



VERANSTALTUNGSKALENDER
2020



VILLA HAMMERSCHMIEDE

HOTEL & RESTAURANT





CHAMPAGNERBRUNCH

Mittwoch 01. Januar 2020

Beginn: 10.30 Uhr



Starten Sie den ersten Tag des neuen Jahres mit einem prickelnden Glas Champagner und einem köstlichen Brunch, der keine Wünsche offen lässt.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Champagner
- » Speisen vom Buffet
- » Kaffee- und Teespezialitäten

PREIS € 69,00 pro Person



DREIKÖNIGSFEST

Montag 06. Januar 2020
Beginn: 12.00 Uhr und 18.00 Uhr



Am Dreikönigstag bieten wir Ihnen zum traditionellen Familienessen, ein dreigängiges Menü in unserem Restaurant an. Als Erinnerung an die « Heiligen Drei Könige » servieren wir nach französischer Tradition die „Galette des Rois“ nach dem Dessert. In Frankreich verstecken die Pâtisseries einen kleinen Glücksbringer in diesem traditionellen Gebäck. Wer ihn findet, ist an diesem Abend der „König“.

Aperitifhäppchen

Ente & Linse

Geräucherte Brust von der französischen Landente an einem kleinen Salat von Belugalinsen mit einem Eis von gerösteter Brioche und einer Dattelcreme

„Boeuf Bourguignon“ & Trüffel

„Boeuf Bourguignon“ vom französischen Charolaisrind- in der Cocotte serviert mit schwarzem Trüffel und Champignons geschmort an einer Burgundersauce mit geröstetem Speck

„Crème Brûlée“

mit hausgemachtem Sorbet

zum Kaffee:

„Galette des Rois“.

Traditioneller französischer Blätterteigkuchen mit Mandeln und Vanillecreme im Ganzen serviert

Petit Four

PREIS € 59.00 pro Person
für die Speisen

VERY BRITISH

TEA TIME IN UNSEREN VILLENSALONS

Immer sonntags vom 05. Januar - 29. März 2020
von 15.00 Uhr - 17.30 Uhr | nur auf Vorreservierung



Genießen Sie den traditionellen britischen Afternoon Tea in unseren Villensalons und lassen Sie sich verwöhnen. Wir begrüßen Sie mit einem prickelnden Glas Champagner bei knistern-dem Kaminfeuer. Wählen Sie aus dem exquisiten Sortiment des Teehauses Ronnefeldt Ihren Lieblingstee und lassen Sie sich mit feinen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie wie den hausgemachten Scones, englischem Teebrot sowie herzhaften Sandwiches überraschen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Ein Glas Champagner
- » Tee und feine Köstlichkeiten von der Etagère

PREIS € 39.00 pro Person





WINTER DREAM

Buchbar vom 02. Januar - 15. März 2020



Genießen Sie entspannte Momente vor dem knisternden Feuer in unserem Kaminzimmer, tanken Sie Kraft in unserem Wellnessbereich und nehmen Sie sich eine kleine Winterauszeit vom Alltag. In unserem „Winter Dream“ ist enthalten:

- » Wir heißen Sie zur Tea Time im Kaminzimmer „Herzlich Willkommen“
- » Drei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück vom Buffet
- » Genießen Sie ein Fondue Chinoise am ersten Abend
- » Lassen Sie sich am zweiten Abend von Michael Grünbachers fünfjährigem Feinschmecker Menü überraschen
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad mit Sauna, Dampfgrotte und Whirlpool. Dies hat für Sie 24 Stunden geöffnet
- » Gerne reservieren wir Ihnen am dritten Abend einen Tisch in unserem Restaurant

im exklusiven Doppelzimmer
(Einzelzimmer gegen Aufpreis)
(Aufpreis in einer unserer luxuriösen Suiten: 150 Euro pro Person)

PREIS ab € 449.00
pro Person

CHAMPAGNERMENÜ AM ST. VALENTINSTAG

Freitag 14. Februar 2020

Beginn: 19.00 Uhr



Verbringen Sie einen Tag mit Ihrem Liebingsmenschen. Vergessen Sie die Zeit und erleben Sie einen romantischen Abend bei Kerzenschein, mit Champagner und Gourmet-Menü in unserem Restaurant. Inklusive Aperitif, Vier-Gang-Menü und einer Flasche Champagner (für zwei Personen)

Aperitifhäppchen

Wachtel & Sellerie

Gebratenes Brüstchen und Ei von der Wachtel an Allerlei von der Stangensellerie mit Walnuss und geschmolzenem „Lardo di Colonata“

Adler & „Portobello“ Pilz

Gebratenes Filet vom atlantischen Adlerfisch in einer Essenz vom „Portobello“ Pilz mit Schwertmuschel und Vermouthschaum

Kalb & Pastinake

Gebratener Rücken und braisierte Stelze vom Albtäler Milchkalb mit im ofengegartener Pastinake und Lagerapfel an einem Trüffelschaum

„Sao Tome“ & Orange

Fondant von der Sao Tome Schokolade von Valrhona mit karamellisierten Pekannüssen an Blutorangengranitée und Estragon

Petit Four

PREIS € 114.00 pro Person



ARRAGEMENT „ROMANTIK-AUSZEIT“

Buchbar vom 14. Februar - 16. Februar 2020



Sie möchten mit Ihrem Herzensmenschen eine kleine Auszeit vom stressigen Alltag nehmen? Dann nehmen Sie den St. Valentinstag als Anlass und verbringen Sie ein paar entspannte Tage mit einem romantischen Arrangement in der Villa Hammerschmiede. Genießen Sie eine wohltuende Massage in unserer Spa-Suite und verbringen ein paar ruhige Stunden in unserem Felsenbad. Am Abend des 14.02. werden Sie von unserem Küchen- und Serviceteam mit einem wundervollen Candlelight Dinner und Champagner verwöhnt.

Starten Sie den zweiten Tag ausgeschlafen mit unserem Langschläferfrühstück bis 12 Uhr. Verbringen Sie entspannte Stunden zu zweit. Abends genießen Sie drei Gänge nach Wahl in unserem Restaurant. Nach einer weiteren traumhaften Nacht mit anschließendem Frühstücksbuffet starten Sie erholt Ihre Heimreise, oder sammeln Sie Eindrücke von unserer Villa als Hochzeitlocation bei unserem Tag der offenen Tür.

PREIS ab € 449.00
pro Person

KAFFEEKLATSCH IN DER VILLA HAMMERSCHMIEDE

Sonntag 16. Februar 2020
15.00 Uhr - 17.30 Uhr



Machen Sie Ihren Sonntagsspaziergang doch heute mal zu uns. Lassen Sie es sich bei uns gutgehen und genießen Sie Köstlichkeiten aus unserer hochgelobten Patisserie. Unser Serviceteam verwöhnt Sie mit Kaffeespezialitäten und junge Nachwuchsmusiker sorgen für eine besondere Atmosphäre. Nach Kaffee und Kuchen laden wir Sie herzlich ein bei unserem Tag der offenen Tür einmal hinter die Kulissen zu schauen.

TAG DER OFFENEN TÜR

Sonntag 16. Februar 2020
12.00 Uhr - 17.00 Uhr | Hausführungen zu jeder vollen Stunde



Sie planen Ihre Hochzeit, einen Geburtstag, die Konfirmation oder Kommunion Ihrer Kinder oder eine andere Familienfeier? Wir bieten den idealen Rahmen für Ihr Fest oder organisieren das Catering bei Ihnen zuhause.

Kommen Sie auf ein Glas Sekt vorbei und lassen Sie sich inspirieren.



„EINE NACHT VOLLER SELIGKEIT“

Samstag 22. Februar 2020
Beginn: 18.00 Uhr



Für Sie gibt es keine fünfte Jahreszeit und Sie sind ein richtiger Faschingsmuffel?
Dann haben wir die beste Alternative für Sie:

„Eine Nacht voller Seligkeit“ nach dem Evergreen von Marika Röck.
Gemeinsam mit dem Pianisten Simon Bahlinger interpretiert Petra Markowetz freche Chansons und Couplets der 20er und 30er Jahre, unter anderem von Otto Reutter und Claire Waldoff. Mit im Gepäck sind natürlich auch Gassenfeger und Filmmusik wie beispielsweise „Du hast Glück bei den Frau'n, Bel ami“ von den Comedian Harmonists oder Marlene Dietrich.

Ein musikalisch reizvoller Abend mit kleinen Boshaftigkeiten und überraschenden Details über die „Roaring Twenties“, bei dem auch das Publikum zuweilen nicht ganz ungefährlich lebt.

Machen Sie sich einen schönen Abend bei uns in der Villa Hammerschmiede mit einem tollen Menü aus unserer Küche.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Speisen
- » Aperitif
- » Musik

PREIS € 99,00 pro Person





BRETONISCHES KÜCHENFEST „LEBEN WIE GOTT IN FRANKREICH“

Freitag 06. März 2020
Beginn: 19.00 Uhr



Französische Küche, ausgewählte Weine und die passende Musik.

Treffen Sie unsere Köche höchstpersönlich und lassen Sie sich verwöhnen von den Köstlichkeiten, die Ihnen unser Küchenteam kreiert. Mit stimmungsvoller Musik und ausgesuchten Weinen erleben Sie einen wunderbaren Abend in unserer Küche.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Küchenfest
- » begleitende Weine
- » Mineralwasser und Kaffee

PREIS € 139.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Bretonisches Küchenfest mit Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und Feinschmecker Frühstück.

Im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 260.50 pro Person

In einer unserer luxuriösen Suiten

PREIS € 356.50 pro Person

Einzelzimmer gegen Aufpreis



LADIES LUNCH MIT THOMAS SEITH

Donnerstag 26. März 2020
Beginn: 11.00 Uhr



Gestalten Sie mit unserem Lieblingsfloristen Thomas Seith Ihr eigenes Osternest. Lassen Sie sich inspirieren für Ihre Osterdekoration zuhause und genießen Sie einen unterhaltsamen Mittag mit köstlichen Kleinigkeiten aus unserer Küche.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Prosecco
- » Wasser
- » Osterdekoration
- » kleine Fingerfood-Variationen

PREIS € 79.00 pro Person

BOUILLABAISSE AM KARFREITAG

Karfreitag 10. April 2020
Beginn: 12.00 Uhr und 18.00 Uhr



Ganz klassisch servieren wir am Karfreitag sowohl am Mittag als auch am Abend unsere hausgemachte Bouillabaisse in Ergänzung zu unserer gewohnten Speisekarte

PREIS € 39.00 pro Person

OSTERARRANGEMENT

Buchbar vom 01. April - 19. April 2020



Genießen Sie das erste Vogelzwitschern und die ersten Blüten zur Osterzeit im Pfinztal und erleben Sie entspannte Stunden in unserem Felsenbad – und das rund um die Uhr. In unserem Osterarrangement ist enthalten:

- » Zwei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück vom Buffet
- » Am ersten Abend servieren wir Ihnen ein ganzes „Poulet noir de Dombes“ mit Frühlingsgemüse in zwei Gängen. Als Dessert servieren wir Ihnen eine süße Überraschung aus der Patisserie
- » Lassen Sie sich am zweiten Abend von Michael Grünbachers fünfjährigem Feinschmecker Menü in unserem Pavillon überraschen
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad
- » mit Sauna, Dampfgrotte und Whirlpool. Dies hat für Sie 24 Stunden geöffnet
- » Gehen Sie auf Entdeckungstour im schönen Pfinztal und radeln Sie durch die Wälder und Felder. Unsere E-Bikes vermieten wir an unserer Rezeption - Tipps für die Radtour inklusive

im exklusiven Doppelzimmer
(Einzelzimmer gegen Aufpreis)
(Aufpreis in einer unserer luxuriösen Suiten: 100 Euro pro Person)

PREIS ab € 325.00
pro Person



OSTERMENÜ AUS DER FEINSCHMECKERKÜCHE

Sonntag 12. April 2020
Beginn: 12.30 Uhr



Verbringen Sie den Ostersonntag in entspannter Atmosphäre bei uns in der Villa Hammer-
schmiede. Wir begrüßen Sie mit einem Frühlingsaperitif in unserem Park und servieren Ihnen
anschließend ein wunderbares Ostermenü in unserem Restaurant.
Inklusive Aperitif und Ostermenü.

Aperitifhäppchen

Saibling & Wasabi

Gebeiztes Filet vom Saibling aus dem Eyachtal mit seinem Kaviar
an Texturen vom grünen Spargel, einer Wasabicreme
und geräucherter Haselnuss an kleinen Wiesenkräutern

Paprika & Perlhuhn

Schaumsuppe von im Ofen gegarter roter Paprika
mit einem Süßholzschaum und gebeizter Perlhuhnbrust

Lamm & Aubergine

Gebratenes Carré und confierte Schulter vom französischen Lamm
an einer Creme von Aubergine
mit karamellisierter Echalotte und Ofenkarotte mit seiner Jus und Olivenöl

Alpaco & Himbeere

Ganache von der Alpaco Valrhonachokolade an frischer Himbeere
in verschiedenen Texturen und Arabicakaffee-Crunch

Petit Four

PREIS € 89.00 pro Person

OSTERMONTAG - FAMILIENBÜFFET MIT KINDERBETREUUNG

Ostermontag 13. April 2020
Beginn: 12.30 Uhr



Ein Tag für Sie und Ihre Familie – Am Ostermontag verwöhnt Sie unser Kücheteam mit Köstlich-
keiten vom Buffet sowohl für unsere großen als auch unsere kleinen Gäste. Alina's Kinderbetreu-
ung hält vor, während und nach dem Essen spannende Spiel- und Bastelmöglichkeiten bereit.
Inklusive Frühlingsaperitif und Osterbüffet.

» Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 26 Euro für Kinder-
betreuung und Büffet.

PREIS € 59.00 pro Person





SPARGELAUSFLUG

Samstag 25. April 2020
Beginn: 14.45 Uhr



Sie lieben Spargel? Wir auch.

Gemeinsam fahren wir mit dem Bus nach Bruchsal und besuchen unseren Lieferanten, Begleiten Sie den erfahrenen Spargelbauern Herrn Böser aufs Feld und versuchen Sie sich im Spargelstechen.

Anschließend können Sie die modernen Sortier- und Schälmaschinen bestaunen und erfahren allerlei Interessantes über das königliche Gemüse.

Wieder zurück im Pfinztal haben wir das perfekte Spargelmenü für alle Spargelliebhaber kreiert. In jedem Gang machen wir das Gemüse in perfekter Kombination zum Highlight! Genießen Sie den Frühling und reservieren Sie sich Ihren Tisch zum Spargelglück.

Inklusive Ausflug, Aperitif und Spargelmenü.

PREIS € 85,00 pro Person

FRÜHLINGSFEST MIT JUNGWEINPROBE UND KÜCHENPARTY

Freitag 08. Mai 2020
Beginn: 19.00 Uhr



Die nächste Küchenparty steht an! Für alle Weinliebhaber haben wir in diesem Jahr ganz besondere Winzer ausgewählt, die ihre jungen Weine präsentieren. Probieren Sie die edlen Tropfen und kommen Sie mit den Winzern ins Gespräch. Anschließend heißen wir Sie zur Party mit passender musikalischer Begleitung in unserer Küche herzlich Willkommen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif und Weinprobe
- » Küchenparty
- » korrespondierende Weine
- » Mineralwasser und Kaffee

PREIS € 139,00 pro Person

Sie möchten den Abend genießen und anschließend nicht mehr nach Hause fahren müssen? Wir bieten Ihnen unsere Hotelzimmer zum Eventsonderpreis von 200,00 € zuzüglich Frühstück an.



MUTTERTAGS - FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Sonntag 10. Mai 2020
08.30 Uhr - 12.00 Uhr



„Für die beste Mama der Welt“

Starten Sie den Tag mit einem Frühstücksbuffet, welches keine Wünsche offen lässt. Genießen Sie mit Ihrer Mutter einen entspannten Morgen mit einem prickelnden Glas Sekt bei uns in der Villa Hammerschmiede und lassen sich verwöhnen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Speisen vom Frühstücksbuffet
- » Kaffee- und Teespezialitäten
- » Rosé Sekt

PREIS € 39.50 pro Person



MUTTERTAGS - MENÜ

Sonntag 10. Mai 2020
Beginn: 12.30 Uhr



Am Mittag servieren wir Ihnen ein ausgewähltes Vier-Gang-Menü in unserem Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Terrasse. Mit der passenden musikalischen Untermalung von Tenor Alexander Eckstein verbringen Sie einen wunderbaren Nachmittag in unserem Haus. Inklusive Aperitif, Vier-Gang-Menü und Gesang.

Aperitifhäppchen

Heilbutt & Spargel

Carpaccio vom „graved“ Heilbutt mit asiatisch mariniertem Spargel an gelierter Kokosmilch und Granny Smith Apfel mit kleinen Wiesenkräutern

Zitronengras & Wildwassergarnele

Cappuccino vom Zitronengras mit Tonkabohnenschaum und gebratener argentinischer Wildwassergarnele

„Oxe“ & Blumenkohl

Gebratener Rücken und Brust vom heimischen Ochsen an einem Walnusskrokant mit karamellisierter Blumenkohlcreme und seiner Jus

Pfirsich & Eisenkraut

„Peach Melba“ – Klassische Pfirsich Melba von unserem Chef Pâtissier neu interpretiert mit Sablée und Eisenkraut

Petit Four

PREIS € 89.00 pro Person



„MUTTERTAGS“-ARRANGEMENT

Buchbar vom 08. Mai - 10. Mai 2020



Nehmen Sie sich eine Auszeit und verbinden Sie unsere Frühlingsparty und Muttertag mit einem herrlichen Ausflug ins frühlingshafte Pfinzthal. Lassen Sie sich in unserer SPA Suite verwöhnen oder genießen Sie die Landschaft mit unseren E-Bikes. In unserem Arrangement ist enthalten:

- » Süße Köstlichkeit und eine kleine Flasche Wein auf dem Zimmer
- » Zwei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück vom Buffet
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad
- » mit Sauna, Dampfgrotte und Whirlpool. Dies hat für Sie 24 Stunden geöffnet
- » Die Teilnahme am Frühlingsfest am 08. Mai
- » Muttertagsmenü mit musikalischer Begleitung am 10. Mai

PREIS ab € 520.00
pro Person

MAIBOCK UND SPANFERKEL AM VATERTAG

Donnerstag 21. Mai 2020

Beginn: 12.30 Uhr



Ganz traditionell bieten wir Ihnen am Vatertag auf unserer Terrasse Spanferkel vom Drehspieß an. Dazu servieren wir süffiges Maibock in zünftiger Atmosphäre. Inklusive Schmankerl vom Büffet und frischgezapftes Maibock. Dirndl und Lederhose sind willkommen.

PREIS € 49.00 pro Person





PFINGSTARRANGEMENT

Buchbar vom 20. Mai - 13. Juni 2020



Genießen Sie die ersten warmen Sonnenstrahlen im Pfnztal und die zauberhafte Blumenpracht in unserem Park. In unserem Pfngstarrangement ist enthalten:

- » Begrüßung mit prickelndem Rieslingsekt und einem Stück hausgemachtem Kuchen auf unserer herrlichen Terrasse
- » Zwei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück
- » Am ersten Abend wählen Sie drei Gänge à la carte in unserem Restaurant
- » Lassen Sie sich am zweiten Abend von Michael Grünbachers fünfjährigem Feinschmecker Menü in unserem Pavillon überraschen
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad
- » mit Sauna, Dampfgrotte und Whirlpool. Dies hat für Sie 24 Stunden geöffnet
- » Gehen Sie auf Entdeckungstour im schönen Pfnztal und radeln Sie durch die Wälder und Felder. Unsere Fahrräder vermieten wir an unserer Rezeption - Tipps und Empfehlungen inklusive

im exklusiven Doppelzimmer
(Einzelzimmer gegen Aufpreis)
(Aufpreis in einer unserer luxuriösen Suiten: 100 Euro pro Person)

PREIS ab € 325.00
pro Person

RUND UM DEN PFINGSTOCHSEN

Montag 01. Juni 2020

Beginn: 12.30 Uhr



Am Pfngstmontag servieren wir Ihnen bei schönem Wetter, begleitet von Jazz-Musik, ein Buffet auf unserer Terrasse mit Allerlei vom Ochsen wie Tafelspitz, geschmortes Bäckchen, Rib Eye Steak vom Grill und vieles mehr.

PREIS € 59.00 pro Person

EM 2020 PUBLIC VIEWING IN DER VILLA HAMMERSCHMIEDE

Weitere Infos erhalten Sie in den sozialen Medien
oder bei unserem Rezeptionsteam



Für die Fußball EM 2020 veranstalten wir ab dem ersten Spiel der deutschen Nationalmannschaft in der Vorrunde ein Public Viewing. Passend zum Sommer begeistern wir Sie mit einem Grillbuffet und servieren Getränke vor, während und nach dem Spiel.

PREIS € 39.00 pro Person
für Aperitif und Grillbuffet



UNTERHALTSAME WANDERUNG MIT KRÄUTERPÄDAGOGIN

Sonntag 14. Juni 2020
Beginn: 10.30 Uhr



Entdecken Sie mit der Kräuterpädagogin Claudia Zwietasch bei einer Wanderung die umliegenden Wiesen und Wälder auf der Suche nach besonderen Kräutern. Anschließend verwöhnen wir Sie mit einem Kräutermenü am kommunikativen Tisch auf unserer Terrasse. Inklusive Kräuterwanderung und Kräutermenü.

PREIS € 59.00 pro Person

FRANZÖSISCHER MITTAG

Sonntag 12. Juli 2020
Beginn: 12.00 Uhr



Vive la France! Genießen Sie am Sonntag vor dem französischen Nationalfeiertag ausgewählte französische Speisen auf unserer Terrasse und passende Weine. Der Mittag wird von der französischen Chansonsängerin Françoise Colson begleitet. Inklusive Aperitif, Musik und Speisen.

PREIS € 45.00 pro Person

SOMMERFEST 2020 DAS EVENT DES JAHRES

Freitag 17. Juli 2020
Beginn: 19.00 Uhr



DAS HIGHLIGHT für unsere Gäste, Partner und Mitarbeiter!
Ob jahrelanger Stammgast oder das erste Mal zu Gast, am Ende des Abends glitzert die Begeisterung bei jedem in den Augen.
Ein Sommerabend voller Musik, exzellentem Essen und ausgezeichneten Weinen! Flanieren Sie durch unseren Park, vorbei an verschiedenen Ständen, und schlemmen Sie sich durch die Vielfalt an Köstlichkeiten. Die passenden Weine werden Ihnen in diesem Jahr von den Weingütern Oliver Zeter (Pfalz), Kopp (Ortenau) und Freiherr von und zu Franckenstein (Kaiserstuhl) präsentiert. Für stimmungsvolle Musik zum Tanzen sorgen wie immer unsere Lieblingsbands.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Speisen
- » Weine
- » Mineralwasser und Kaffee

PREIS € 175.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Sommerfest, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und Feinschmecker Frühstück.

Im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 296.00 pro Person

In einer unserer luxuriösen Suiten

PREIS € 346.00 pro Person



SOMMERARRANGEMENT

Buchbar vom
01. Juli - 14. September 2020



Der Sommer ist da! Mit einem Eiskaffee oder einem Stück Kuchen lässt sich der Sonnenschein auf unserer Terrasse perfekt genießen. In unserem Sommerarrangement ist enthalten:

- » Begrüßung mit hausgemachtem Kuchen oder Eiskaffee
- » Zwei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück vom Buffet
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad mit Sauna, Dampfgrotte, Whirlpool, welches 24 Stunden für Sie geöffnet ist
- » Am ersten Abend wählen Sie nach Herzenslust drei Gänge á la Carte
- » Lassen Sie sich am zweiten Abend von Michael Grünbachers fünfzügigem Feinschmecker Menü in unserem Pavillon überraschen
- » Gehen Sie auf Entdeckungstour im schönen Pfingsttal und radeln Sie durch die Wälder und Felder. Unsere Fahrräder vermieten wir an unserer Rezeption - Tipps für die Radtour inklusive!

im exklusiven Doppelzimmer
(Einzelzimmer gegen Aufpreis)
(Aufpreis in einer unserer luxuriösen Suiten: 100 Euro pro Person)

PREIS ab € 325,00
pro Person

SPÄTSOMMERFEST MIT BARBECUE

Samstag 29. August 2020
Beginn: 18.30 Uhr



Lassen Sie den Sommer ausklingen. Genießen Sie bei eisgekühlten Getränken, Livemusik und Köstlichkeiten vom Grill einen lauen Spätsommerabend auf unserer schönen Restaurantterrasse. Unsere Köche grillen für Sie besondere Barbecue-Spezialitäten unter anderem auf dem Big Green Egg. Korrespondierende Weine werden von unserem Serviceteam serviert.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Speisen
- » Wein und Bier
- » Mineralwasser und Kaffee
- » sowie Live Musik

PREIS € 98,00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Spätsommerfest, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und Feinschmecker Frühstück.

Im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 219,00 pro Person

In einer unserer luxuriösen Suiten

PREIS € 269,00 pro Person



A LITTLE PARTY NEVER KILLED NOBODY

GREAT GATSBY

Samstag 19. September 2020
Beginn: 19.00 Uhr



In Anlehnung an „The Great Gatsby“ feiern wir mit Ihnen eine Party, wie Sie sie bisher nur aus dem Film kennen. Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt der pompösen 20er Jahre und feiern Sie einen Abend, wie Sie ihn noch nie erlebt haben. Mit Swing von der Live Band My LadySwing, Zigarren von Davidoff und einem Flying Büffet wird der Abend in unseren Villensalons unvergesslich.

Ein erfahrener Swing-Tanzcoach wird Ihre eventuell verblassten Erinnerungen an Ihre Tanzschulzeit auffrischen, so dass einem bewegtem Abend nichts im Wege stehen sollte.

Tauchen Sie ein in die goldene Zeit, während unser Serviceteam Sie den gesamten Abend über mit Speisen und Getränken verwöhnt. Inklusive Aperitif, Büffet und korrespondierende Weine.

DRESSCODE DAMEN: Kleid, Kopfschmuck

DRESSCODE HERREN: Anzug, Frack, Fliege

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Champagner
- » Speisen
- » Mineralwasser und Kaffee
- » sowie Live Musik
- » begleitende Getränke

PREIS € 175,00 pro Person

KLASSIK MEETS VILLA

Sonntag 27. September 2020
Beginn: 18.00 Uhr



Talentierte junge Musiker von der Hochschule für Musik Karlsruhe verzaubern Sie mit klassischen Klängen. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und runden Sie den Abend mit einem herbstlichen Menü in unserem Restaurant ab.

Kürbis & Lachs

Salat von verschiedenen Kürbissen mit geröstetem Sesam und Pimpernelle an einem gebeizten Filet vom schottischen Lachs mit Friseespitzen und gerösteten Kürbiskernen an einem Yuzudressing

Champignon & Wachtel

Cappuccino vom braunen Herbstchampignon mit gebratener Wachtelbrust und einem Kardamomschaum

Kalb & Senfsaat

Gebratener Rücken und geschmortes Bäckchen vom badischen Kalb auf Fèves Bohnen – Birngemüse mit Senfsaat an einer Creme von auf Meersalz gegarten Kartoffeln und seiner Jus mit Rosmarin parfümiert

„Tarte Tatin“ & Haselnuss

Kleine klassische „Tarte Tatin“ vom Pfinztaler Apfel an einem Eis von gerösteten Haselnüssen und Grappa

PREIS € 99,00 pro Person



HERBSTARRANGEMENT

Buchbar vom 03. Oktober - 18. Oktober 2020

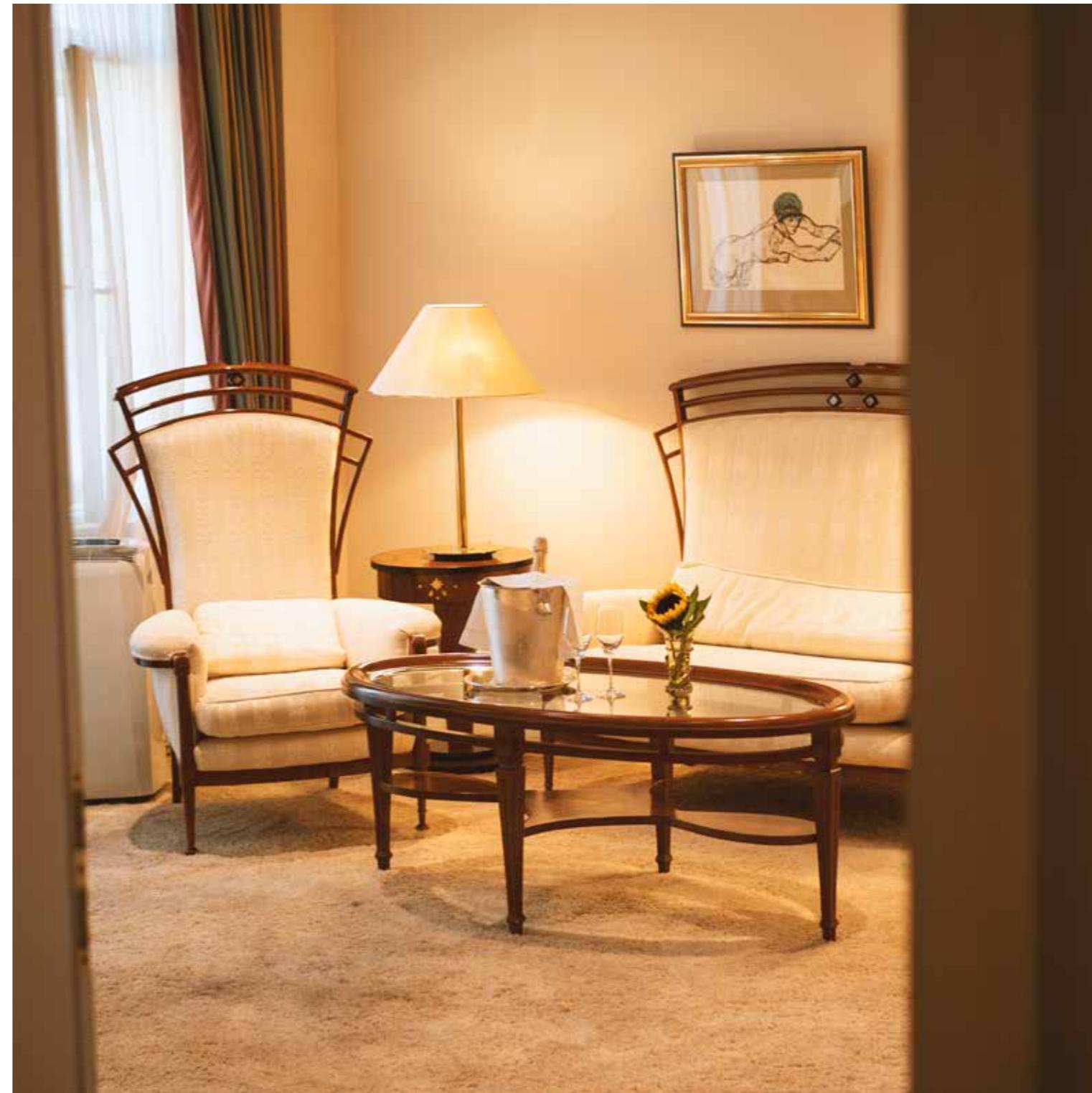


Im Herbst verwandelt sich unser Park in eine Farbenpracht aus rot, gelb und gold. Machen Sie einen Spaziergang und genießen Sie die erfrischende Herbstluft. In unserem Herbstarrangement ist enthalten:

- » Begrüßung mit ofenwarmem Zwiebelkuchen und Wintersekt
- » Zwei Übernachtungen im großzügigen Doppelzimmer
- » Unser Feinschmecker Frühstück
- » Am ersten Abend wählen Sie drei Gänge à la carte in unserem Restaurant
- » Lassen Sie sich am zweiten Abend von Michael Grünbachers fünfjährigem Feinschmecker Menü in unserem Pavillon überraschen
- » Erleben Sie erholsame Stunden in unserem Felsenbad mit Sauna, Dampfgrotte und Whirlpool. Dies hat für Sie 24 Stunden geöffnet
- » Gehen Sie auf Entdeckungstour im schönen Pfingsttal und radeln Sie durch die Wälder und Felder. Unsere Fahrräder vermieten wir an unserer Rezeption - Tipps und Empfehlungen inklusive

im exklusiven Doppelzimmer
(Einzelzimmer gegen Aufpreis)
(Aufpreis in einer unserer luxuriösen Suiten: 100 Euro pro Person)

PREIS ab € 325,00
pro Person





TAG DER OFFENEN TÜR
HEIRATEN UND FEIERN IN DER
VILLA HAMMERSCHMIEDE

Sonntag 18. Oktober 2020
12.00 Uhr - 17.00 Uhr | Hausführung zu jeder vollen Stunde



Sie planen Ihre Hochzeit, einen Geburtstag, die Konfirmation oder Kommunion Ihrer Kinder oder eine andere Familienfeier? Wir bieten den idealen Rahmen für Ihr Fest oder organisieren das Catering bei Ihnen zuhause.

Kommen Sie auf ein Glas Sekt vorbei und lassen Sie sich inspirieren.

MAGIC DINNER SHOW

Sonntag 18. Oktober 2020
Beginn: 18.00 Uhr



Mit weiblicher Charmeoffensive, traditioneller Zauberei und einer Menge Humor verzaubert Sie Marion Metternich mit ihrer Zaubershow - natürlich bei uns in der Villa. Aber wir servieren nicht nur ein mysteriöses und temporeiches Menü der Zauberkunst, sondern auch ein erstklassiges 4-Gänge-Menü.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Champangeraperitif
- » Feinschmecker Menü
- » Magische Darbietung und Aftershow

PREIS € 113.00 pro Person



VERY BRITISH

AFTERNOON TEA IN DEN VILLEN SALONS UND AM KAMIN

Sonntag 08. November 2020
Von 15.00 Uhr - 17.30 Uhr



Machen Sie Ihren Sonntagnachmittag zu etwas Besonderem: Probieren Sie sich durch das exquisite Sortiment des Teehauses Ronnefeldt. Dabei können Sie das britischen Flair der Gründerzeitvilla in unseren Salons und vor dem Kamin genießen. Dazu servieren wir Ihnen feine Köstlichkeiten unserer Patisserie mit hausgemachten Scones, Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre sowie herzhaften Sandwiches.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Ein Glas Champagner
- » Tee und feine Köstlichkeiten von der Etage

PREIS € 39.00 pro Person

MARTINSGANS

Mittwoch 11. November 2020
Beginn: 19.00 Uhr



Bei winterlichen Temperaturen empfangen wir Sie mit heißem, hausgemachten Punsch und Posaunenmusik auf unserer Restaurantterrasse. Traditionell servieren wir die Martinsgans in einem dreigängigen Menü. Inklusive Aperitif, Häppchen, Gänsemenü und Posaunenmusik.

PREIS € 76.00 pro Person

Sonntag 15. November 2020
Beginn: 12.00 Uhr



Auch am Sonntag 15. November 2020 bieten wir unser Gansessen zur Mittagszeit an. Inklusive Aperitif, Häppchen und Gänsemenü.

PREIS € 72.00 pro Person

Ganze Gans. Auch nach dem Martinstag bieten wir Ihnen bis Weihnachten eine ofenfrische Gans an. Am Tisch tranchiert, mit Rotkohl, Knödeln, Bratapfel und Maronen. Unser Rezeptionsteam nimmt Ihre Vorbestellung gerne entgegen.





TRÜFFELABEND

Samstag 21. November 2020
Beginn: 18.30 Uhr



Der Trüffel, ein in der Haute Cuisine sehr hoch geschätztes Produkt, ist Thema des Abends. Am Kaminfeuer begrüßen wir Sie mit prickelndem Champagner.

Anschließend servieren wir Ihnen ein Menü rund um das weiße und schwarze Gold mit den korrespondierenden Weinen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif + Häppchen
- » viergängiges Menü
- » korrespondierende Weine
- » Mineralwasser und Kaffee

PREIS € 269.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Trüffelabend, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und unser Feinschmeckerfrühstück:

Im exklusiven Doppelzimmer

In einer unserer luxuriösen Suiten

PREIS € 390.00 pro Person

Einzelzimmer gegen Aufpreis

PREIS € 440.00 pro Person

ERÖFFNUNG DER WEIHNACHTSMARKTSAISON

Sonntag 22. November 2020
12.00 Uhr - 20.00 Uhr



Unser traditioneller Weihnachtsmarkt erstrahlt dieses Jahr in neuem Glanz. Stimmen Sie sich auf die Weihnachtszeit ein und lassen Sie sich überraschen. Inklusive einem Glühwein oder Punsch.

EINTRITT € 5.00 pro Person

NIKOLAUS KÜCHENPARTY

Samstag 05. Dezember 2020
Beginn: 18.30 Uhr



Mit Zipfelmütze und Weihnachtsstimmung startet eine der letzten Küchenpartys für das Jahr 2020. Wir verwöhnen Sie mit den besten Köstlichkeiten aus unserer Küche und stimmungsvoller Musik. Feiern Sie mit uns und den Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg an einem kalten Winterabend eine heiße Küchenparty. Inklusive Speisen, korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee.

PREIS € 139.00 pro Person



NIKOLAUSBRUNCH

Sonntag 06. Dezember 2020
Beginn: 11.30 Uhr



„Advent, Advent, ein Lichtlein brennt.“ In weihnachtlicher Atmosphäre laden wir Sie am zweiten Adventssonntag ein, zu einem Brunch im Kreise von Familie und Freunden. Genießen Sie kalte und warme Speisen vom Buffet und stimmen sich ein auf die wundervolle Weihnachtszeit. Inklusive Aperitif und Brunch.

PREIS € 59.00 pro Person

FIRMENKÜCHENPARTY FÜR IHRE MITARBEITER

Freitag 11. Dezember 2020
Beginn: 19.00 Uhr



Eine Party für Chef und Mitarbeiter. Gönnen Sie sich und Ihrem Team nach einem erfolgreichen Geschäftsjahr eine unvergessliche Weihnachtsfeier. Fördern Sie den Teamspirit bei Köstlichkeiten aus unserer Küche, die vor Ihren Augen zubereitet werden. Natürlich dürfen auch ausgesuchte Weine und ein DJ in der Küche nicht fehlen. Inklusive Aperitif, Küchenparty, korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee.

PREIS € 109.00 pro Person

WEIHNACHTS - GOSPELKONZERT

Sonntag 13. Dezember 2020
Beginn: 11.30 Uhr und 17.00 Uhr



Caroline Aigbe nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Welt des Gospels. Anschließend servieren wir Ihnen ein viergängiges-Feinschmecker Menü in unserem Restaurant.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Menü
- » Konzert

PREIS € 98.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Gospelkonzert, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und unser Feinschmeckerfrühstück:

Im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 219.00 pro Person

In einer unserer luxuriösen Suiten

PREIS € 269.00 pro Person



WEIHNACHTEN IN DER VILLA HAMMERSCHMIEDE

Freitag 25. Dezember und Samstag 26. Dezember 2020
Beginn: 12.00 Uhr und 18.00 Uhr



An beiden Weihnachtsfeiertagen bietet Ihnen unser Restaurant- und Küchenteam in festlicher Atmosphäre unsere Weihnachtsmenüs an.

Erfreuen Sie sich an ausgesuchten Weinen und stoßen Sie an auf besinnliche Festtage mit Ihrer Familie. Eine frühzeitige Reservierung wird empfohlen.



SILVESTERMENÜ 2020/2021

Donnerstag 31. Dezember 2020
Beginn: 19.00 Uhr



„It's the final Countdown!“ Die letzten Stunden des Jahres feiern Sie mit uns im festlichen Rahmen. Lassen Sie das vergangene Jahr Revue passieren und freuen sich auf die Chancen und Möglichkeiten die Ihnen das neue Jahr bietet. Wir verwöhnen Sie währenddessen kulinarisch mit einem Menü der Extraklasse begleitet von Live Musik in unserem Restaurant. Anschließend erwarten wir Sie auf dem Rondell, um auf den Jahreswechsel bei einem musikalisch untermalten Feuerwerk anzustoßen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Campagner-Aperitif
- » Silvestermenü
- » Livemusik
- » Feuerwerk

PREIS € 220,00 pro Person

Auch in diesem Jahr bieten wir ein abwechslungsreiches Silvesterarrangement an. Unsere Mitarbeiter an der Rezeption beraten Sie gerne.

NEUJAHR-CHAMPAGNERBRUNCH

Freitag 01. Januar 2021
Beginn: 10.30 Uhr



Das Jahr 2021 starten Sie ganz entspannt mit einem prickelnden Glas Champagner und einem ausgezeichneten Frühstücksbuffet sowie raffinierten Köstlichkeiten aus unserer Küche. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen in das neue Jahr starten zu dürfen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Campagner
- » Speisen vom Buffet
- » Kaffee- und Teespezialitäten

PREIS € 69,00 pro Person



WENN SIE NICHT ZU UNS KOMMEN, KOMMEN WIR ZU IHNEN...



Unser kulinarisches Verwöhnprogramm, von rustikal bis Gourmetküche, können Sie gerne auch außerhalb der Villa Hammerschmiede genießen. Der Gourmetservice der Villa Hammerschmiede bietet Caterings für jeden Anlass. Wir bringen die gewohnte Qualität der Villa Hammerschmiede zu Ihnen. Ob es das private Picknick zum Hochzeitstag auf einer grünen Wiese ist oder das Firmenjubiläum in der Werkshalle, die Hochzeit in der Durlacher Karlsburg oder der Geburtstag bei Ihnen daheim.

Wir bieten Ihnen einen Rundum-Service:

Von der Beratung bei der Locationauswahl über den Auf- und Abbau, die Ausstattung und Dekoration, Speisen und Getränke bis hin zur Programmgestaltung und Reinigung. Wir bieten Ihnen höchste Qualität und Beratung. Qualität steht bei uns, auch bei Veranstaltungen außerhalb der Villa, an erster Stelle. Frisch zubereitete Speisen und ausgesuchte Getränke, sowie ein aufmerksamer und unaufdringlicher Service durch unsere Mitarbeiter.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.





GRILLEN IN UNSERER LAPPLAND-HÜTTE



Das unvergessliche Grillvergnügen im kleinen Kreis (ab 6 bis maximal 8 Personen) in unserer urigen Kota aus Lappland. Ob Sommer oder Winter, hier können Sie bei jedem Wetter grillen! Grillen im Sommer das kann jeder. Aber denken Sie nur einmal an die erstaunten Gesichter Ihrer Freunde und Bekannten, wenn Sie an einem Novembertag zu einer gemütlichen Grillparty in die Villa Hammerschmiede einladen. Im Winter wird die Kota nur durch das Holzfeuer erwärmt. Ein rustikaler Abend, am besten in Jeans und Pullover.

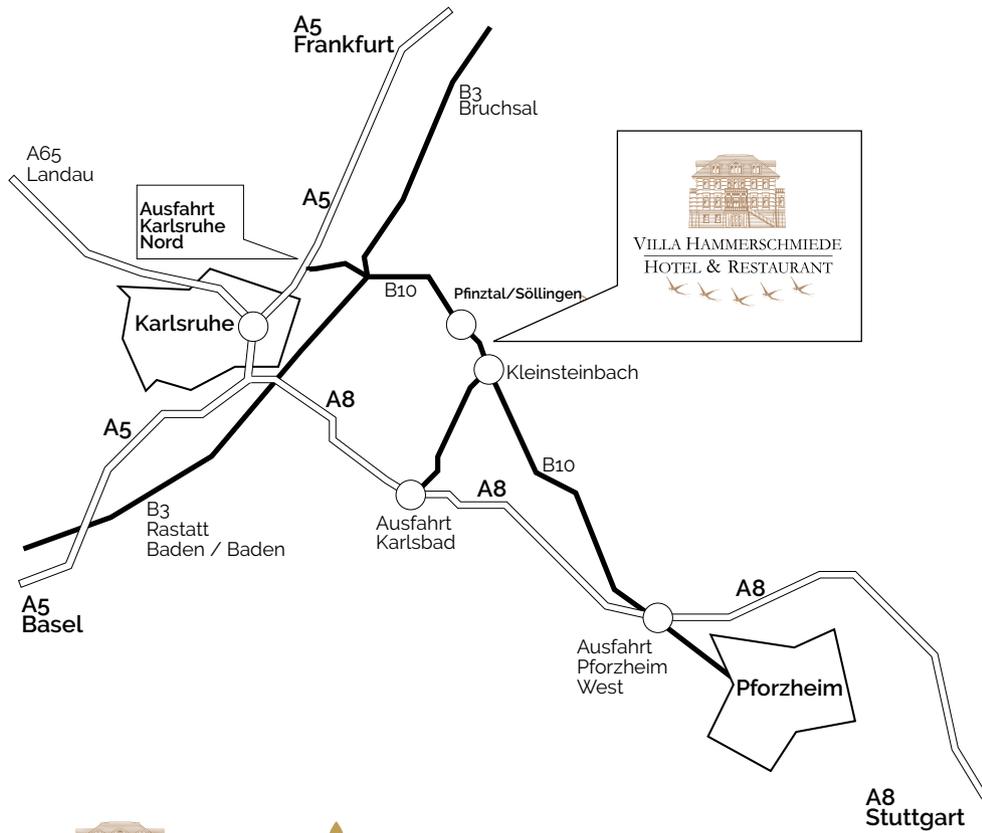
Ein Servicemitarbeiter steht Ihnen zur Seite, serviert die ausgewählten Getränke und kümmert sich um den Nachschub der Speisen: Sie grillen selbst am offenen Feuer.

Preis für die Speisen ab:

€ 69,00 pro Person

(Wir berechnen 160 € für die Bereitstellung, inklusive des Servicemitarbeiters.)





Relais & Châteaux
 Hotel-Restaurant Villa Hammerschmiede GmbH & Co. KG
 Hauptstraße 162 | D-76327 Pfnztal-Söllingen
 T +49 7240 60 10 | F +49 7240 60 160
 info@villa-hammerschmiede.de | villa-hammerschmiede.de