Villa Hammerschmiede
Hotel & Restaurant

VERANSTALTUNGSKALENDER 2024

FEBRUAR

Tea Time in unseren Villensalons
Champagnermenü am Valentinstag

MÄRZ

Yoga
Bouillabaisse am Karfreitag
Ostermenü aus der Feinschmeckerküche
Ideen für Ostern

MAI

Spanferkel vom Grill und Maibock am Vatertag
Muttertags-Brunch
Ideen für den Muttertag
Ideen für Pfingsten
Rund um den Pfingstochsen

JULI

Sommerfest 2024 - Das Event des Jahres
Ideen für den Sommer

SEPTEMBER

Spätsommerfest mit Barbecue

OKTOBER

Ideen für den Herbst
Küchenparty
Geisterstunde

NOVEMBER

Martinsgans
Trüffeltage

DEZEMBER

Weihnachten in der Villa Hammerschmiede
Geschenkideen
Silvestermenü 2024/2025

RUND UMS JAHR

Frühstückskiste
Radfahren mit unseren E-Bikes
Feste feiern
Effizient und zielführend Tagen in der Villa

AFTERNOON TEA
UNSERE TEE-AUSWAHL

VERY BRITISH

TEA TIME IN UNSEREN VILLENSALONS

Immer sonntags bis zum 24. März 2024
von 15.00 Uhr - 17.30 Uhr I nur mit Vorreservierung

Knisterndes Kaminfeuer und Teekultur vom Feinsten. Das bieten wir Ihnen immer sonntags in unserem Kaminzimmer an. Natürlich mit Tees aus dem Hause Ronnefeldt mit Süßem und Herzhaftem aus unserer Pâtisserie.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Tee und feine Köstlichkeiten von der Étagère

PREIS € 48.00 pro Person

CHAMPAGNERMENÜ AM ST. VALENTINSTAG

Mittwoch, den 14. Februar 2024
Beginn: 19.00 Uhr

Genießen Sie Zeit zu zweit zusammen mit Ihrem Herzensmenschen in romantischer Atmosphäre.
Feiern Sie den Tag der Liebenden mit einem 4-Gang-Menü und Champagnerbegleitung.

PREIS € 114,00 pro Person

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- 4-Gang-Menü
- Mineralwasser
- Espresso
- Eine Flasche Champagner Réserve Rosé (für zwei Personen)

YOGA

Donnerstag, den 07. März bis Sonntag, den 10. März 2024
sowie Donnerstag, den 31. Oktober bis Sonntag, den 3. November 2024

RUHE, AUSZEIT FÜR SICH SELBST, ACHTSAM SEIN, YOGA, ZEIT IN DER NATUR

Alles kann, nichts muss
Tauchen Sie ein in eine Zeit der Stille und Achtsamkeit
1 Tage, 2 Tage oder 3 Tage

Sokrates sagt: „In jedem Menschen ist die Sonne, man muss sie nur zum Leuchten bringen." Wie können wir diese Sonne zum Leuchten bringen? Ein koreanischer Zen-Meister, den ich kürzlich hörte, würde sagen: „Ich weiß es nicht." Nichtwissen war seine Methode.

Auch bei unseren Workshops wollen wir versuchen, nicht zu wissen. Wir wollen unseren Geist leeren, anstatt ihn mit neuen Gedanken zu füllen. Eine Methode, um unser Nichtwissen zu kultivieren, ist Yin Yoga, eine andere Methode ist die Zen Meditation.

Beim Yin Yoga üben wir keinen Druck auf unseren Körper aus. Wir entspannen unseren Körper und gehen in leichte und sanfte Dehnung. Beim Zazen gehen wir in die bewusste Stille der Meditation und konzentrieren uns auf eine einfache, althergebrachte Methode zur Klärung des Geistes.

YOGA

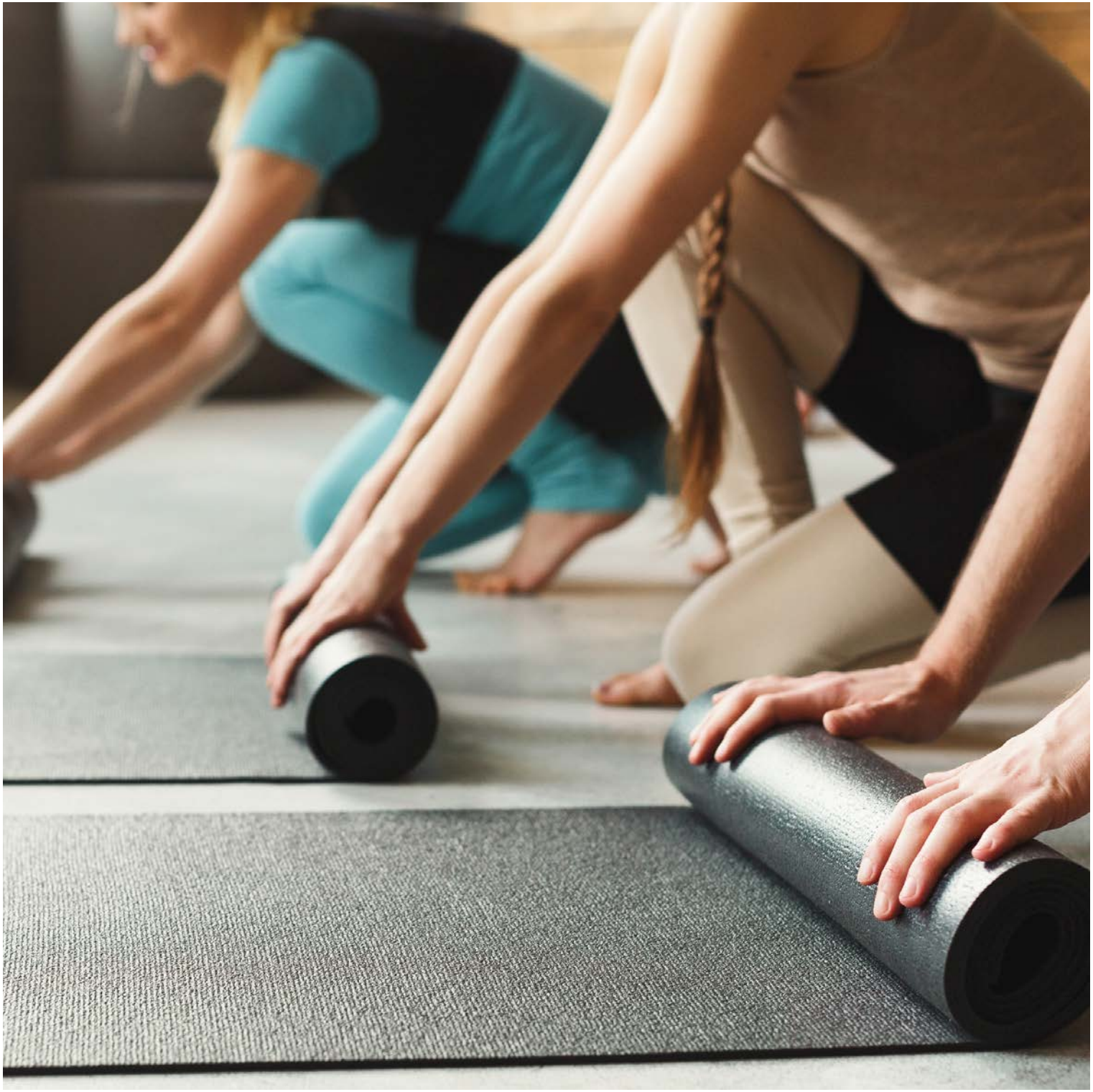
Donnerstag, den 07. März bis Sonntag, den 10. März 2024
sowie Donnerstag, den 31. Oktober bis Sonntag, den 3. November 2024

- Übernachtung in einem unserer Doppelzimmer inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- Pro Übernachtung zwei Yoga-Lektionen inbegriffen um 08.00 Uhr und 16.45 Uhr inklusive Yogamatten und Wasser
- Leichtes 3-gängiges Abendessen
- Freier Eintritt ins Felsenbad
- Benutzung der hoteleigenen Fahrräder

Die Yoga-Lektionen sind auf Anfrage auch ohne Übernachtung buchbar, wobei Übernachtungsgäste Vorrang geniessen.

YOGA-LEHRER BEN RAKIDZIJA

unterrichtet in ganz Europa. Er ist von der American Yoga Alliance (500RYT) zertifiziert und praktiziert seit 2007 Yoga und Zen-Meditation. Zu seinen Lehrern gehören Paul Haller (USA) und Shodo Harada Roshi (Japan). Immer darauf bedacht die richtige Balance zwischen Kräftigung und Entspannung zu finden, ist das Ziel seiner Lektionen, einen stabilen Körper und einen klaren Geist zu erlangen. Ben Rakidzija hat außerdem einen Magister-Abschluss in Philosophie und Geschichte und schreibt Prosa und Poesie.



BOUILLABAISSE AM KARFREITAG

Karfreitag, den 29. März 2024
Beginn: mittags ab 12.00 Uhr und abends ab 18.00 Uhr

Traditionell wird am Karfreitag sowohl mittags als auch abends unsere hausgemachte Bouillabaisse als Ergänzung zu unserer Speisekarte serviert.

PREIS € 54.00 pro Person

OSTERMENÜ AUS DER FEINSCHMECKERKÜCHE

Ostersonntag, den 31. März 2024 und Ostermontag, den 01. April 2024
Beginn: 12.30 Uhr

Willkommen im Frühling! Genießen Sie ein unvergessliches Ostermenü inmitten unseres idyllischen Parks. Bei uns erwartet Sie nicht nur eine exzellente Küche, sondern auch ein herzlicher Wohlfühlservice, der dafür sorgt, dass Sie sich rundum verwöhnt fühlen.

APERITIFHÄPPCHEN

BACHSAIBLING & GRAPEFRUIT
„Graved" Filet vom heimischen Bachsaibling mit seinem Kaviar
an einem gelierten Sud von grünem Fenchel und Grapefruit
mit Wiesenkräuter und kleinem Rettich

BÄRLAUCH & GARNELE
Schaumsuppe von Bischweirer Bärlauch
mit schwarzer Olive und gebratene Garnele

LAMM & „LINGOT"
Gebratener Rücken und glasierte Schulter vom Viernheimer Lamm
an einem Panache von roter Paprika und Bohne
an einer Creme von Lingotbohne mit Aprikose aromatisiert
an einer Thymianjus

MASCARPONE & HIMBEERE
Delice von der Himbeere in Texturen
an einem Mascarponeeis und einem Mandelcrunch
mit Basilikum

PREIS € 84.00 pro Person

PETIT FOUR

IDEEN FÜR OSTERN

Genießen Sie das erste Vogelzwitschern und die ersten Blüten zur Osterzeit in Baden und erleben Sie entspannte Stunden in unserem Felsenbad – und das rund um die Uhr. Wir haben tolle Arrangements für Sie zusammengestellt. Unser Rezeptionsteam berät Sie gerne.

SPANFERKEL VOM GRILL UND MAIBOCK AM VATERTAG

Donnerstag, den 09. Mai 2024
Beginn: 12.30 Uhr

Stoßen Sie auf den Vatertag mit leckerem Maibockbier an. Und was passt besser zu einem frisch gezapften Maibockbier als ein knuspriges Spanferkel? Unser Küchenteam bereitet ein saftiges Spanferkel zu, das langsam am Spieß gegrillt wird.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Schmankerl vom Buffet
» Frischgezapftes Maibockbier

PREIS € 62.00 pro Person

MUTTERTAGS-BRUNCH

Sonntag, den 12. Mai 2024
Beginn: 11.00 Uhr

Muttertag ist ein besonderer Tag, der uns daran erinnert, wie wertvoll unsere Mütter sind. Was gibt es Schöneres, als Ihre Mutter mit einem köstlichen Muttertasbrunch zu verwöhnen?

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDE HIGHLIGHTS:

„SASHIMI
vom graved Rheinzander mit süß-sauren Algen
an einem Glasnudelsalat mit Chilli , Koriander und
gerösteten Erdnüssen

PFÄLZER WILDKRÄUTERSALAT
Wildkräutersalat in einem Holunderdressing
mit marinierter Mango und Pinienkernen

SCHAUMSUPPE VON KRÄUTERSEITLINGEN
mit einem Bärlauchöl und Parmaschinken

IM GANZEN GEBRATENE „LABEL ROUGE" POULARDE
mit Thymian gefüllt

HEIMISCHER KALBSRÜCKEN AM STÜCK
mit einer Basilikumkruste an einem Ragout
von weißem Spargel

PREIS € 84.00 pro Person

Folgende Leistungen sind inbegriffen:
» Kaffeegetränke
» Brunch

IDEEN FÜR MUTTERTAG

WANDERZEIT

Nehmen Sie sich eine Auszeit und verbinden Sie das Muttertagswochende mit einem herrlichen Ausflug ins Frühlingshafte.

Zum Beispiel mit unserem Arrangement „Wanderzeit:“

- 2x Übernachtung im Doppelzimmer oder einer Suite
- 2x Feinschmecker-Frühstück
- 1x Begrüßungsaperitif am Anreisetag
- 2x Nachmittagserfrischungen zwischen 14.00 und 16.00 Uhr
- Ein 3-Gänge Landhausküchen-Menü am ersten Abend
- Am zweiten Abend ein 4-gängiges Genießermenü
- 1x ein Wanderrucksack mit Trinkflasche und Vesperbox (als Leihgabe)
- Wann immer Sie wollen: ein Sprung in unser Felsenbad

PREIS auf Anfrage

IDEEN FÜR PFINGSTEN

KLEINE AUSZEIT

Genießen Sie die ersten warmen Sonnenstrahlen im Pfinztal und die zauberhafte Blumenpracht in unserem Park mit einer „kleinen Auszeit."

- 2x Übernachtung im Doppelzimmer oder einer Suite
- 2x Feinschmecker Frühstück
- 1x Landhausmenü 3-Gänge
- 1x Genießermenü 4-Gänge
- Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS auf Anfrage

RUND UM DEN PFINGSTOCHSEN

Montag, den 20. Mai 2024
Beginn: 12.30 Uhr

Am Pfingstmontag servieren wir Ihnen ein Buffet rund um den Pfingstochsen. Natürlich darf auch in diesem Jahr Jazzmusik nicht fehlen. Verbringen Sie eine tolle Zeit auf unserer Terrasse beim „Swinging Monday."

PREIS € 74.00 pro Person
(exklusive Getränke)

SOMMERFEST 2024
DAS EVENT DES JAHRES

Freitag, den 12. Juli 2024
Von 19.00 Uhr - 00.00 Uhr

Wir freuen uns, Ihnen das absolute Highlight für unsere Gäste präsentieren zu können: unser Sommerfest! Dieses beliebte Event begeistert Jung und Alt gleichermaßen. Tauchen Sie ein in eine Welt der kulinarischen Genüsse, während Sie an verschiedenen Stationen von ausgesuchten Leckereien überrascht werden. Selbstverständlich darf auch der passende Wein und Livemusik bei einem entspannten Sommerabend in lockerer Atmosphäre nicht fehlen. Wir können es kaum erwarten, Sie bei diesem besonderen Event begrüßen zu dürfen!

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- Aperitif
- Speisen
- Weine, Mineralwasser und Kaffee
- Livemusik

PREIS € 179.00
pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Inklusive Sommerfest, einer Übernachtung und unserem Feinschmecker-Frühstück.

Preis im exklusiven Doppelzimmer	pro Person 302€
Preis in einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)	pro Person 352 €

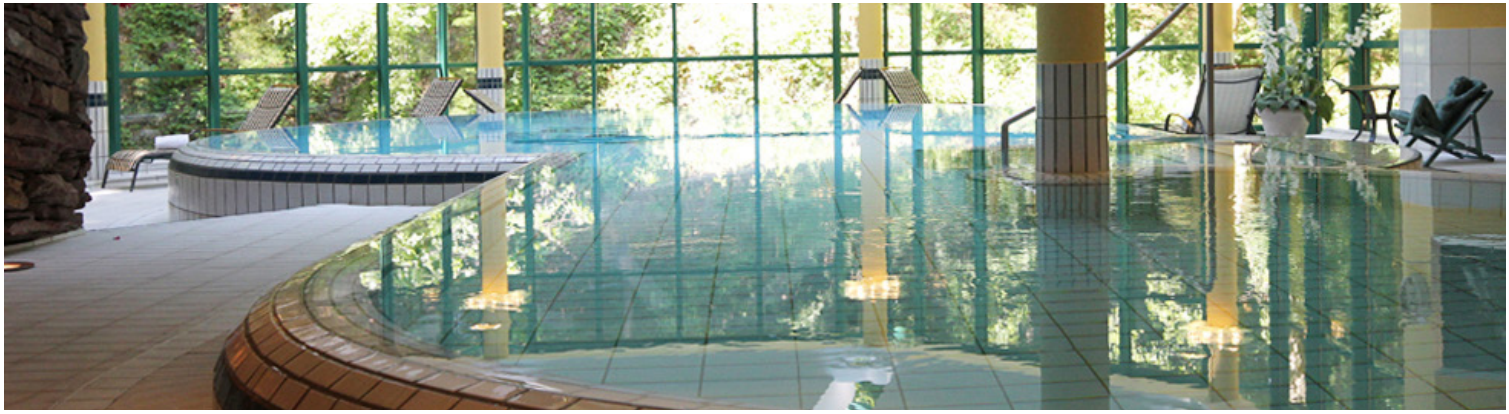
IDEEN FÜR DEN SOMMER

GROßE AUSZEIT

Sie haben in diesem Jahr keine großen Urlaubspläne und wollen trotzdem mal „raus." Unser Arrangement „große Auszeit" bietet alles, was man für einen perfekten Kurzurlaub braucht:

- 4x Übernachtung im Doppelzimmer oder einer Suite
- 1x Begrüßungsaperitif
- Täglich Feinschmecker Frühstück
- 2x Landhausküchen-Menü
- 1x 5-Gänge Gourmetmenü
- 1x 4-Gänge Genießermenü
- 1x Nutzung eines unserer E-Bikes
- 1x 30 minütige Massage pro Person
- 1x Eintritt in das Gasometer Pforzheim pro Person
- Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS auf Anfrage



SPÄTSOMMERFEST MIT BARBECUE

Freitag, den 06. September 2024
Beginn: 18.30 Uhr

Auch der schönste Sommer geht irgendwann einmal zu Ende. Genießen Sie die letzten Sommertage am besten auf der Terrasse bei unserem Spätsommerfest. Das Küchenteam grillt für Sie besondere Barbecue-Spezialitäten - unter anderem mit einem Dutch Oven. Korrespondierende Weine werden von unserem Serviceteam serviert.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Aperitif
» Speisen
» Wein, Bier und Kaffee
» Livemusik

PREIS € 118.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Inklusive Spätsommerfest, einer Übernachtung und unserem Feinschmecker-Frühstück.

Preis im exklusiven Doppelzimmer	pro Person 241,00 €
Preis in einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)	pro Person 291,00 €

IDEEN FÜR DEN HERBST

GOURMETTAG IN DER VILLA

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

Für entspannte Herbststunden empfehlen wir:

- 1x Übernachtung im Doppelzimmer oder einer Suite
- 1x Feinschmecker-Frühstück
- 1x 5-Gänge Gourmetmenü
- Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS auf Anfrage

KÜCHENPARTY

Samstag, den 19. Oktober 2024
Von 18.00 Uhr - 00.00 Uhr

Die besten Partys finden in der Küche statt. Unter diesem Motto veranstalten wir in diesem Jahr wieder eine Küchenparty. Köstlichkeiten aus Küche und Keller dürfen dabei natürlich genauso wenig fehlen wie unser DJ, der es in der Küche rocken lässt.

Freuen Sie sich auf folgende Highlights:

unter anderem wird es eine

„AUSTERNBAR"
mit „Saint Kerber" Austern aus Cancale

EIN SASHIMI VOM GANZEN THUNFISCH
am Buffet geschnitten mit Wakamealgen, Ingwer und einer Spicy Creamy

GANZE BAUERNENTE AM STÜCK
mit Mandarinen am Buffet tranchiert

geben und vieles, vieles mehr....

PREIS € 145.00 pro Person

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- Aperitif
- Speisen
- Weine, Mineralwasser, Kaffee

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Inklusive Küchenparty, einer Übernachtung und unserem Feinschmecker-Frühstück.

Im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 268,00 pro Person

In einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)

PREIS € 318,00 pro Person

GEISTERSTUNDE

Donnerstag, den 31. Oktober 2024
Beginn: 19.00 Uhr

In diesem Jahr feiern wir Halloween mit unseren Lieblingsgeistern der Brennerei Scheibel. Bei einem 4-Gang-Menü aus unserer Feinschmeckerküche führt Jörg Maschner mit passenden Destillaten der Brennerei Scheibel fachkundig durch den Abend.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» 4-Gang-Menü
» Begleitende Destillate
» Wasser
» Moderation

PREIS € 109.00 pro Person

Verbinden Sie unsere Geisterstunde mit einem verlängerten Aufenthalt und entspannen Sie mit Ben Rakidzija beim Yoga.

MARTINSGANS

Sonntag, den 10. November 2024 ab 12:00 Uhr
und Montag, den 11. November 2024 ab 18:00 Uhr

Genießen Sie den ersten Glühwein des Jahres auf unserer Terrasse. Anschließend servieren wir Ihnen ein Feinschmeckermenü rund um die Martinsgans. Stimmen Sie sich mit diesem Abend auf die kalte Jahreszeit voller gemütlicher Momente ein.

Am Sonntag, den 10. November 2024 bieten wir unser Gansessen zur Mittagszeit an.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Aperitif
» Häppchen
» Gänsemenü

PREIS € 89.00 pro Person

Und am Montag, den 11. November 2024 bieten wir unser Gansessen als Abendessen an.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Aperitif
» Häppchen
» Gänsemenü
» Posaunenmusik

PREIS € 94.00 pro Person

TRÜFFELTAGE

Samstag, den 16. November 2024 – Samstag, den 30. November
zu den Restaurantöffnungszeiten

Entdecken Sie den herbstlichen Genuss im Restaurant! Neben unserer vielfältigen à la carte Auswahl verwöhnen wir Sie jetzt auch mit frischem Trüffel und köstlichen Trüffelgerichten. Tauchen Sie ein in die Welt des feinen Aromas und lassen Sie sich von unseren exquisiten Kreationen verführen.

WEIHNACHTEN IN DER VILLA HAMMERSCHMIEDE

Mittwoch, den 25. Dezember und Donnerstag, den 26. Dezember 2024
Beginn: 12:00 Uhr und 18:00 Uhr

An beiden Weihnachtsfeiertagen bieten Ihnen unser Restaurant- und Küchenteam in festlicher Atmosphäre unser Weihnachtsmenü an. Erfreuen Sie sich an ausgesuchten Weinen und stoßen Sie an auf besinnliche Festtage mit Ihrer Familie. Eine frühzeitige Reservierung wird empfohlen.

GESCHENKIDEEN

CANDLE-LIGHT-DINNER

Sie suchen noch nach einem Geschenk für einen besonderen Menschen? Vielleicht wäre ein Gutschein zu einem Candle-Light-Dinner das perfekte Geschenk:

An einem romantisch dekorierten Tisch bei Kerzenschein genießen Sie ein 4-gängiges Menü kreiert von unserem Küchenchef, begleitet von einer Flasche Champagner (für 2 Personen), Mineralwasser und Kaffee.

Buchbar täglich außer samstags und an Feiertagen.

PREIS € 114.00 pro Person

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Champagner
» Mineralwasser und Kaffee
» Gang-Menü

SILVESTERMENÜ 2024/2025

Dienstag, den 31. Dezember 2024
Beginn: 19.00 Uhr

Feiern Sie den perfekten Silvesterabend in unserem Restaurant! Genießen Sie ein exquisites Silvestermenü. Um Mitternacht erleben Sie ein atemberaubendes Feuerwerk, das den Himmel erhellt und den Beginn des neuen Jahres gebührend feiert.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Champagner-Aperitif
» Silvestermenü
» Feuerwerk

PREIS € 214.00 pro Person

VILLA HAMMERSCHMIEDE

FRÜHSTÜCKSKISTE

Abholung: täglich ab 09.00 Uhr, nur nach Vorbestellung

Genuss für daheim bei uns in der Villa erhältlich: unsere Frühstückskiste zum Abholen.

Abholung: täglich ab 09.00 Uhr nur nach Vorbestellung.
Selbst genießen oder Freude schenken – auch als Gutschein -

PREIS € 80.00 für 2 Personen*

(*inklusive Champagner (0,375l) zuzügl.
€ 20.00 Pfand für Kiste und Geschirr)

RADFAHREN MIT UNSEREN E-BIKES

...macht Laune und ist gesund.

Für die Radfahrer unter unseren Gästen, die Spazierfahrer, Profis, Mountainbiker oder aber auch die Rennradfahrer: im Radparadies Nordschwarzwald gibt es die passende Strecke für jeden. Hier bleiben alle in Bewegung.

Sie haben Ihr Rad nicht dabei?

Kein Problem! Bei uns können Sie eines unserer E-Bikes ausleihen und auf individuelle Entdeckungsreise gehen.

FESTE FEIERN

Ein rauschendes Fest zur Hochzeit oder der private Empfang zum Geburtstag im Freien, unter uraltem Baumbestand oder in den historischen Villenräumen, im kleinen wie im großen Freundes- und Familienkreis: unvergessliche Stunden in privater Atmosphäre sind garantiert.

Herr Philipp Hussong freut sich Sie zu beraten.
TEL: 07240-601170 | BANKETT@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE

EFFIZIENT UND ZIELFÜHREND TAGEN IN DER VILLA

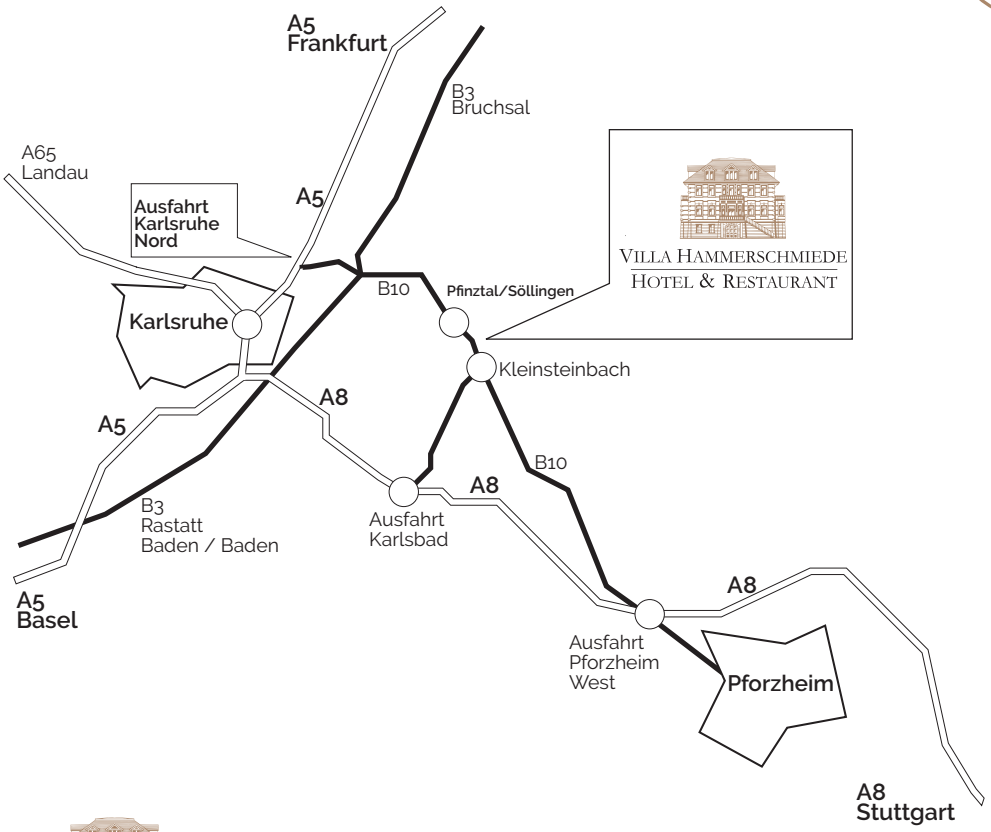
Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich und tagen Sie ungestört im schönsten Rahmen und dabei jederzeit rundum umsorgt. Lassen Sie sich verwöhnen vom unaufdringlichen Service eines erstklassigen Hotels und genießen Sie gleichzeitig die private Atmosphäre.

In unseren Villensalons und unserem Konferenzraum finden Sie das passende Ambiente mit entsprechender Tagungstechnik. Die Atmosphäre der Gründerzeitvilla von 1893 regt dazu an, sich außerhalb von Konventionen und alltäglicher Routine zu bewegen, neue Gedankengänge aufzugreifen, Sachverhalte kontrovers zu diskutieren und Ihre Unternehmensvision wachsen zu lassen.

Die vielseitige Gastronomie bietet den genussvollen Rahmen; ob in der Pause auf der Terrasse, beim stimmungsvollen Barbecue im Park, beim Tagungsausklang im Weinkeller oder beim Gourmetmenü in der Villa.

Herr Philipp Hussong freut sich Sie zu beraten.
TEL: 07240-601170 | BANKETT@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE

Griesbach



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

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

©WOLFSRUDEL