

ECHT! PICKNICK – Menü-Übersicht der Gastronomen

Die Solling-Vogler-Region lädt ein – zu einem Naturerlebnis der besonderen Art. Mit dem neuen Angebot Echt! Picknick verbinden wir ursprüngliche Wälder, weite Ausblicke und echte regionale Kulinarik zu einem unvergesslichen Genussmoment unter freiem Himmel.

Ob als Highlight einer Wanderung, als Etappe auf der Fahrradtour oder als entspannte Auszeit am Wochenende: Gäste wählen einen unserer ausgewählten Picknickplätze, buchen ihr Wunschmenü bequem online und finden ihre Picknickbox zum gebuchten Zeitpunkt frisch vorbereitet vor. Die Plätze sind für drei Stunden reserviert – Zeit genug, um die Stille der Wilden Heimat richtig zu genießen.

Jedes Menü wird von einem regionalen Partnerbetrieb liebevoll zubereitet und geliefert. Die Auswahl reicht von herzhafter Brotzeit über frische Suppen bis hin zu verfeinerten Drei-Gänge-Angeboten – immer mit Zutaten aus der Region, immer mit dem Qualitätsversprechen der Regionalmarke Echt!

SO FUNKTIONIERT'S:

1. Picknickplatz & Menü auswählen
2. Online buchen (ab 4–10 Personen, 3 Tage im Voraus)
3. Zugangscode erhalten
4. Picknickbox am Platz öffnen und genießen (3 Stunden reserviert)
5. Box nach dem Picknick wieder verschließen



Grillplatz in Oedelsheim

Frisch zubereitet und geliefert von Hotel Kronenhof:

- Vegetarische Brotzeit
- Rustikale Brotzeit
- Vegetarische Kartoffelsuppe
- Süße Pause mit Kaffee und Streuselkuchen
- Verwöhnpicknick mit Antipasti und Tapas
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe mit Bockwurst
- Gemüsesuppe mit Landbrot
- Gemüsesuppe mit Landbrot und Bockwurst
- Deftiger Picknickklassiker: Landbockwurst & Kartoffelsalat

Dicker Stein bei Uslar

Frisch zubereitet und geliefert von Hotel Restaurant Fröhlich-Höche:

- Drei-Gänge-Genuss
- Herzhafte Vesperzeit
- Deftiger Kartoffel-Gemüse-Eintopf

Hochsollingturm bei Neuhaus

Frisch zubereitet und geliefert von Gerta Benke – Partyservice und Catering:

- Gulascheintopf vom Roten Höhenvieh
- Zünftige Vesperplatte

Frisch zubereitet und geliefert von Hotel Restaurant Fröhlich-Höche:

- Drei-Gänge-Genuss
- Herzhafte Vesperzeit
- Deftiger Kartoffel-Gemüse-Eintopf

Treerock in Silberborn

Frisch zubereitet und geliefert von Gerta Benke – Partyservice und Catering:

- Gulascheintopf vom Roten Höhenvieh
- Zünftige Vesperplatte

Kirschenbaude bei Golmbach

Frisch zubereitet und geliefert von Gasthaus Zur Hünenburg:

- Solling-Wraps
- Hähnchencurry mit Brokkoli

