

WEIHNACHTSPARTY IM „SURUMU“ – MIT RENNBAHNFLAIR



10% Sonderrabatt,
wenn Sie Ihre
Weihnachtsfeier für
Januar 2021 buchen.

KÜCHENPARTY MIT DJ

Eine lockere Weihnachtsfeier erleben Sie bei der Surumu-Küchenparty. Genießen Sie eine ausgelassene Weihnachtsparty mit Sitzmöglichkeiten, an Stehtischen oder auf der Tanzfläche.

Leistungspaket:

Empfang mit Glühwein und Käseknacker im Brötchen

Feldsalat | Kürbischutney | Croutons | Alter Balsamico

Kulinarische Leckerbissen an verschiedenen Live-Cooking-Ständen wie z. B. Flammhachs mit Wacholder-Honig-Lack, Whisky-Mop-Sauce und Sellerie-Walnuss-Salat | Geschmorte Entenkeule auf Preiselbeer-Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel und Merlotjus | Weißes Lebkuchenmousse | Orangenragout | Vanilleeis | Himbeergel

Mitternachtsimbiss

Pro Person 99,00 € inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/Espresso und DJ (von 19.00 bis 0.00 Uhr, Verlängerung gerne auf Anfrage möglich), buchbar von 50 bis 300 Personen

WEIHNACHTSFEIER IM BISTRO

Im neu gestalteten Surumu-Bistro feien Sie mit Ihren Mitarbeitern, Ihrer Familie oder mit Freunden und Bekannten in einem einzigartigen Ambiente.

Buffet:

Feldsalat mit Kartoffeldressing | geräucherte Entenbrust und Preiselbeermarmelade

Rosa gebratener Rinderrücken mit Bäckleragout | getrüffeltem Wirsing | Kartoffelgratin und Rotweinschalotten

Weißes Schokoladenmousse mit Trockenfrüchten und Mandeln | dazu Waldfrüchteragout und Vanilleeis

Mitternachtsimbiss:

Sellerieschaumsuppe mit Petersilie und Krustenbrot

Pro Person 42,00 € inkl. Speisen, zzgl. Getränke, buchbar von 25 bis 40 Personen



KOCHKURS MIT BERND WERNER

Entdecken Sie Ihr Kochtalent.

Die beliebten Kochkurse mit Bernd Werner eignen sich nicht nur für Hobbyköche, sondern auch für außergewöhnliche und spannende Weihnachtsfeiern oder für eine Feier in geselliger Runde unter guten Freunden.



Kochkurs 15.00 - 18.00 Uhr

Aperitif 18.00 Uhr

Menü 18.30 Uhr

Preis pro Person 99,00 € (inkl. Kochkurs, Rezeptunterlagen, Aperitif, Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee und Espresso bis nach dem Menü)
Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

NEU – WINTERHÜTTE IM SCHLOSS

Buchbar von Anfang

November bis Mitte März

In gemütlicher Atmosphäre, ganz privat, können Sie und Ihre Gäste sich mit bis zu 12 Personen auf unsere Winterhütte zurückziehen. Die Vorspeisen servieren wir auf Platten direkt am Tisch, der Hauptgang, ein leckeres Boef Bourguignon, wird frisch im Topf auf dem Ofen für Sie bereitgestellt. Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen verschiedene Leckereien aus der Patisserie in kleinen Gläsern ebenfalls direkt am Tisch. Ein gutbestückter Kühlschrank mit leckeren Weinen und weiteren Getränken erwartet Sie.



Preis pro Person 38,00 €

(zzgl. Getränke, diese werden nach Verbrauch berechnet)

EISSTOCKSCHIESSEN – UNSER HIGHLIGHT IM DEZEMBER



In der kommenden Vorweihnachtszeit wird es für Sie sportlich auf Schloss Eberstein. Mit der Curlingbahn auf der Terrasse bieten wir Ihnen ein einzigartiges Highlight für Ihre Weihnachtsfeier, Ihr Firmenevent oder Ihre private Feier. Als Gaudi, zur Motivationsförderung oder als Einstimmung auf einen gemütlichen Abend. Die wetterunabhängige Kunststoffbahn ist auf jeden Fall eine tolle Attraktion und lässt sich auch perfekt mit einem unserer Weihnachtspakete kombinieren.

6,50 € pro Person/Stunde

10,00 € pro Person/Stunde inkl. 1 Glas Glühwein und Käsegebäck



SCHLOSS-SCHÄNKE UND GOTISCHER RAUM

FEUERZAUBER

Fackelwanderung durch den Weinberg mit anschließendem
Glühweinempfang mit Käsegebäck

Menü

Rotkraut-Apfelsalat mit Rehschinken und Maronen

Kalbskraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Gartenkräutern

Gebatene Entenbrust mit Orangenjus, Karottengemüse
und Serviettenknödel

Omas Rumtopf mit Mandelcrunch und Vanilleeis

Preis pro Person 58,00 € (buchbar ab 15 Personen)

Inklusive: Korrespondierende Weine, Wasser
während des Menüs, Kaffee/Espresso
sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte

FONDUE

Aperitif und Käsegebäck

Menü

Winterliche Blattsalate mit Orangen-Walnussöl-Dressing,
geräuchertem Saiblingsfilet und Kürbisragout

Fleischfondue
mit Kalb-, Rind-, Poulardenfleisch und Gemüse

Dazu verschiedene Saucen, Kartoffeln und Rahmpolenta

Winterliche Dessertvariation

Preis pro Person 59,00 € (buchbar ab 6 Personen)

Inklusive: Korrespondierende Weine, Wasser
während des Fondues, Kaffee/Espresso
sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte



DAS WEIHNACHTSGESCHENK

Bei Buchung eines der angebotenen
Weihnachtsfeier-Arrangements:

Übernachtung inklusive Frühstück

im Doppelzimmer 119,00 €

- im Einzelzimmer 79,00 €




SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Schloss Eberstein
D-76593 Gernsbach
Tel. + 49(0)72 24/99 59 50
Fax + 49(0)72 24/995 95 50
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

QL

Hotels & Restaurants
charming by nature

 www.facebook.com/Schloss.Eberstein