



- Programmvorschau - kleine Änderungen vorbehalten-

Sonntag, 11. Dezember - **3. Advent**

Kid-Fest mit Puppenbühne MiniMax: "Rotkäppchen"

Montag, 12. Dezember:

Weihnachtliche Krippen und ihre Geschichten

Donnerstag, 15. Dezember: **Küchenplauderei**

mit Sternekoch Ernst Karl Schassberger

Samstag, 17. Dezember:

Tageskochkurs "Asien, Wok & Co."

Sternkoch Ernst Karl Schassberger entführt Sie in eine besondere kulinarische Welt. Beginn um 13.00 Uhr. Am Abend genießen Sie das selbst zubereitete 4-Gang Menü. Kochkursgebühr Euro 185 p.P. inkl. Kochkurs, Abendmenü mit Aperitif, Küchenschürze, Diplom und Rezeptheft.

Sonntag, 18. Dezember: **4. Advent**

Weihnachtsmusical "Am Himmel geht ein Fenster auf"

Montag, 19. Dezember: **"Weihachten am Ebnisee"**

- die etwas andere Weihnachtsgeschichte -

Dienstag, 20. Dezember:

Weihnachtswanderung mit Herrn Trinkle

Samstag, 24. Dezember: **Heilig Abend**

"Die Raunächte" - die Raunächte waren bei unseren Vorfahren heilige Nächte. Während diesen wurde möglich nicht gearbeitet, sondern nur gefeiert, wahrgenommen und in der Familie gelebt. Es gibt gesamt 12 Raunächte, beginnend mit Heilig Abend, der "Mutternacht". Wir wollen jeden Tag mit etwas Besonderem, das Freude macht, verkürzen. Die Veranstaltungen finden im weihnachtlich geschmückten Restaurant, in der Küche oder in der Kaminhalle statt (*kein Eintritt*).

► Zimmerpreis Beispiele



- ▶ "Schnupper-Aufenthalt" ab 57 p. P. (1 Nacht mit Frühstück, Nutzung der Badelandschaft)
- ▶ "Erlebniswochenende" ab 170 p. P. (2 Nächte mit HP und LandGenuß)
- ▶ "Ferienknüller" ab 358 p. P. (5 Nächte zum Preis von 4 inkl. HP und LandGenuß)
- ▶ "Wohlfühlwoche" ab 524 p. P. (7 Nächte zum Preis von 6 inkl. HP und LandGenuß)

Schnee, Tannengrün, Feuerzangenbowle... Erleben Sie besinnliche und anregende Momente vor den Toren Stuttgarts oder bummeln Sie durch die zaubhaften Weihnachtsmärkte. Die schönsten sind:

Barockmarkt
Ludwigssburg

Mittelalterlicher Markt
Esslingen

Stuttgart

Backnang

Schorndorf

LandKüche in der Flößerstube:
"Wild auf Gans" und
"Düfte & Gewürze"

Gerne beraten wir Sie für Ihre Weihnachtsfeier!



Schassberger
Ebnisee
GASTGEBER SEIT 1798

Fit und Schön mit Zeit für mich
vom 07. November - 23. Dezember 06/11

Liebe Gäste,

Sie möchten zum Jahresausklang wieder einmal etwas für sich ganz persönlich tun? Durch die einzigartige Montignac Methode lernen Sie, Ihr Gewicht zu reduzieren ohne zu hungern. Es geht nicht darum weniger zu essen, sondern besser zu essen mit der Auswahl der richtigen Lebensmittel. **Ihr Bonbon: Machen Sie mit bei der Montignac Wette! Wetten Sie mit uns am Anreisetag wieviele kg Sie während Ihres Aufenthalts abnehmen werden - wenn Sie es schaffen, dann erhalten Sie bei Abreise so viel % Rabatt auf den HP Preis, wie Sie abgenommen haben!**

Wir wünschen Ihnen schöne Ferien!

Geschwister Schassberger
Desirée Miller, Reservierung
Andreas Schwankl, Verkauf & Qualität
Michael Melzer, Küche & Kochevents

► Fit und schön mit Montignac!



Gewicht reduzieren ohne zu Hungern!

Buchen Sie die Montignac Aktiv-Woche (s. Innenseite) oder Termin nach Ihrer Wahl ab 912 p. P. Inklusive:

- individueller Speiseplan
- 2 Ernährungsberatungen
- 7 Übernachtungen mit Frühstück
- täglich 2-Gang Montignac Lunch
- täglich 3-Gang Montignac Dinner
- LandFrische Wellness & Sport
- LandGenuß Ferienprogramm
- eine entspannende Aromaöl Massage

► Shopping im LandLädle **Schmökern und Denken ...**



- ▶ Feine Primavera Wellness Düfte
- ▶ Wellness CDs individuell fürs Sternzeichen
- ▶ Auswahl an feinen Kräutertees für jede Stimmung an den grauen Tagen!
- ▶ Montignac Rezept- und Kochbücher

Weitere Informationen und Newsletter auf www.schassberger.de
Romantikhôtel Schassberger Ebnisee
73667 Ebnisee Telefon 07184-2920



Tägliches LandGenuß Programm:

- Montags: **Italienischer Abend**
- Dienstags **“Land & Leute” Spaziergang mit Friedrich Trinkle** um 11 Uhr. Treffpunkt Cocktailbar (bitte am Vorabend bis 19 Uhr anmelden). **Schwäbischer Abend.**
- Mittwochs: **Wochenteilungsfest-Aperitif.** Gewürze & Kräuter Dinner am Abend
- Donnerstags: **Mediterraner Abend.**
- Freitags um 18 Uhr **lustige Württemberger Weinprobe im Gewölbekeller von 1756, anschließend Schwäbischer Abend.**
- Samstags **Hotelführung mit Blick in die Küche um 10:30 Uhr. “Land & Leute” Spaziergang mit Friedrich Trinkle** um 11 Uhr. Treffpunkt Cocktailbar (bitte am Vorabend bis 19h anmelden). Romantisches **Candle Light Dinner.**
- Sonntags Sektfrühstück und ev. **Gottesdienst in Kaisersbach. Jahreszeiten-Dinner.**

Details erfahren Sie täglich im Blättle. Teils Aufpreis + Mindestteilnehmerzahl.

LandLust Höhepunkte

Wissen erweitern, Menschen kennenlernen, nach herzenslust Spaß und Freude haben! Details auf www.schassberger.de

Besuchen Sie noch bis 06.11. die weltgrößte Kürbisausstellung in Ludwigsburg im Blühenden Barock! Bestaunen Sie über 500.000 farbenfrohe Zierkürbisse in bizarren Formen, aromatische Speisekürbisse, leuchtende Schnitzkürbisse sowie imposante Flaschenkürbisse. **TIPP!**

Sonntag, 06. November: **Geführte Wanderung durch 20 Mio. Jahre Erdgeschichte** mit Naturparkführer Wolfgang Grabe. Voranmeldung erforderlich, ab 10:15 Uhr - Dauer ~5h, Kostenbeitrag 10,- p.Erw., 5,- für Jugendliche bis 18 Jahre. Weitere Informationen erhalten Sie am Empfang.

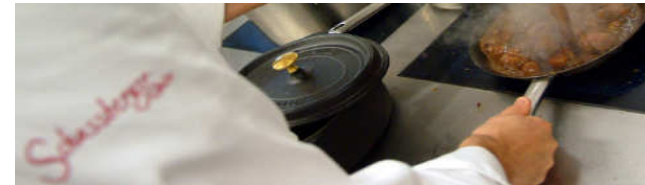
Zudem **Württembergischer Weinpalast in Murrhardt.** Verkosten Sie von 11 - 18 Uhr in der Murrhardter Festhalle 100 hochklassige Weine von 18 verschiedenen Weingütern und Weingärtnergenossenschaften und lassen Sie sich von der Vielfalt der württemberger Weine begeistern.

Freitag, 11. November: Ab dem **Martinstag** gehts in der Flößerstube **“ganz um die Gans”**.

Zudem nehmen wir den **11.11.11** als Anlass für ein **Hochzeitsbild-Revue...**

Sonntag 14. - 21. November Montignac Aktivwoche (Programm s. rechts). Mindestteilnehmerzahl: 6 - Anmeldung bitte bis 7.11. Teilnahme an einzelnen Programmpunkten für Tagesgäste möglich.

Samstag, 19. November: **Tageskochkurs Wild auf Wild** Erproben Sie neue Wild-Rezepte mit Sternekoch Ernst Karl Schassberger. Beginn um 13.00 Uhr. Am Abend genießen Sie das selbst zubereitete 4-Gang Menü. Kochkursgebühr Euro 185 p.P. inkl. Kochkurs, Abendmenü mit Aperitif, Küchenschürze, Diplom und Rezeptheft.



Sonntag, 27. November: **BrunchArt mit Malerin Roswitha Walenczyk** Erleben Sie im monatlichen Wechsel unsere Gläserstube mit neuen Kunstwerken. Zum Brunch sind die Künstler persönlich zum Fachsimpeln vor Ort. 26 p. P. inkl. Speisen, Heißgetränke, Aperitif. Kids bis zur Tischkante frei.

Zudem eröffnen wir anlässlich des **1. Advents** unseren stimmungsvollen **Weihnachtsmarkt im LandLädle** und präsentieren Ihnen druckfrisch die neue Eventzeitung 2012!

Samstag, 03. Dezember: **Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen bei unserer Hotelführung** und erleben Sie anschließend die Köche live bei Ihren Adventsvorbereitungen

Kid-Kochkurs “Weihnachtsbäckereien” Da hat Langeweile keine Chance! In der Hotelküche geht’s rund, wenn unsere kleinen Gäste backen - leckere Weihnachtsbäckereien zum selber naschen oder als Überraschung für die Familie! 19,00 p.K. inkl. Betreuung, Getränke und Diplom

Sonntag, 04. Dezember - **2. Advent** Wir entzünden die zweite Kerze am Adventskranz. Der Weihnachtsmarkt im LandLädle lädt zum Stöbern ein - hier finden Sie weihnachtliche Mitbringsel für die ganze Familie

Montag, 05. Dezember: Schassbergers Jubiläums-Küchenfest mit Jeunes Restaurateur Spitzenköchen! Ob in der State of Art Küche oder in den Restaurants, Sie haben die Möglichkeit hinter unsere Kulissen zu blicken und mit Spitzenköchen, Partnern und Winzern zu fachsimpeln oder einfach nur zu plaudern. Beginn 19 Uhr, Eintritt 135 p.P. inkl. Küchenschürze, Spätzlesbrett, Aperitif, Kreationen der Gastköche, Getränke zum Essen, Mitternachtsimbiss und Musikunterhaltung. **Die aktuelle Zusageliste der Köche finden Sie auf www.schassberger.de. Frühbucher Bonbon bis 30.09.: 10 Karten bestellen - 9 zahlen!** **TIPP!**



Montignac Aktivwoche vom 14. - 21.11.:

Mit Ernährungsberaterin Ursula Reif und Profikoch Matthias Schaal

Sonntag: Anreisetag.

Montag: Einführung in die Montignac Ernährungs-Philosophie und Aromaöl Entspannungsmassage.

Dienstag: Natur-Erlebnis-Wanderung mit Wanderführer Trinkle

Mittwoch: Montignac Kochkurs in der Hotelküche

Donnerstag: Führung durchs Naturparkzentrum. Montignac Erfahrungsworkshop.

Freitag: Seminartag mit Ursula Reif

Samstag: Seen Wanderung mit Wanderführer Trinkle. Erfahrungsaustausch mit Matthias Schaal