



#### **JANUAR**

Dry January



#### **FEBRUAR**

Champagner-Menü am Valentinstag



#### MÄRZ

Fastenzeit in der Villa Yoga Sehnsucht nach Südtirol -Weinabend mit Cantina Terlan

#### **APRIL**

Bouillabaisse am Karfreitag Oster-Menü aus der Feinschmeckerküche Ideen für Ostern



#### MAI

Spargelessen
Muttertags-Brunch
Ideen für Muttertag
Spanferkel vom Grill und Maibock am Vatertag



#### JUNI

Ideen für Pfingsten Rund um den Pfingstochsen Ein Abend im Zeichen von Ferrari



#### JULI

Sommerfest 2025 - Das Event des Jahres Ideen für den Sommer



#### **SEPTEMBER**

Spätsommerfest mit Barbecue



#### **OKTOBER**

"...die Enten fliegen wieder tief im Pfinztal" Ideen für den Herbst "Genussreise nach Sizilien: Marsala Dinner mit Cantine Florio"

#### **NOVEMBER**

Küchenparty Martinsgans Trüffeltage



#### **DEZEMBER**

Adventszeit in der Villa Weihnachten in der Villa Hammerschmiede Silvestermenü 2025/2026



#### **RUND UMS JAHR**

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



## DRY JANUARY



Alternativ zur unserer klassischen Weinbegleitung bieten wir im Januar eine alkoholfreie Getränkebegleitung für unser Feinschmecker-Menü an.







## TEATIME IN UNSEREN VILLENSALONS

Immer sonntags bis 13. April 2025 von 15.00 Uhr - 17.30 Uhr I nur mit Vorreservierung



Genießen Sie den traditionellen britischen Afternoon Tea in unseren Villensalons und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir begrüßen Sie bei knisterndem Kaminfeuer. Wählen Sie aus dem exquisiten Sortiment des Teehauses Ronnefeldt Ihren Lieblingstee und lassen Sie sich mit feinen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie wie den hausgemachten Scones sowie herzhaften Sandwiches überraschen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Tee und feine Köstlichkeiten von der Étagère

PREIS € 48.00 pro Person







## CHAMPAGNER-MENÜ AM ST. VALENTINSTAG

Freitag, den 14. Februar 2025 Beginn: 19.00 Uhr



Überraschen Sie Ihren Herzensmenschen mit einem romantischen Rendezvous in unserem Restaurant. Genießen Sie Zeit zu zweit bei einem Menü aus unserer Feinschmeckerküche, begleitet von feinstem Rosé Champagner aus dem Hause Mandois.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

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



CHAMPAGNE

**MANDOIS** 

1735

PIERRY • FRANCE

PREIS € 114,00 pro Person





## VALENTINSTAGS-MENÜ

#### SAIBLING & BRUNNENKRESSE

Filet vom heimischen Saibling an Brunnenkresse und confierter Frühlingskarotte mit kleinen Wiesenkräutern

#### **FRBSF & GARNFI F**

Schaumsuppe von der Erbse an einem Tatar von marinierter Wildgarnele und Olivenöl

#### "POULET NOIR DE DOMBES" & ROMANA

Sanft gegarte Brust vom französischen Schwarzfederhuhn mit gebratenem Romana und Parmaschinken an Pastinake und einer Marsalajus

#### "LE COEUR EN CHOCOLAT"

Ein Herz aus weißer "Ivoire" Schokolade von Valrhona mit einem Himbeersorbet und Blattgold



## GENUSSTAGE ZUM VALENTINSTAG

Buchbar vom 14.Februar - 16. Februar 2025



- » 2x Übernachten im Doppelzimmer oder einer Suite
- » 2x Feinschmecker-Frühstück
- » 1x Champagner-Menü am 14.02. mit 4-Gängen inkl. Champagnerbegleitung
- » 1x Überraschungsmenü in 3-Gängen mit am Tisch tranchiertem Hauptgang
- » Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS ab € 339,00 pro Person





FASTENZEIT IN DER VILLA

Freitag, den 14. März 2025 Beginn: 19:00 Uhr



Dass die Fastenzeit auch Spaß machen kann, wussten schon die alten Mönche. Immerhin finden das Bockbier und natürlich die Maultaschen ihren Ursprung in dieser Zeit. Auch bei uns soll heute der Genuss im Vordergrund stehen – allerdings ganz ohne Alkohol. Genießen Sie ein winterliches Menü aus unserer Feinschmeckerküche. Dazu abgestimmt servieren wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » 4-Gang-Gourmet-Menü
- » Mineralwasser
- » Espresso
- » Aperitif
- » begleitende Getränke
- » Digestif

PREIS €89.00 pro Person



Donnerstag, den 06. März bis Sonntag, den 9. März 2025 sowie Donnerstag, den 20. November bis Sonntag, den 23. November 2025



#### 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 Tag /2 Tage oder 3 Tage in der Woche.

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, alt hergebrachte Methode, zur Klärung des Geistes.

- » Übernachtung in einem unserer Doppelzimmer
- » Reichhaltiges 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.



## SEHNSUCHT NACH SÜDTIROL WEINABEND MIT CANTINA TERLAN

Mittwoch, den 26. März 2025 Beginn 19:00 Uhr



Manchmal muss man neue Wege gehen, um Traditionen zu erhalten. Dazu braucht es Mut und Zusammenhalt. Beides fehlte in Terlan sicher nicht, als im Jahr 1893 die Kellereigenossenschaft Terlan gegründet wurde. Was damals eine ungeheure Innovation war, hat sich bis heute bewährt. Der Terlaner Wein hat das kleine Dorf, zumindest bei Weinfreunden, weltberühmt gemacht.

Eingebettet in ein 4-Gang-Menü aus unserer Feinschmeckerküche präsentiert Julia Springeth von der Cantina Terlan edle Tropfen aus Südtirol.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Menü
- » Aperitif
- » Weinbegleitung
- » Mineralwasser
- » Espresso

PREIS € 148.00 pro Person



## **BOUILLABAISSE AM KARFREITAG**

Karfreitag, den 18. April 2025 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





Ostersonntag, den 20. April 2025 & Ostermontag, den 21. April 2025 Mittags ab 12:30 Uhr



Willkommen im Frühling! Verbringen Sie die Ostertage in entspannter Atmosphäre bei uns in der Villa Hammerschmiede. Bei schönem Wetter lädt unsere Terrasse zum Genuss des wunderbaren Oster-Menüs ein.

PREIS € 84.00 pro Person

### OSTER-MENÜ

#### **TUNA & MANGO**

Mariniertes Carpaccio vom Thunfisch an einem Mangosalat mit Wakame und gebratenen Shi Take Pilzen

#### SPARGEL & WACHTELEI

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Basilikumöl und pochiertem Wachtelei

#### LAMM & ZUCCHINI

Gebratenes Carré vom Lamm an einem Panache von roter Paprika und Zucchini mit einer Crème von "Baked Potatoes" an seiner Jus mit schwarzer Olive

#### **ANANAS & KOKOS**

Kleines Parfait von der Ananas mit einem "Pina Colada" -Schaum und Kokos an einem Rumeis



## 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 großartige Arrangements für Sie zusammengestellt. Unser Rezeptionsteam berät Sie gerne.

### SPARGELESSEN

Donnerstag, 01. Mai 2025 Beginn: 18:00 Uhr



Sie lieben Spargel? Wir auch!

Daher haben wir das perfekte Spargel-Menü 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.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Spargelmenü

PREIS € 89.00 pro Person



## SPARGEL-MENÜ AMUSE BOUCHE

#### SPARGEL & SFRRANO

Salat vom Bruchsaler Spargel mit kleinen Wiesenkräutern und einem Passionsfruchtgel, Serranoschinken und Landbrotcroûtons

#### SPARGEL & SAIBLING

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem Murgtaler Saibling

#### SPARGEL & KALB

Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel mit gebratenem Kalbsrückensteak, dazu hausgemachte Kräuterflädle und Neue Kartoffeln an einer Sauce Hollandaise

#### CRÈME BRÛLÉE & ERDBEERE

Hausgemachte Crème Brûlée mit Rohzucker frisch abgeflammt an einem Ragout und Sorbet von der Erdbeere



MUTTERTAGS-BRUNCH

Sonntag, den 11. Mai 2025 Beginn: 11:30 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 Muttertags-Brunch zu verwöhnen?

Freuen Sie sich unter anderem auf:

- » Tatar vom heimischen Rheinzander aus der Wurzelschale mit einem Dressing von schwarzem Sesam und Champagneressig
- » Über Holzkohle gegartes Perlhuhn von Jean Claude Mieral -im Ganzen am Buffet tranchiert-
- » Und vieles mehr...

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Kaffeegetränke
- » Brunch

PREIS € 84.00 pro Person





Donnerstag, den 29. Mai 2025 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.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Schmankerl vom Buffet
- » frischgezapftes Maibockbier

PREIS € 62.00 pro Person

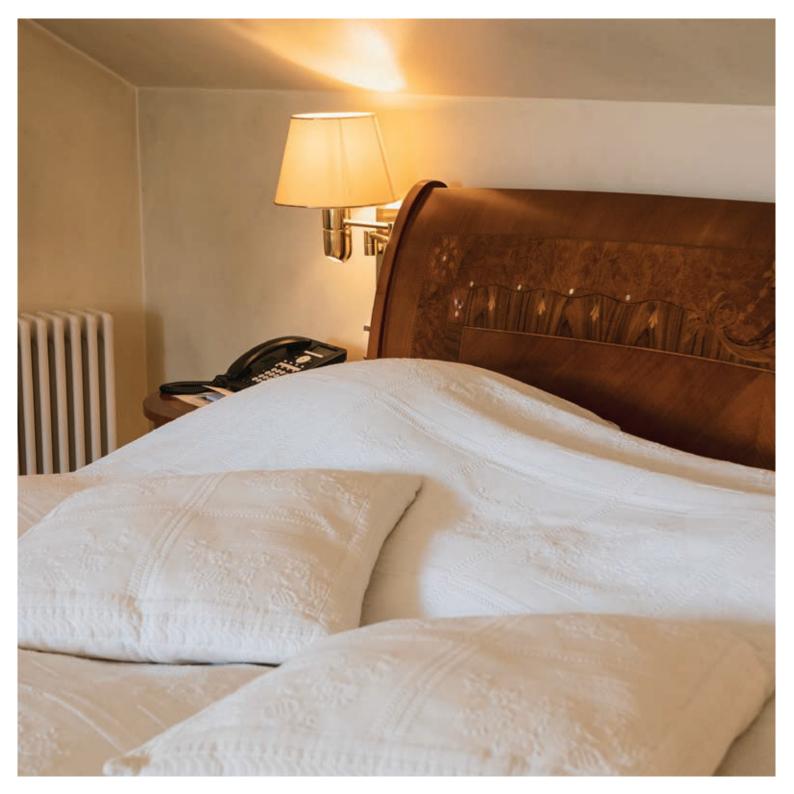
# IDEEN FÜR PFINGSTEN KLEINE AUSZEIT



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

- » 2x Übernachten im Doppelzimmer oder einer Suite
- » 1x Feinschmecker-Frühstück
- » 1x Landhaus-Menü mit 3-Gängen
- » 1x Genießer-Menü mit 4-Gängen
- » Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS AB € 265.00 pro Person





RUND UM DEN PFINGSTOCHSEN

Montag, den 09. Juni 2025 Beginn: 12:30 Uhr



Am Pfingstmontag verwöhnen wir Sie mit einem Buffet rund um den Pfingstochsen. Bei Jazzmusik genießen Sie einen entspannten Montag auf unserer Terrasse.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Buffet rund um den Pfingstochsen

PREIS € 74.00 pro Person





## EIN ABEND IM ZEICHEN VON FERRARI

Freitag, den 27. Juni 2025 Beginn 19:00 Uhr



Erleben Sie einen unvergesslichen Abend voller Eleganz und spritziger Aromen! Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Ferrari Trento, einem der besten Schaumweine Italiens. Genießen Sie ausgewählte Ferrari-Cuvées, die perfekt zu unserem 4-Gang-Menü harmonieren. Lassen Sie sich von Fabrizia Bellinzoni in die Geheimnisse der Herstellung einführen.

Ob bei einem romantischen Date oder einem geselligen Abend mit Freunden – dieser Schaumweinabend verspricht Genuss, Stil und unvergessliche Geschmacksmomente.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Menü
- » Aperitif
- » Weinbegleitung
- » Mineralwasser
- » Espresso

PREIS € 148.00 pro Person



Freitag, den 18. Juli 2025 Beginn: 19:00 Uhr – 00:00 Uhr



DAS HIGHLIGHT für unsere Gäste. Teilnehmer 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 dürfen natürlich ebenso wenig fehlen wie Livemusik.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Speisen
- » Weine
- » Mineralwasser
- » Kaffee
- » Live Musik

PREIS € 179.00 pro Person

#### GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Sommerfest, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und unser Feinschmecker-Frühstück.

Preis im exklusiven Doppelzimmer

PREIS € 302.00 pro Person

Preis in einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)

PREIS € 352.00 pro Person

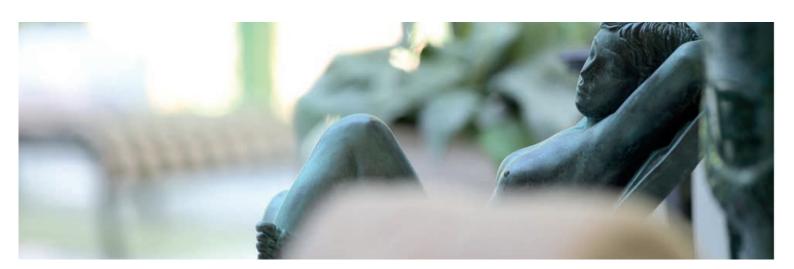




Sie haben in diesem Jahr keine großen Urlaubspläne und wollen trotzdem mal "raus". Unser Arrangement "Große Auszeit" bietet alles, was man für einen perfekten Kurzurlaub braucht:

- » 4x Übernachten im Doppelzimmer oder einer Suite
- » 1x Begrüßungsaperitif
- » Tägliches Feinschmecker-Frühstück
- » 2x Landhaus-Menü
- » 1x Nutzung eines unserer E-Bikes
- » 1x Begrüßungsaperitif
- » 1x Gourmet-Menü mit 5-Gängen
- » 1x Genießer-Menü mit 4-Gängen
- » 30-minütige Massage pro Person
- » 1x Eintritt in den Gasometer Pforzheim
- » Unbegrenzter Aufenthalt in unserem Felsenbad

PREIS ab € 619.00 pro Person





SPÄTSOMMERFEST MIT BARBECUE

Freitag, den 05. September 2025 Beginn: 19:00 – 00:00 Uhr



Auch der schönste Sommer neigt sich irgendwann dem Ende zu. Nutzen Sie die letzten sonnigen Tage und feiern Sie mit uns auf der Terrasse bei unserem Spätsommerfest. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit exklusiven Barbecue-Spezialitäten verwöhnen. Wir freuen uns auf einen schönen Sommerabend mit Ihnen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Speisen
- » Wein
- » Wasser
- » Kaffee
- » Live Musik

PREIS € 128.00 pro Person

#### GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Spätsommerfest, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und Feinschmecker Frühstück.

Preis im exklusiven Doppelzimmer

Preis in einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)

PREIS € 274.00 pro Person

PREIS € 324.00 pro Person



Freitag, 03. Oktober 2025 Mittags ab 12 Uhr und abends ab 18:00 Uhr



Der Herbst ist da und mit ihm ist unsere Bauernente zurück. Genießen Sie unser herbstliches Menü am Tag der deutschen Einheit.

#### **HOKKAIDO & WILDGARNELE**

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaidokürbis mit kandiertem Ingwer und gebratener argentinischer Wildgarnele

#### **ENTE & MARONE**

Klassische Bauernente frisch aus dem Ofenrohr an Rotkraut mit Limonenblatt gegart, Rahmmaronen und kleinen Kartoffelknödeln mit Dörrpflaume

#### **ZWETSCHGE & WALNUSS**

Hausgemachter Zwetschgenröster und Vanillecrème mit einem Walnusseis und Eisenkraut aus dem eigenen Kräutergarten





Im Herbst verwandelt sich unser Park in eine Farbenpracht aus rot, gelb und gold. Machen Sie einen Spaziergang und genießen Sie die erfrischende Herbstluft. Zum Beispiel mit unserem Arrangement "Wanderzeit":

- » 2x Übernachten inklusive Feinschmecker-Frühstück
- » 1x Begrüßungsaperitif am Anreisetag
- » 2x Nachmittagserfrischungen zwischen 14 und 16 Uhr
- » 1x 3-Gänge Landhaus-Menü am ersten Abend
- » Am zweiten Abend ein 4-Gänge Genießer-Menü
- » 1x Begrüßungsaperitif
- » 1x Wanderrucksack mit Trinkflasche und Vesperbox (als Leihgabe)
- » Wann immer Sie wollen: Ein Sprung in unser Felsenbad

PREIS AB € 295.00 pro Person



## "GENUSSREISE NACH SIZILIEN: MARSALA DINNER MIT CANTINE FLORIO"

Donnerstag, den 16. Oktober 2025 Beginn 19:00 Uhr



Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des sizilianischen Likör-Weins und genießen Sie einen Abend voller Genuss und Tradition. Lassen Sie sich von unserem sorgfältig zusammengestellten 4-Gang-Menü verführen, das harmonisch mit den erlesenen Tropfen von Cantine Florio kombiniert wird.

Herr Roose, von der Cantine Florio, führt Sie durch einen genussvollen Abend.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Menü
- » Aperitif
- » Weinbegleitung
- » Mineralwasser
- » Espresso

PREIS € 148.00 pro Person





"In der Küche spielt die Musik" - Unter diesem Motto laden wir Sie auch in diesem Jahr zu unserer Küchenparty ein. Lassen Sie sich von köstlichen Spezialitäten aus Küche und Keller verwöhnen und erleben Sie, wie unser DJ die Villa rocken lässt.

Freuen Sie sich unter anderem auf:

- Sashimi vom ganzen norwegischen Heilbutt mit einem Tobikkokaviar und kandiertem Ingwer am Buffet zubereitet
- » "Couronne de veau" vom heimischen Kalb mit Gartenkräutern gebraten an getrüffeltem Topinambur Gemüse und frischem Mangold
- » Und vieles mehr

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

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

PREIS €145.00 pro Person

#### GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

Spätsommerfest, eine Übernachtung im großzügigen Doppelzimmer und Feinschmecker-Frühstück.

Preis im exklusiven Doppelzimmer

Preis in einer unserer luxuriösen Suiten (Einzelzimmer gegen Aufpreis)

PREIS € 271.00 pro Person

PREIS € 321.00 pro Person



## **MARTINSGANS**

Dienstag den 11. November 2025 | Beginn: 18:00 Uhr Sonntag den 16. November 2025 | Beginn: 12:00 Uhr



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

Auch am Sonntag nach dem 11. November bieten wir unser Gansessen zur Mittagszeit an.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Aperitif
- » Häppchen
- » Gänsemenü

11. NOVEMBER | PREIS € 94.00 pro Person

16. NOVEMBER | PREIS € 94.00 pro Person





TRÜFFELTAGE

Samstag, den 15. November 2025 – 29. November 2025 zu den Restaurantöffnungszeiten am Abend



Herbst und Trüffel gehören einfach zusammen. Daher bieten wir zusätzlich zu unserer à la carte Auswahl auch köstliche Trüffelgerichte an.

## ADVENTSZEIT IN DER VILLA

Samstag, den 6. Dezember 2025 Beginn: 18:00 Uhr – 19:00 Uhr | Nur mit Vorreservierung!



Wir begrüßen Sie zu einem winterlichen Glühweinempfang vor unserem strahlenden Weihnachtsbaum. Zwischen 18:00 und 19:00 Uhr laden Glühwein und alkoholfreier Punsch zum Verweilen ein. Dazu servieren wir:

- » Zweierlei kleine traditionelle Quiche Lorraine mit Lauch oder Speck
- » Flammlachs von der Feuerschale mit Fladenbrot und Gewürzdip

Was machen Sie nun mit dem angebrochenen Abend? Wir freuen uns auf Ihre Reservierung in unserem Restaurant.

PREIS €15.50 pro Person





Donnerstag, den 25. und Freitag, den 26. Dezember 2025 Beginn: 12:00 Uhr und 18:00 Uhr



An beiden Weihnachtsfeiertagen bieten Ihnen unser Restaurant- und Küchenteam in festlicher Atmosphäre unser Weihnachtsmenü an. Passende Tropfen aus unserem Weinkeller lassen den Tag zu etwas ganz Besonderem werden.

Eine frühzeitige Reservierung wird empfohlen.







Bei Kerzenschein genießen Sie ein 4-gängiges-Menü, kreiert von unserem Küchenchef, begleitet von einer Flasche Champagner (für 2 Personen), Mineralwasser und Kaffee.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Menü inklusive Champagner
- » Mineralwasser
- » Kaffee

PREIS €118.00 pro Person

## SILVESTERMENÜ 2025/2026

Mittwoch, den 31. Dezember 2025 Beginn: 19:00 Uhr



"Was machen wir denn dieses Silvester?" Wir haben die Antwort: Kommen Sie doch einfach zu uns. Mit einem Menü der Extraklasse lassen wir das alte Jahr in Ruhe ausklingen und begrüßen das neue Jahr mit einem atemberaubenden Feuerwerk.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Ein Glas Champagner zum Jahreswechsel
- » Silvestermenü
- » Feuerwerk

PREIS €226.00 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.

Philipp Hussong freut sich Sie zu beraten.

TEL: 07240-601170 | BANKETT@VILLA-HAMMERSCHMIEDE.DE







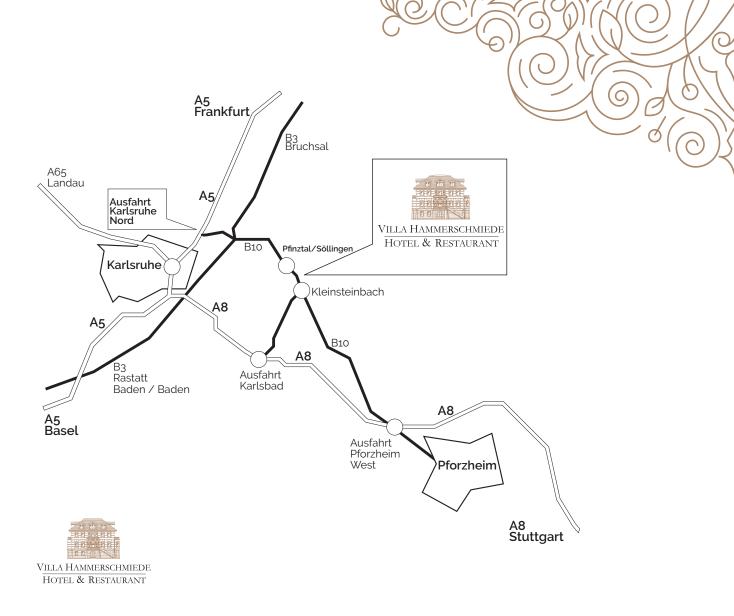
Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich und tagen Sie ungestört im schönsten Rahmen und dabei jederzeit rundum umsorgt. Lassen Sie sich verwöhnen vom unaufdringlichen Service eines erstklassigen Hotels und genießen Sie gleichzeitig die private Atmosphäre.

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



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