

Schassbergers Rahmenprogramm Vorschläge :

Weihnachtsfeier & Jahreswechsel 01/11

- hier haben wir Ihnen einen Potpourri an Vorschlägen zusammengestellt -



STIMMUNGSVOLLE FEUERZANGENBOWLE

Ab 10 Personen. Täglich. Dauer ca. 30 Minuten.

Stimmungsvolle Feuerzangenbowle € 10 p. P.:

Besonders schön zum Aperitif in der Vorweihnachtszeit ist die stimmungsvolle Feuerzangenbowle, welche wir im Wintergarten oder im verschneiten Aperitifgarten servieren.

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN

Gourmet Lunch oder Diner im Restaurant Ernst Karl (1 Michelin Stern)

Wählen Sie ein exklusives Menü zum Genuss im eleganten Ambiente des Restaurant Ernst Karl.
- Preise siehe Menüvorschläge -

Gourmet Lunch oder Dinner am Chef's Table (1 Michelin Stern) € 95 p. P.

Erleben Sie das Kochgeschehen am Chef's Table, mitten in der Küche und lassen sich mit einem Gourmet 5-Gang Überraschungs-Menü verwöhnen. Der Chef's Table bietet Platz für bis zu 6 Personen und ist jederzeit auf Anfrage buchbar.

**Rustikaler Mittag oder Abend in unseren Stuben
(Flößerstüb, Gläserstube oder Zinnstube)**

Wählen Sie ein schwäbisches Menü zum Genuss in unserer rustikalen Flößerstube.
- Preise siehe Menüvorschläge -

WEIHNACHTSSTIMMUNG: Ab 10 Personen. Täglich. Dauer ca. 2 Stunden

**Still und Starr ruht der See € 9,50 p. P.
(für 15 bis 30 Personen – Dauer ca. 60 Minuten)**

Sie planen Ihre Adventsfeier für Ihre Familie, Ihren Betrieb oder Verein bei einem gemütlichen, festlichen Essen? Machen Sie sich doch mit Ihren Gästen auf zu einem adventlichen Spaziergang um den See direkt vom Hotel aus:

Unser Outdoor Experte und Naturparkführer Walter Hieber hat dafür das Richtige vorbereitet: Sie folgen einem Lichterweg, hören Besinnliches und Heiteres zum Advent, erfahren Interessantes über Adventsbräuche aus der Gegend. Unterwegs gibt's einen heißen Punsch oder Glühwein.
Auf Wunsch geht's mit Fackeln zurück zum Hotel

**NEU NEU NEU: Weihnachtsbäume mit Knecht Rupprecht fällen
(in der Vorweihnachtszeit) ca. € 25/Baum**

Ausgerüstet mit Säge und Axt ziehen große und kleine Holzfäller durch Waldenweiler (3km), um den prächtigsten Baum selbst auszusuchen und eigenhändig zu fällen. Knecht Rupprecht erreichen Sie unter Tel. 07183-41847
- bei Buchung Kennwort „Schassberger“ nennen.

Unsere Empfehlung dazu durch Schassbergers Catering: Knecht Rupprecht Imbiß im Wald €19,50 p. P.

Nach getaner Arbeit stärken sich die stolzen Baumbesitzer bei einem herzhaften Gaisburger Marsch und einer Auswahl an süßen Weihnachtsspezialitäten. Wärmender Glühwein und alkoholfreier Punsch am knisternden Lagerfeuer stimmen auf die romantische Weihnachtszeit ein. In der Regel im Stehen (Bestuhlung oder Zelte s. Catering Preisliste). Weiterer

Tipp: Wer möchte, wandert im Anschluß mit Naturparkführer und Petroleumlampen zum Hotel Schassberger (ca. 45-minütiger Waldspaziergang) zur rustikalen Weihnachtsfeier in der Flößerstüb mit Akkordeonspielerspieler.

Bogenschießen im Fackellicht

Experte Rainer Schall www.outdoor-workshop.de (Tel.:07561-6381 – Preis je nach Gruppengröße auf Anfrage) ins Bogenschießen ein (inkl. Vorführung vom Bau eines Bogens). Auf Wunsch gerne auch als kleiner Wettbewerb unter allen Teilnehmern. Wir beraten Sie gerne über das passende Präsent. Dazu empfehlen wir eine betreute Glühweinstation mit Gebäck und Mineralwasser (€ 10 p. P.) plus das festliche Ausschmücken der Plätze mit Fackeln (10 Fackeln, Auf-/Abbau inkl. Platzmiete €95)

MINI KOCH- UND BACKKURSE
Ab 10 Personen. Werktags. Beginn zwischen 14 und 15:30 Uhr.
Dauer ca. 2 Stunden – auch für Kids geeignet.

Während der Mini Kochkurse lernen Sie in der Gruppe und in unterhaltsamer Atmosphäre „live“ am Herd bzw. Ofen. Preise inkl. Moderation, Küchenschürze, Rezeptheft, Willkommenschluck und Hauswasser.

Mini Kochkurs „Klassisch“ € 79 p. P.
Sie kochen ein saisonales 3-Gang Fest Menü, welches im Anschluß serviert wird.

Mini Kochkurs „Essbare Weihnachtsgeschenke“ € 65 p. P.
Wir stellen mit Ihnen z. B. Pralinen & Schokolade oder Weihnachtsguzzle her
– nach dem Kurs können Sie alles schön verpackt zum Verschenken oder selbst Genießen mit nach Hause nehmen.

WELTKULTURERBE LIMES: WANDERUNGEN
Ab 10 Personen. Täglich. Dauer ca. 2 Stunden

Wanderung mit Limes Cicerones €49/angefangene Stunde:
Ein fachkundig geschulter Führer (=Cicerones), wandert mit Ihnen entlang des UNESCO Weltkulturerbe Limes und erklärt Ihnen auf unterhaltsame Weise alles Wissenswerte über die Römer und Germanen.

Unsere Empfehlung dazu durch Schassbergers Catering:
Limes Imbiß am Ostkastell in Welzheim (8km) oder am Ebniseekastell (2km) €19,50 p. P.
Für jeden Gast gibt es im Stehen (Bestuhlung oder Zelte s. Catering Preisliste)
Mulsum (Römischer Aperitifwein auf Honigbasis) und Mineralwasser
Ernestum (Gemischter Fleisch- und Wurstaufschnitt mit Brotauswahl), Moretum (Käse)

LITERARISCH KULINARISCHES GENIEßER MENÜ
Ab 30 Gästen im separaten Raum passend zum Menü. Täglich.
Beginn 12 oder 19 Uhr.

Wir empfehlen Ihnen fesselnde Stimmen, welche schon im Rahmen unserer Eventserie im Haus zwischen den Menügängen jeweils ca. 10 Minuten rezitiert haben.
Gerne auch Passagen aus dem Buch Ihrer Wahl. Moderatoren Honorar ab Euro 400 zuzügl. Essen und Getränke

RÔTISSEUR STÜCKE AM TISCH TRANCHIERT
Ab 15 Personen. Täglich. Dauer des Tranchierens ca. 20 Minuten.

Ernst Karl Schassberger ist ausgezeichnet als Rôtisseur, der Chaine de Rôtisseurs
- übersetzt ein Meister, welcher Bratenstücke perfekt zubereitet. Genießen Sie unsere Bratenstücke als Höhepunkt Ihres Festessens, am Tisch präsentiert und tranchiert und auf Anfrage mit **lustigem Gewichteraten** (€ 5 p. P. inkl. 1 Hauptgewinn) abgerundet.
Die Rôtisseur Vorschläge mit Preisen finden Sie bei den Menü-Vorschlägen

SCHASSBERGERS KÜCHENPARTY IN DER KÜCHE
Ab 80 Gästen, täglich
(ausgenommen Freitag Abend, Samstag Abend, Sonntag Mittag).
Beginn 12 oder 19 Uhr.

Kommunikativer und unkonventioneller geht es nicht. Die Gäste lernen einander am Herd und in den Restaurants kennen, unterhalten sich über Essen, Trinken und den Rest der Welt.
Wählen Sie zwischen Küchenparty Württemberg mit regionalen Spezialitäten oder Küchenparty Ernst Karl mit feinen Delikatessen. Vorschläge und Preise bei den Menü-Vorschlägen.

WEINREISEN BEGLEITEND ZUM MENÜ
IM SANDSTEINGEWÖLBEKELLER ODER IM RESTAURANT
Ab 10 Personen. Täglich. Beginn 12 bzw. 19 Uhr

Weinreise € 100/angefangene Stunde zuzüglich Weinenach Verbrauch:
Verprobt werden 5 zum Menü korrespondierende Weine im Preisfeld bis jeweils Euro 40/Flasche.