

## ARRANGEMENTS FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



**10% Sonderrabatt,**  
wenn Sie Ihre  
Weihnachtsfeier für  
Januar 2025 buchen.

### KÜCHENPARTY im Surumu

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

#### Leistungspaket:

##### Empfang

Empfang mit Glühwein und Käseknacker im Brötchen vom Schwedengrill

Wildkräutersalat | Kürbischutney | Croutons | alter Balsamico

\*\*\*

Kulinarische Leckerbissen an verschiedenen Live-Cooking-Ständen wie z. B. Flammlachs mit Wacholder-Honig-Lack, Whisky-Mop-Sauce und Sellerie-Walnuss-Salat | Geschmortes Rindergugblatt auf Preiselbeer-Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel und Merlotjus | Creme Brulee | Weißes Schokoladengewürzmousse

| Waldbeerragout | Schokoeis

\*\*\*

Käseauswahl | Mitternachtsimbiss

\*\*\*

##### Mitternachtsimbiss

**Pro Person 118,00 €** inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/Espresso (von 19.00 bis 0.00 Uhr, Verlängerung gerne auf Anfrage möglich), buchbar von 100 bis 400 Personen

### Kochkurs „Weihnachtsmenü selbst gekocht“ mit Bernd Werner

**Entdecken Sie Ihr Kochtalent  
und erleben Sie eine abwechslungsreiche Weihnachtsfeier!**

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 in der Adventszeit.

#### Kochkurs 15.00-18.00 Uhr

Aperitif 18.00 Uhr

Menü 18.30 Uhr

#### Preis pro Person 119,00 €

(inkl. Kochkurs, Rezeptunterlagen, Aperitif, Menü mit korrespondierenden Weinen, Wasser, Kaffee und Espresso bis nach dem Menü)  
Mindestteilnehmerzahl 10 Personen – maximal 15 Personen

**Für größere Gruppen bieten wir Ihnen eine individuell gestaltete Kochshow an. Wenden Sie sich an uns – für Anfragen steht Ihnen unser Veranstaltungsteam gerne zur Verfügung.**

## URIGE WINTERHÜTTE über den Dächern des Murgtals – Einzigartig



**Buchbar von  
Anfang November 2024 bis Mitte März 2025**

In gemütlicher Atmosphäre, ganz privat, können Sie und Ihre Gäste – **ab 6 bis 14 Personen** – sich auf unsere Winterhütte zurückziehen. Die Vorspeisen servieren wir auf Platten direkt am Tisch, der Hauptgang, ein leckeres Boeuf 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 gut bestückter Kühlschrank mit leckeren Weinen und weiteren Getränken erwartet Sie.

**Preis pro Person 65,00 € inkl. Aperitif**

  
**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

**MEMBRE**  
d'Honneur  
**JRE**

**QL**  
Hotels & Restaurants  
charming by nature

*Exzellente*  
**AUSBILDUNG**  
IN DER HOTELLERIE



 [www.facebook.com/Schloss.Eberstein](https://www.facebook.com/Schloss.Eberstein)  
 [schloss\\_eberstein](https://www.instagram.com/schloss_eberstein)





## SCHLOSS-SCHÄNKE UND GOTISCHER RAUM

### FEUERZAUBER

**Inkl. Fackelwanderung** durch den Weinberg mit anschließendem Glühweinpfang in weihnachtlicher Atmosphäre mit Käsegebäck

#### Menü

#### Gänserillettes

Feldsalat | Preiselbeercreme | gebratene Waldpilze  
\*\*\*

Maronensüppchen | Maultäschchen | Croutons  
\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckle

Würziges Rahmgemüse | Kartoffelknödel | Gewürzjus  
\*\*\*

Weißes Schokoladengewürzmousse

Karamellisiertes Orangenragout | Vanilleeis | Himbeergel | Butterbrösel

**Preis pro Person 86,00 €** (buchbar ab 15 Personen)

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

### WINTERLICHER FLAMMLACHS



**Ab 21. November 2024,  
für Gruppen ab 15 Personen, ab 18.00 Uhr**

Wir verwöhnen Sie mit leckerem Flammlachs. Der Lachs wird bei offenem Feuer schonend gegart und bekommt durch die frischen Gewürze und das Holz ein einzigartiges Aroma. Dazu servieren wir Salzkartoffeln, Salat und verschiedene Saucen.

**29,00 € pro Portion inkl. 1 Tasse Glühwein**

(1 Lachsseite entspricht etwa 1,2 kg und ist ausreichend für 4 Personen).

## IHR EIGENER WEIHNACHTSMARKT im Innenhof für Ihre Weihnachtsfeier



Genießen Sie eine ausgelassene Weihnachtsparty mit Sitzmöglichkeiten, an Stehtischen oder auf der Tanzfläche. Entdecken Sie unseren eigenen Winterzauber auf Schloss Eberstein mit Essensständen, an denen Ihre Gäste versorgt werden. An einer Feuerstelle genießen Sie unseren hausgemachten Glühwein und alkoholfreien Punsch. Unsere leckere Schlossküche versorgt den kleinen – oder auch großen – Hunger zwischendurch. Für Action ist auch gesorgt: Eine Fackelwanderung über den hauseigenen Weinberg bietet eine tolle Gelegenheit, um den Aufenthalt auf Schloss Eberstein abzurunden.

**Pro Person 129,00 €** inkl. aller Speisen, Wein, Bier, Wasser, Säfte, Kaffee/Espresso (von 18.00 bis 0.00 Uhr, Verlängerung gerne auf Anfrage möglich), buchbar von 80 bis 400 Personen