

WEIHNACHTSFEIERN IM SCHLOSS EBERSTEIN

Arrangement FEUERZAUBER



Fackelwanderung durch den Weinberg mit anschließendem Glühweinempfang in weihnachtlicher Atmosphäre im Innenhof oder auf der Plantannenterasse mit Blick übers Murgtal

Glühweinempfang mit Käsegebäck

Menü:

Maronensamtsüppchen

Maultäschle | Croutons | Schnittlauch

Zweierlei vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef und geschmorter Rinderbug auf Kartoffelpüree mit Wurzelrahmgemüse und abgeschmälzten Spätzle

Winterliche Dessertvariation „Schloss Eberstein“

Preis pro Person

78,00 €

inkl. korrespondierende Weine, Wasser während des Menüs, Kaffee/Espresso sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte.

Buchbar ab

15 Personen.



Arrangement FONDUE



Genießen Sie ein festliches Fondue-Erlebnis im winterlichen Ambiente von Schloss Eberstein

Vorspeise:

Winterliche Blattsalate mit Orangen-Walnussöl-Dressing, rosa Grapefruitfilets und Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig gratiniert

Fleischfondue

mit Kalb-, Rind-, Poulardenfleisch und Gemüse, dazu verschiedene Saucen, Kartoffeln und Rahmpolenta

oder

Käsefondue

geschmolzener Käse, begleitet von knusprigem, gebratenem Brot, gekochten Kartoffeln und eingelegtem Gemüse

Winterliche Dessertvariation

Preis pro Person

69,00 €

inkl. Aperitif und Käsegebäck, korrespondierende Weine, Wasser während des Fondues, Kaffee/Espresso sowie weihnachtliche Dekoration und Menükarte.

Buchbar ab 6 Personen.

Arrangement WINTERGRILLEN

IM INNENHOF UND IM SPIEGELSAAL – EINE AUßERGEWÖHNLICHE WEIHNACHTSFEIER!



Läuten Sie die Weihnachtsfeier ein mit unserem hausgemachten Glühwein – mit oder ohne Alkohol – und knusprigem Käsegebäck. Der perfekte Einstieg in einen genussvollen Abend!

Erleben Sie eine Weihnachtsfeier der besonderen Art – eine stilvolle Winter-Grillparty in unserem festlich geschmückten Spiegelsaal und Innenhof.

Lassen Sie sich von der winterlichen Atmosphäre verzaubern und feiern Sie ein einzigartiges Fest mit Ihren Kollegen oder Freunden.

Auf dem Schwedengrill bereiten wir für Sie eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten zu:

Brisket | Filet vom Staufer Schwein | Lammfilets mit Rosmarin | Marinierte BBQ-Landhuhnkeule | Lackierter Label-Rouge-Lachs | Buntes Grillgemüse | Ofendrillinge mit Rosmarinbutter | Dreierlei Grillsaucen (BBQ | Honig-Senf | Aioli) | Rindsbratwürste | Rostbratwürste

Für Vegetarier:

Fetapäckchen mit getrockneten Tomaten und Oliven | Gefüllte Portobellopilze mit Gemüse und Bulgur

Dazu servieren wir winterliche Salate und Beilagen für ein perfektes Genusserlebnis.

Süßer Abschluss am Schwedengrill: Genießen Sie selbst gegrillte Marshmallows mit kreativen Toppings sowie verführerische Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Pâtisserie.

Pro Person 110,00 €

inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Espresso, von 18.00 bis 0.00 Uhr
(Verlängerung gerne auf Anfrage möglich).

Buchbar von 30 bis 100 Personen.

Arrangement WEIHNACHTSDINNER

IM GOURMETRESTAURANT



Unser Team des **Sternrestaurants** freut sich darauf, Sie zu Ihrer Weihnachtsfeier willkommen zu heißen – ob in kleiner oder großer Runde.

Genießen Sie ein exklusives **3- oder 4-Gang-Menü**, das wir für Sie mit viel Liebe, Kreativität und Sorgfalt zubereiten.

Lassen Sie sich verzaubern und erleben Sie eine unvergessliche Weihnachtsfeier in einzigartigem Ambiente!

Ihr festliches Erlebnis beinhaltet:

Zur Einstimmung: Sekt mit Glühweinextrakt und Fingerfood

FELDSALAT

Kartoffelcroutons | Cranberry-Vinaigrette
oder

CANNELLINI-BOHNENVELOUTÉ

Parmesan | schwarzer Trüffel

KABELJAU

getrocknete Tomate | Chorizo | Amalfi-Zitrone | Safran

ENTENBRUST

Orange | Chicorée | Marone
oder

HOKKAIDOKÜRBIS

Buchenpilze | Zwiebelconfit | Cassis | Pilzcrumble

KOKOSNUSS & DATTEL

Limette | weiße Schokolade | Banane

Pro Person

als 3-Gang-Menü 92,00 €, als 4-Gang-Menü 120,00 €
inkl. korrespondierende Weine, Wasser und Espresso;
stimmungsvolle, weihnachtliche Dekoration.

Buchbar ab 8 Personen.

WEIHNACHTSFEIER IM SURUMU IN IFFEZHEIM



Ihre exklusive Weihnachtsfeier in unserer Eventlocation Surumu in Iffezheim



Feiern Sie in ganz besonderem Ambiente – **das Surumu gehört an diesem Abend nur Ihnen!** Unser Lokal wird exklusiv für Ihre Gesellschaft reserviert, sodass Sie und Ihre Gäste ungestört genießen können.

Freuen Sie sich auf eine festliche Atmosphäre, köstliche Speisen und erlesene Getränke – perfekt für eine unvergessliche Weihnachtsfeier.

Leistungspaket:

3-Gang-Menü

Empfang mit Glühwein und Käsegebäck

Wintersalate mit Entenbrustscheiben und Kürbischutney
(Für die Vegetarier unter den Gästen servieren wir den Gang mit Ziegenkäse.)

Jungschweinefilet in Waldpilzrahmsauce
mit abgeschmälzten Spätzle und Wintergemüse
(Vegetarisch: Süßkartoffelstrudel mit Wintergemüse)

Gebackene Topfenknödel mit Früchteragout
und Schokoladeneis

Pro Person 89,00 €

inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/
Espresso, von 19.00 bis 0.00 Uhr (Verlängerung gerne
auf Anfrage möglich).

Buchbar ab 50 bis 150 Personen.

Live Cooking Küchenparty im Surumu

Freuen Sie sich auf eine festliche Weihnachtsparty mit Live-Cooking! Schon beim Empfang erwartet Sie ein lockeres Weihnachtsmarkt-Flair. Die Speisen servieren wir an verschiedenen Ständen und in der Küche.

Empfang mit Glühwein und Käseknackern vom
Schwedengrill im Brötchen

Speisestände

Pulled-Pork-Burger „Schloss Eberstein“ mit Essiggurken,
roten Zwiebeln, Paprikarelish und Bergkäse

Geschmorter Rinderbug mit würzigem Rahmgemüse,
Kartoffelknödel und Gewürzjus

Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln und
kleinen Kartoffeln

Flammlachs vom Grill mit Wacholder, Fenchelaromaten,
Limone, Gurkenrelish und Currysauce

Geschmelzte Kartoffelknödel mit Blattspinat und
Pilzrahmsauce (die Auswahl der Gerichte kann
gerne geändert werden)

Dessertbuffet

Weihnachtliche Dessertnaschereien

Mitternachtsimbiss: Schwarzwälder Käseauswahl

Pro Person 110,00 €

inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/
Espresso, von 19.00 bis 0.00 Uhr (Verlängerung gerne auf
Anfrage möglich). **Buchbar von ab 50 bis 300 Personen.**

URIGES CHALET MIT BLICK ÜBERS MURGTAL

Im Schlossgarten über den Dächern des Murgtals genießen Sie einen urigen Abend der besonderen Art bei Kaminzauber und heimeliger Stimmung.

Variante I – Chalet-Fondue

Winterlicher Salat

frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten
Orangen-Walnussöl-Dressing | Geräuchertes | Kürbisragout

Fleischfondue

eine Auswahl an zartem Kalb-, Rind- und Poulardenfleisch sowie Gemüse, serviert mit verschiedenen Saucen, Kartoffeln und Rahmpolenta

oder

Käsefondue

geschmolzener Käse, begleitet von knusprigem, gebratenem Brot, gekochten Kartoffeln und eingelegtem Essiggemüse

Abgerundet wird Ihr Menü mit einer süßen Überraschung: **Leckereien aus der Patisserie**, liebevoll in kleinen Gläsern serviert.

Lassen Sie sich von der winterlichen Atmosphäre und den herzhaften Genüssen verzaubern!



Variante II – Chalet-Tischbuffet

Erleben Sie eine abwechslungsreiche Auswahl von Vorspeisen und Desserts auf Platten, die direkt am Tisch serviert werden. Als Hauptgang genießen Sie ein köstliches Boeuf Bourguignon, das frisch im Topf auf dem Kaminofen zubereitet wird. Ein gut bestückter Kühlschrank mit erlesenen Weinen und weiteren Getränken rundet das Genusserlebnis perfekt ab.

Preis pro Person 65,00 €

(exklusiv Getränke,
diese werden nach Verbrauch berechnet)

ARRANGEMENT SANTA-KLAUS-KÜCHENPARTY – EXKLUSIV



Christmas Beats & Culinary Treats

Das gesamte Schloss erstrahlt in festlicher Weihnachtsdekoration und versprüht einen einzigartigen weihnachtlichen Charme.

Genießen Sie eine ausgelassene Weihnachtsparty mit Sitzmöglichkeiten, an Stehtischen oder auf der Tanzfläche.

Entdecken Sie unseren Schloss-Eberstein-Winterzauber mit einigen Verkaufsständen und Weihnachtsprodukten. Genießen Sie unseren hausgemachten Glühwein und Kinderpunsch an einer Feuerstelle. Unsere leckere Schlossküche kümmert sich um Ihren kleinen – oder auch großen – Hunger zwischendurch. Für Action ist

auch gesorgt: Eine Fackelwanderung über den hauseigenen Weinberg rundet Ihren Aufenthalt auf Schloss Eberstein ab.

Pro Person 110,00 €

inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/Esspresso, von 18.00 bis 0.00 Uhr (Verlängerung gerne auf Anfrage möglich).



Buchbar von 80 bis 300 Personen.


SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

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

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](https://www.instagram.com/schloss_eberstein)

MEMBRE
d'Honneur
JRE

QL
Hotels & Restaurants
charming by nature


AUSBILDUNG
IN DER HOTELLERIE

