit:

- Pfälzer Wurstspezialitäten von eigenen Schweinen
- Bauernschinken
- täglich frischen Eiern aus Bodenhaltung

Übrigens—  
das Futter für unsere Tiere bauen wir selbst an.

