SCHLOSS KURIER 2/2023

NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – **OKTOBER 2023 BIS FRÜHJAHR 2024** – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

Willkommen im Schloss Eberstein

Liebe Gäste,
wir haben für Sie ein Feuerwerk an neuen Ideen zusammengestellt und sind gespannt, wie es Ihnen gefällt. Unser Team und auch der Fuhrpark glänzen in einem ganz **neuen Stil – schwarz und gold** ist das **neue Motto.** Mit unserem Look durften wir bereits viele Gäste hier auf Schloss Eberstein begrüßen.
Unglaublich, aber wahr: Der Herbst ist nun schneller als erwartet da! In **weniger als 100 Tagen ist Weihnachten,** und wir haben uns bereits Köstlichkeiten für die Festtage im Dezember für Sie ausgedacht.

Mit großer Freude und vielen kulinarischen Highlights empfangen wir Sie herzlich.

Ihre Familie Werner und die Schlossgeister

LEGENDÄRE KÜCHENPARTY und lockere Sterneküche

Freitag, 10. November 2023, und Samstag, 11. November 2023

125,00 € pro Person,
Beginn 19.00 Uhr bis 01.00 Uhr

AKTION: Ab einer Gruppe von 8 Personen nur 115,00 € p.P.

Auch diesen Winter findet wieder unsere **legendäre Küchenparty** statt. Atmosphäre und Schlemmen in Werners Restaurant und der Schloss-Schänke stehen im Vordergrund. Diesen Winter wieder im Programm: unsere Gin-Bar, vertreten durch **Needle-Gin.** Der abwechslungsreiche „Bier-Fahrplan“ von der **Hausbrauerei ChristophsBräu** sorgt für die Erfrischung.
Die Austernbar von **Team Cuisine** ist fester Bestandteil des reichhaltigen Angebots. Das **Weingut Klumpp** und unser Weinhändler **Lacopini** ergänzen in diesem Jahr unsere Küchenparty und versorgen unsere Gäste mit tollen Weinen. Für die perfekte musikalische Unterhaltung mit **Touch Wood** und **DJ Homer** ist natürlich auch wieder gesorgt. Außerdem bieten wir Ihnen auch dieses Jahr zusätzlich zu unserem kulinarischen Angebot eine **Brot- und Candybar,** sowie tolle Öle von **Gold of Lesbos.**

Personalisieren Sie Ihren **Kochlöffel** und halten Sie den unvergesslichen Moment mit der einzigartigen Fotobox von **FotoFoxx** aus Ettlingen fest. Wir freuen uns riesig, die **Blumengalerie Knorr** wieder dabei haben zu dürfen. Hier gestalten Sie passend zu der bevorstehenden Adventszeit kreativen Schmuck und verzaubern damit Ihre Liebsten.

GOLD of LESBOS® · NEEDLE BLACKFOREST GIN · lacopini FOOD&WINE DISTRIBUZIONE · CHRISTOPH BRÄU GAGGENAU · KLUMPP · DJ HOMER · Blumengalerie Knorr · Touch Wood · FOTOFOXX DEINE SMARTE FOTOBOX

BRUNCH IM SPIEGELSAAL

Um 11.30 UHR

Starten Sie auf Schloss Eberstein entspannt in den Tag und verwöhnen Sie sich, Ihre Familie, Freunde und Bekannte kulinarisch beim Sonn- oder Feiertagsbrunch. Beim Brunch genießen Sie:

Bernd Werners Vorspeisenbuffet
Abhängig von der Saison erwartet Sie eine große Vorspeisenvielfalt (z.B. kalte Fischspezialitäten, Carpaccio, mediterrane Speisen und verschiedene Salate). Im Anschluss daran servieren wir Ihnen aus der Küche verschiedene…
…***warme Hauptgerichte***, die Sie auf dieser Seite detailliert finden. Als krönenden Abschluss schlemmen Sie am verführerischen…
…***Dessertbuffet*** aus der Schloss-Eberstein-Pâtisserie (z.B. mit heller und dunkler Schokoladenmousse, Ofenschlupfer, Crème brûlée, Früchteragout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

Erntedankbrunch
Sonntag, 1. Oktober 2023 49,00 € pro Person
- Boeuf bourguignon mit Champignons und Perlzwiebeln abgeschmelzte Spätzle
- Confiertes Saiblingsfilet | Hummus | glasierte Kichererbsen

Sonntag, 29. Oktober 2023
- Zwiebelrostbraten aus der Rehkeule | sautierte Waldpilze Serviettenknödel | Wacholderjus
- Filet von der Lachsforelle | Rote-Bete-Risotto | Selleriegemüse Rieslingschaum

Sonntag, 19. November 2023
- Filet vom Staufer Schwein | sautierter Spitzkohl | Röstzwiebelstampf
- Rotbarbenfilet | Kräuterrisotto | gegrillter Kürbis

Adventsbrunch
Sonntag, 26. November 2023
- Ragout vom heimischen Reh | Preiselbeeren | Sellerie Spätzle
- Confierter Kabeljau | sautierter Spinat | Kichererbsen Curry-Beurre-Blanc

Adventsbrunch
Sonntag, 3. Dezember 2023
- Rosa gebratener Rücken vom Black Angus | Pastinake gebratene Specktaler | Karotte
- Sanft gegarter Saibling | Kartoffel-Kräuterpüree | Karotte Beurre Blanc

Adventsbrunch
Sonntag, 10. Dezember 2023
- Scheiben vom Stauferico-Rücken | Wirsing | Serviettenknödel Waldpilze
- Kross gebratenes Zanderfilet | Rahmkraut | Kartoffelpüree

Adventsbrunch
Sonntag, 17. Dezember 2023
- Geschmortes Ochsenbäckle | Petersilienwurzel | Kartoffel-Kürbisgratin | Merlotjus
- Baden-Badener Forelle | Petersilienkartoffeln | geschmorte Rote Bete | Zitronenbutter

Weihnachtsbrunch
25. und 26. Dezember 2023 52,00 € pro Person
- Rosa gebratene Entenbrust | Rotkraut | Serviettenknödel Spätburgunderjus
- Weißer Heilbutt | Wintergemüse | Perlgraupenrisotto | Kräuter-Beurre-Blanc

Sonntag, 21. Januar 2024
- Tafelspitz vom Kalb | Karotten-Kohlrabigemüse Petersilienkartoffel | Meerrettich
- Auf der Haut gebratene Dorade | Kürbisrisotto | Weißburgunderschaum

Sonntag, 28. Januar 2024
- Maispoulardenbrust | Ofengemüse | Backkartoffeln | Geflügeljus
- Isländischer Lachs | Curry-Süßkartoffel | Brokkoli | Beurre Blanc

Sonntag, 04. Februar 2024
- Ochsenbäckle in Merlot | Kartoffel-Kräuter-Stampf | glasierte Karotten
- Auf der Haut gebratener Winterkabeljau | Fregola Sarda| Safran-Fenchel

Sonntag, 25. Februar 2024
- Gesottene Kalbs-Semmerrolle | Spinatpüree | Rotweinzwiebelsauce | Thymiankartoffel
- Auf der Haut gebratene Dorade | Kürbisrisotto | Weißburgunderschaum

Palmsonntag, 24. März 2024, 52,00 € pro Person
- Gebratene Maispoularde | Kartoffel-Trüffel-Stampf | glasierte Erbsen | Waldpilzsauce
- Gebratener Lachs | Kartoffelrösti | Meerrettich | Kräuter-Beurre-Blanc

Osterbrunch
31.März und 01. April 2024 52,00 € pro Person
- Rosa gebratene Lammhüfte | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln Rosmarinjus
- Knuspriges Rotbarbenfilet | Curry-Süßkartoffel | Brokkoli Beurre Blanc

Sonntag, 07.April 2024:
- Geschmortes Rinderbäckle | Möhrengemüse | Selleriecreme Rosmarinjus
- Dorade Royale | Lauchgemüse | Rollgraupen | Rieslingsoße

Sonntag, 21. April 2024
- Kalbsmedaillon mit Merlotjus | Kartoffelgratin | Spargelragout
- Auf der Haut gebratener Heilbutt | Stangenspargel | Hollandaise-Espuma

Sonntag, 05. Mai 2024
- Zart geschmortes Ragout vom Maibock | Sellerie | abgeschmelzte Spätzle | Preiselbeeren
- Auf der Haut gebratener Zander | Kartoffelstampf | Zuckerschoten | Rieslingsauce

Muttertagsbrunch
Sonntag, 12. Mai 2024 52,00 € pro Person
- Rosa gebratene Kalbsnuss | Morchelsauce | weißer Spargel kleine Kartoffeln
- Sanft gegarter Kabeljau mit Pinienkernkruste |Kräuterrisotto Beurre Blanc

---

Preis pro Person (ab 12 Jahre) 49,00 €
bzw. 52,00 € (an Feiertagen) inklusive Kaffee, Tee
(Sekt, Wein und weitere Getränke gegen Berechnung)
Preis für Kinder bis 11 Jahre: 3,50 € pro Lebensjahr

Unsere Küche legt großen Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte. Aus diesem Grund sind kurzfristige Änderungen der Speisen bzw. Buffets nicht ausgeschlossen.

KOCHKURS-TERMINE

Ich freue mich auf Sie.

Ihr

Bernd Werner

Samstag, 23. September 2023
Die besten Fleischsorten der Welt, Teil 2
Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und deutsches Dry Aged Beef
180,00 € pro Person

Samstag, 07. Oktober 2023
Aufbaukochkurs Saucen
Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | pikanter Tomatenfond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce Kaviarsauce und vieles mehr
160,00 € pro Person

Samstag, 21. Oktober 2023
Wildkochkurs
Wildessenz mit gefüllten Ravioli vom Rehfilet | Hirschravioli Rehragout | Dessert
160,00 € pro Person

Samstag, 18. November 2023
Gänsemenü à la Bernd Werner
Feines von der Gans | Maronensüppchen | Brust und Keule von der Gans klassisch | Gänsepraline und Strudel | Dessert
160,00 € pro Person

Samstag, 02. Dezember 2023
Die besten Fleischsorten der Welt, Teil 1
Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico, Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus dem Fleischreifeschrank
180,00 € pro Person

Samstag, 09. Dezember 2023
Weihnachtsmenü
Feines vom Winterkabeljau | Süppchen vom weißen Trüffel Lammrücken im Brotmantel | Champagnerparfait mit Honighippen | Gewürzorangen
160,00 € pro Person

Samstag, 16. Dezember 2023
Silvestermenü
Feines von Jakobsmuschel und Trüffel | Steinbutt mit Schwarzwurzel | Schwarzfederhuhn | Buttermilchgateau | Himbeergel
160,00 € pro Person

Samstag, 13. Januar 2024
Hummerkochkurs
Hummersalat Asia Style | Hummerravioli | Hummer klassisch Hummer | Ingwersüppchen | Dessert
160,00 € pro Person

Samstag, 20.Januar 2024
Basiskochkurs Saucen
Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus
165,00 € pro Person

Samstag, 03. Februar 2024
Menü zum Valentinstag
Tiefseegarnele | gebratener Hummer | Maishuhn | Trüffeljus Champagnersüppchen | Mango
165,00 € pro Person

Samstag, 09. März 2024
Die besten Fleischsorten der Welt, Teil 2
Limousin | Original Kobe | Australien | Schottland und deutsches Dry Aged Beef
185,00 € pro Person

Samstag, 23. März 2024
Basiskochkurs Saucen
Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond | Rotweinjus
165,00 € pro Person

Samstag, 06. April 2024
Zerlege-Kurs „Lamm im Ganzen“
Fachliches Zerlegen eines ganzen Lamms | Herstellung von Lammbratwürstchen | feine Gerichte rund ums Lamm wie z.B. geschmorte Lammschulter, Lammrücken mit Bärlauchkruste, Lammfilets in Pistousud | Dessert
185,00 € pro Person

Samstag, 13. April 2024
Fingerfood-Kochkurs
Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge oder Partys: Süppchen | Beeftatar | Trüffelcreme | kleine Strudel und vieles mehr
165,00 € pro Person

Samstag, 20. April 2024
Spargelkochkurs
Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren
165,00 € pro Person

Samstag, 04. Mai 2024
Die besten Fleischsorten der Welt, Teil 1
Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico, Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus unserem neuen Fleischreifeschrank
185,00 € pro Person

Samstag, 18. Mai 2024
Aufbaukochkurs Saucen
Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce| pikanter Tomatenfond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce | Kaviarsauce und vieles mehr
165,00 € pro Person

Highlight: Firmen- und Gruppenevent.
Kochkurs mit Sternekoch Bernd Werner und Weinbegleitung. Die Termine stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Kochkursbeginn: 9.00 Uhr

(Mindestteilnehmerzahl 8 Personen) Menübeginn ca. 11.45 Uhr

Inklusive: 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee oder Espresso und Rezeptunterlagen

Begleitperson zum anschließenden Menü:
80,00 € bzw. 90,00 € inkl. Getränke

WILD- UND GANS-SPEZIALITÄTENWOCHEN in der Schloss-Schänke

WILD AUF WILD

Mittwoch, 18. Oktober, bis Sonntag, 29. Oktober 2023

Mit dem Herbst beginnt bei uns wieder die Zeit der deftigen Küche. Vor allem Spezialitäten vom heimischen Wild, wie z.B. Reh, Hirsch oder Wildschwein, sind absolute Highlights unserer Küche.

Odenwälder GANSWOCHEN im Schloss Eberstein

Mittwoch, 08. November 2023, bis Januar 2024

Nach den Wildwochen steht der November dann ganz im Zeichen der Gans. In der Schloss-Schänke servieren wir Ihnen in dieser Zeit – neben unserer reichhaltigen A-la-carte-Speisekarte – Spezialitäten rund um unsere Odenwälder Gänse und das Gänsemenü à la Bernd Werner **wählbar in 3 oder 4 Gängen.**

Feldsalat
Gebratene Waldpilze | Gänserillette | Pflaumenkompott
***
Essenz von der Gans
Suppenmaultaschen | Gemüserauten
***
Glasierte Gänsekeule
Serviettenknödel | Rotkraut | Selleriepüree | Maronen
***
Weißes Schokoladengewürzmousse
Grand Marnier | Orangenfilet | Zimteis

TRÜFFELABEND (ALBA) in Werners Restaurant

Samstag, 25. November 2023, ab 18.30 Uhr

Carpaccio vom Staufer Kalb
Petersilie | Trüffel-Ricottacreme | Molke
***
Topinambur-Schaumsuppe
Ochsenschwanzragout | Croutons
***
Confierter Steinbutt
Kartoffel-Nussbutterpüree | sautierter Spinat | Beurre Blanc
***
Gratiniertes Kalbsfilet
Variation von Sellerie | Lauch | Trüffeljus
***
Getrüffelter Brie von Affineur Kober
Sautierter Feldsalat | Teutoburger Rapsöl
***
Original Beans Femmes de Virunga 55%
Schokotrüffel | Zwetschge | Zimteis

Preis pro Person 135,00 €
zzgl. Trüffel Tagespreis/Gramm

Gerne können Sie am 24. oder 26. November 2023 das Menü auf Vorbestellung buchen.

SCHLOSS EBERSTEIN ZUM KENNENLERNEN

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, schauen Sie in die verschiedenen Schlossküchen, in die unterschiedlichen Restauranträume, in die Hotelzimmer (falls möglich), und erfahren Sie die historischen Hintergründe und aktuelle Neuigkeiten von Schloss Eberstein. Im Anschluss daran genießen Sie ein Menü aus Bernd Werners Schlossküche.

Sonntag, 29. Oktober 2023 | Sonntag, 19. November 2023

Sonntag, 21. Januar 2024 | Sonntag, 28. Januar 2024

Sonntag, 25. Februar 2024 | Sonntag, 24. März 2024

Sonntag, 07. April 2024 | Sonntag, 21. April 2024

Sonntag, 05. Mai 2024

Preis pro Person 69,00 €, Beginn 18.00 Uhr
inkl. Aperitif mit Fingerfood, Führung, Menü bzw. Buffet, Wasser, Wein, Espresso

Hotel-Arrangement
Teilnahme an „Schloss Eberstein zum Kennenlernen“ (inkl. aller Leistungen), Übernachtung im Schlosshotel und Frühstücksbuffet:

260,00 € im Doppelzimmer
165,00 € im Einzelzimmer

10. AZUBI-GALA

Mittwoch, 15. November 2023, 18.00 Uhr

Bei uns heißt es wieder Vorhang auf für die Nachwuchstalente von Schloss Eberstein! Unter dem diesjährigen Motto Black&White präsentieren die insgesamt **17 Auszubildenden** zum zehnten Mal ihr Handwerk.

Der Erlös der Azubi-Gala wird an die Klinikclowns **„xundlachen" aus Karlsruhe** gespendet. Seit seiner Gründung 2004 fördert der Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. die bundesweite Vernetzung gemeinnütziger Vereine, die Clownsbesuche in Krankenhäusern, Seniorenheimen und therapeutischen Einrichtungen organisieren.
MOTTO & DRESSCODE: Black&White

Preis pro Person 74,00 €
inkl. 4-Gänge-Menü, Fingerfood und Getränke

AXEL BAUER

Der Azubiwein wurde gemeinsam mit dem Weingut Axel Bauer kreiert: Chardonnay, Viognier, Grauburgunder.

xundlachen • die klinikclowns
im rhein-neckar-kreis

FONDUE IN DER SCHLOSS-SCHÄNKE

Ab 23.11.23, jeden Donnerstag, ab 18.00 Uhr bis 31.12.2023

Donnerstags wird es ab dem 23. November wieder besonders gemütlich, denn wir verwöhnen Sie mit leckerem **Käse- oder Fleischfondue.** Dazu servieren wir Salzkartoffeln, Salat und verschiedene mixed Pickles.

34,00 € pro Person
inklusive 1 Kirschwasser

Buchbar ab 4 Personen - auf Vorbestellung

HUMMER
in Werners Restaurant

Samstag, 13. Januar 2024, ab 18:30 Uhr

Zweierlei vom Hummer
Rote Bete | Avocado | Yuzu
***
Ravioli vom Hummer
Fenchel | Parmesan | Hummerschaum
***
Confierter Hummer
Mais | Speck | Pimento de la Vera
***
Gratinierter halber Hummer
Blumenkohl | Spinat | Béarnaise
***
Original Beans Piura Porcelana
Cheesecake | Buchweizen | Mandarine

Preis pro Person 145,00 € pro Person inkl. Aperitif

Gerne können Sie am 12. oder 14. Januar 2024 das Menü auf Vorbestellung buchen.

TAG DER FARBEN
in Werners Restaurant

Sonntag, 04. Februar 2024, ab 18.00 Uhr

Ein besonderer künstlerischer Abend steht Ihnen bevor – das Thema: **monochrom.** Während des Dinners wird die Künstlerin **Irina Runkel aus Baden-Baden** ein Bild malen.
Genießen Sie ein tolles Vier-Gang-Menü und tauchen Sie ein in die Welt der Farben!

Krustentiersuppe
Wan Tan | Garnele | Karotte
***
Confierter Kabeljau
Selleriepüree | Schwarzwurzel | Tapioka | Yuzu | Beurre Blanc
***
Zweierlei vom Rinderrücken
Rote Bete | Himbeere | Radicchio
***
Original Beans Piura Porcelana
Crue de Cacao | Kaffee | Grand Marnier

98,00 € p.P. inkl. Aperitif und Fingerfood

KÜCHENPARTY GENUSSNETZWERK DER JRE

KULINARISCHER SAISONSTART 2024

Freitag, 15. März 2024,
und Samstag, 16. März 2024

JRE
GENUSSNETZ

Seien Sie auf unseren kulinarischen Saisonstart gespannt!

Unsere **legendäre Küchenparty** präsentieren wir auch im kommenden Jahr in der **Frühjahrs-Edition** in Werners Restaurant, im Schlosshof und auf der tollsten Terrasse im Murgtal.
Highlights sind neben leckeren Cocktails und neuen Trendbieren auch erlesene Weine. Die **Austernbar** von Team Cuisine ist wieder fester Bestandteil unseres Angebots. **Touch Wood** und **DJ Homer** sorgen auch dieses Mal wieder für die perfekte musikalische Unterhaltung. Personalisieren Sie Ihren **Kochlöffel** und kreieren Sie gemeinsam mit der **Blumengalerie Knorr** kreativen Schmuck, passend für die bevorstehende Osterzeit.
Wir garantieren Ihnen schon jetzt tolle Momente auf Schloss Eberstein!

115,00 € pro Person,
Beginn 19.00 Uhr

AKTION:
Ab einer Gruppe von 10 Personen nur 100,00 € p.P.

TEAM CUISINE – est 2014 – Wir beliefern Küchen. Mit Leidenschaft.
BUFFEL BILL
GOLD of LESBOS
Künstler
KELTENHOF SALATE
höfflin WEINGUT
ORIGINAL BEANS

KOCHSHOW

Meat & Greet mit Sternekoch Bernd Werner

Sonntag, 14. April 2024, um 17.00 Uhr

Die besten Fleischsorten der Welt

Verehrte Gäste, seien Sie gespannt auf einen ganz besonderen Abend mit **Sternekoch Bernd Werner.** Es erwartet Sie ein Kocherlebnis ganz im Sinne des Fleisches. Legen Sie in der Küche selbst Hand an und zaubern Sie in netter Runde ein tolles Vier-Gang-Menü.

128,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Wasser, Heißgetränk und Rezeptunterlagen

GESCHENK-GUTSCHEIN

Online erstellen – bezahlen – verschenken

Sie möchten etwas ganz Besonderes verschenken, und Ihnen fehlt die Zeit? Auf unserer Internetseite können Sie ganz bequem einen Gutschein auswählen, sicher bezahlen und sofort ausdrucken.

ÖFFNUNGSZEITEN UND VORSCHAU 2023/2024

BIS ENDE 2023

SCHLOSS-SCHÄNKE
Ab 12.00 Uhr täglich für Sie da.
Durchgehend warme Küche

WERNERS RESTAURANT
Mittwoch bis Samstag 18.30 bis 22.00 Uhr
Sonntag 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 22.00 Uhr

Betriebsurlaub Herbstferien 2023:
Montag, 30.10.2023 – Dienstag, 07.11.2023

2024

HOTEL UND RESTAURANTS
Januar – März 2024: montags und dienstags geschlossen

WERNERS RESTAURANT
Montag, 01.01.2024 – Donnerstag, 11.01.2024, geschlossen

Betriebsurlaub Faschingsferien 2024:
Montag, 05.02.2024 – Dienstag, 20.02.2024

SCHLOSS EBERSTEIN RESTAURANT & HOTEL

Sie möchten regelmäßig unsere aktuellen Nachrichten erhalten?
Dann abonnieren Sie unseren **Newsletter** auf unserer Internetseite.

MEMBRE d'Honneur JRE
QL Hotels & Restaurants charming by nature
Exzellente AUSBILDUNG IN DER HOTELLERIE
CHEFS TROPHY

Schloss Eberstein
D-76593 Gernsbach
Tel. + 49(0)72 24/99 59 50
Fax + 49(0)72 24/99 59 550
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com
www.facebook.com/Schloss.Eberstein
schloss_eberstein

GOURMET- UND MOTORSCHLITTENERLEBNIS AM POLARKREIS

Spirit of Lappland

powered by
Jochen Baur
& Sternekoch Bernd Werner

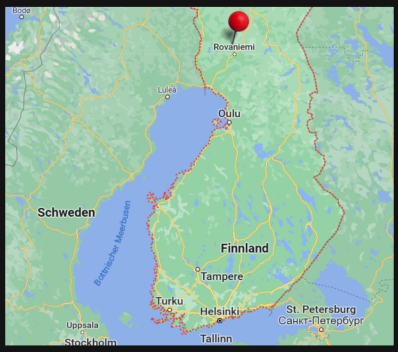
5 Tage fernab der Zivilisation mit einem Schneemobil durch verschneite Wälder oder über zugefrorene Gewässer. Erlebt den Zauber der Polarlichter, Adrenalin pur auf dem Hundeschlitten und abends ein Menü der Extraklasse.

5 TAGE ALL INKLUSIVE

PROGRAMM

- ÜBERNACHTUNG
- VERPFLEGUNG VON STERNEKOCH BEND WERNER
- MOTORSCHLITTENFAHRT
- BESUCH DES WEIHNACHTSMANNES
- HUNDESCHLITTENFAHRT

Rovaniemi, Finnland



1. Termin

Anreise Mittwoch, 31.01.2024
Abreise Sonntag, 04.02.2024

---

2. Termin

Anreise Sonntag, 04.02.2024
Abreise Donnerstag, 08.02.2024

Kontakt:

Schloss Eberstein
Bernd Werner
76593 Gernsbach
Telefon: 07224 / 995950
Mobil: 0172 / 9302554
info@schlosseberstein.com