



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

VERANSTALTUNGSKALENDER 2026



JANUAR

Dry January
Mit der Villa durchs Jahr:
Wintermenü am Dreikönigstag



FEBRUAR

Valentinstagmenü
Genusstage zum Valentinstag



APRIL

Bouillabaisse am Karfreitag
Ostermenü aus der Feinschmeckerküche
Ideen für Ostern

MAI

Mit der Villa durchs Jahr: Spargelessen
Muttertags-Brunch
Ideen für Muttertag
Spanferkel vom Grill und Maibock am Vatertag
Ideen für Pfingsten
Rund um den Pfingstochsen



JULI

Mit der Villa durchs Jahr: Sommermenü
Sommerfest 2026 - Das Event des Jahres
Ideen für den Sommer



AUGUST

Traut euch! Die Hochzeitslocation
Villa Hammerschmiede



SEPTEMBER

Spätsommerfest mit Barbecue



OKTOBER

Gourmet-Abend mit Vranken Pommery
Mit der Villa durchs Jahr: „Die Enten fliegen
wieder tief im Pfingztal“
Geisterstunde mit Brennerei Wild
Ideen für den Herbst

NOVEMBER

Küchenparty
Martinsgans
Trüffeltage



DEZEMBER

Adventszeit in der Villa
Weihnachten in der Villa Hammerschmiede
Silvestermenü 2026/2027



RUND UMS JAHR

Frühstückskiste
Geschenkkideen
Radfahren mit unseren E-Bikes
Feste Feiern



DRY JANUARY



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





MIT DER VILLA DURCHS JAHR: WINTERMENÜ AM DREIKÖNIGSTAG

Dienstag, den 06. Januar 2026
Beginn: 18.00 Uhr



Schon wieder ein Feiertag und der Kühlschrank ist leer? Macht nichts, unserer ist gut gefüllt:

BLUMENKOHL & TRÜFFEL

Schaumsuppe vom winterlichen Blumenkohl mit Raz el-Hanout
und Wintertrüffel an einem pochierten Wachtelei

KABELJAU & MIESMUSCHEL

In Olivenöl gebratenes Filet vom Kabeljau mit Miesmuschel und Gurke an einer
Crème von Kartoffeln und Senf nach alter Art
dazu Basilikumöl und Vermouthschaum

ZWETSCHGE & RUMROSINEN

„Tarte Tatin“ von Zwetschgen mit Rumrosineneis
und gerösteten Mandeln an Anis

PREIS € 64.00 pro Person



VERY BRITISH

TEA TIME IN UNSEREN VILLENSALONS

Immer sonntags bis 29. März 2026
von 15.00 Uhr - 17.30 Uhr | Nur mit Vorreservierung



Brigerton-Vibes im Pfinztal - Genießen Sie den traditionellen britischen Afternoon Tea in unseren Villensalons. 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 und herzhaften Sandwiches überraschen.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

» Tee und feine Köstlichkeiten von der Étagère

PREIS € 48.00 pro Person





CHAMPAGNER-MENÜ AM ST. VALENTINSTAG

Samstag, den 14. Februar 2026
Beginn: 18.00 Uhr



Feiern Sie Ihr Glück und Ihre Liebe 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-Gourmetmenü
- » Mineralwasser
- » Espresso
- » Eine Flasche Champagner Grande Réserve Rosé
(für zwei Personen)



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE





FORELLE & GRÜNER SPARGEL

„Graved“ Filet und Kaviar von der Bachforelle aus dem Murgtal
an mariniertem grünem Spargel
und Croûtons mit kleinen Wiesenkräutern

KAROTTE & GARNELE

Schaumsuppe von der Lagerkarotte mit Zitronengras parfümiert
an gebratener argentinischer Wildgarnele
und Olivenöl

KALB & KERBELWURZEL

Gebratener Rücken und geschmorte Brust vom heimischen Kalb
an Allerlei von der Kerbelwurzel mit Walnuss
und einer Lorbeerjus

„LE COEUR EN CHOCOLAT“

Ein Herz von der weißen „Ivoire“ Schokolade von Valrhona
mit einem Himbeersorbet und Blattgold

PREIS € 118,00 pro Person



GENUSSTAGE ZUM VALENTINSTAG

Buchbar vom
13. Februar - 15. Februar 2026



- » 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 auf Anfrage







BOUILLABAISSE AM KARFREITAG

Karfreitag, den 03. April 2026
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 05. April & Ostermontag, den 06. April 2026
Mittags ab 12:30 Uhr



WOLFSBARSCH & AGRUMEN

Kleines geflammtes Carpaccio vom Wolfsbarsch
mit verschiedenen Zitrusfrüchten und Heringskaviar
an Estragonblättern und Paprika

SPARGEL & WACHTELEI

Schaumsuppe vom grünen Spargel
kleinen Croûtons und pochiertem Wachtelei

LAMM & LINGOT

Gebratener Rücken und confierte Schulter vom Viernheimer Lamm
an einer Crème von weißen Bohne mit einem Paprika-Dattel Chutney
und junger Karotte an seiner Jus

HIMBEERE & MASCARPONE

Kleines Mousse von der Mascarpone
mit marinierter Himbeere und
einem Eis von weißer Ivoireschokolade von Valrhona

PREIS € 89.00 pro Person



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.

MIT DER VILLA DURCHS JAHR: SPARGELESSEN

Freitag, 01. Mai 2026
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



Lassen Sie den Feiertag bei uns ausklingen und starten Sie in ein verlängertes Wochenende mit unserem Spargelmenü:

SPARGEL & SERRANO

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

SPARGEL & SAIBLING

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit einem Kerbelöl und gebeiztem isländischen 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 Rohrzucker frisch abgeflammt
an einem Ragoût und Sorbet von der Erdbeere

PREIS € 89.00 pro Person



IDEEN FÜR MUTTERTAG MUTTERTAGS-BRUNCH

Sonntag, den 10. Mai 2026
Beginn: 11:30 Uhr



„Für die beste Mama der Welt!“ Starten Sie den Tag mit einem Brunchbuffet, das keine Wünsche offenlässt. Genießen Sie mit Ihrer Mutter einen entspannten Vormittag bei uns in der Villa Hammerschmiede. Freuen Sie sich unter anderem auf:

- Im Ganzen mit Estragon gebratenes französisches Schwarzfederhuhn, am Buffet tranchiert
- Sashimi vom norwegischen Lachs mit süßsaurer Gurke und Ingwer
- Und vielem mehr

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Kaffeegetränke
- » Brunch

PREIS € 89.00 pro Person





SPANFERKEL VOM GRILL UND MAIBOCK AM VATERTAG

Donnerstag, den 14. Mai 2026
Beginn: 12:30 Uhr



Ganz traditionell bieten wir Ihnen am Vatertag auf unserer Terrasse Spanferkel vom Drehspeiß an. Dazu servieren wir süßiges Maibock in zünftiger Atmosphäre.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Schmankerl vom Buffet
- » frisch gezapftes Maibockbier

PREIS € 68.00 pro Person





IDEEN FÜR PFINGSTEN KLEINE AUSZEIT

Genießen Sie die ersten warmen Sonnenstrahlen im Pfingsttal 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 auf Anfrage





RUND UM DEN PFINGSTOCHSEN

Montag, den 25. Mai 2026

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 € 78.00 pro Person





MIT DER VILLA DURCHS JAHR: SOMMERMENÜ

Freitag, den 10. Juli 2026
Beginn: 18:00 Uhr



Gibt es etwas zu feiern? Schulabschluss, bestandene Prüfung oder natürlich auch einfach nur so. Wir freuen uns, Sie mit folgendem Menü verwöhnen zu dürfen:

LACHS & GURKE

Tatar und Filet vom hausgebeizten schottischen Lachs
in einem Sud von Gurke mit geröstetem Sesam
an Wasabi-Dillsorbet

PERLHUHN & ROMANA

Gebratene Brust vom elsässischen Perlhuhn
an gebratenem Romanasalat mit einem Relish von Kirschtomaten
und hausgemachten Gnocchi

HIMBEERE & JOGHURT

Allerlei von Himbeeren mit Eisenkraut aus eigenem Anbau und gerösteten
Pistazien an einem Sorbet von griechischem Joghurt

PREIS € 62.00 pro Person



SOMMERFEST 2026

DAS EVENT DES JAHRES

Freitag, den 24. Juli 2026
Beginn: 19:00 Uhr – 00:00 Uhr



DAS HIGHLIGHT für unsere Gäste, Teilnehmer und Mitarbeiter!

Wer es einmal erlebt hat, kommt immer wieder. Wir feiern den Sommer und das Leben mit Köstlichkeiten aus unserer Küche und unserem Keller. Flanieren Sie über unsere Terrasse und durch unseren Park und kommen Sie mit unseren Köchen und Genuss-Partnern, die ihre Köstlichkeiten an verschiedenen Ständen anbieten, ins Gespräch. Ein genussvoller Sommerabend mit Livemusik, der Sie begeistern wird.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

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

PREIS € 179.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

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

PREIS auf Anfrage



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 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 auf Anfrage



„TRAUT EUCH!“ DIE HOCHZEITSLOCATION VILLA HAMMERSCHMIEDE

Freitag, den 07. August 2026
Beginn: 19:00 Uhr



Ihr habt euren Seelenverwandten gefunden, plant eure Hochzeit 2027 und sucht die perfekte Traumlocation? Ihr könnt aufhören zu suchen – überzeugt euch selbst! Heute präsentieren wir unsere einzigartigen Villensalons, festlich eingedeckt und überzeugen euch mit dem perfekten Hochzeitsmenü:

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Sektempfang
- » Hausführung
- » Menü und begleitende Getränke





TOMATE & BURRATA

Kleiner Salat von verschiedenen Tomatensorten mit gebratenem Pfirsich an einer Burrata und Basilikum

BADISCHE FESTTAGSSUPPE

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen und kleinen Maultäschle

„FILET WELLINGTON“ VOM ALBTÄLER RIND

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Pilzduxelles und glasiertem Sommergemüse an Kartoffelgratin und Portweinjus

CRÈME BRÛLÉE & JOHANNISBEERE

Klassische Crème Brûlée mit Rohrzucker frisch abgeflammt an einem Sorbet von der Johannisbeere mit gebackener Minze

KENNENLERNPREIS € 94,00 STATT € 159,00 pro Person



SPÄTSOMMERFEST MIT BARBECUE

Freitag, den 04. September 2026

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
- » Bier
- » Wasser
- » Kaffee
- » Livemusik

PREIS € 128.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

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

PREIS auf Anfrage



IDEEN FÜR DEN HERBST



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 Wanderrucksack mit Trinkflasche und Vesperbox (als Leihgabe)
- » Wann immer Sie wollen: Ein Sprung in unser Felsenbad

PREIS auf Anfrage





GOURMET-ABEND MIT VRANKEN POMMERY

Freitag, den 02. Oktober 2026
Beginn: 19:00 Uhr



Im Jahr 1874 schuf Madame Pommery zusammen mit ihrem Team aus Kellermeistern den ersten trockenen Champagner und legte damit den Grundstein für die berühmte Brut-Stilistik, die heute 78 % aller abgefüllten Champagner ausmacht. Dieser Meilenstein prägte die Champagnerwelt nachhaltig und ist noch heute die weltweit beliebteste Stilistik.

Verkosten und genießen Sie edle Tropfen aus dem Hause Pommery zusammen mit einem Feinschmecker-Menü der Extraklasse. Herr Breisacher führt fachkundig durch den Abend und berichtet allerhand Interessantes rund um den Champagner.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

- » Champagner
- » Menü
- » Wasser
- » Kaffee

PREIS € 198.00 pro Person



APERITIFHÄPPCHEN

PULPO & SALZZITRONE

Atlantischer Felsenoctopuss auf Holzkohle gegart mit Meeresspargel
an Hokkaidokürbis an einem Sud mit Ponzu
und kleinen Wiesenkräutern

HEILBUTT & FENCHEL

In Nussbutter gebratenes Filet vom Heilbutt
mit confiertem Fenchel und Olive
an einer Beurre Blanc

JAKOBSMUSCHEL & FEVESBOHNE

Gratinierte spanische Jakobsmuschel
an einem Cassoulette von Dill, Landspeck und Fevesbohne
mit einem Misoespuma und Vermouthschaum

PERLHUHN & KERBELWURZEL

Sanft gegarte Brust vom elsässischen Perlhuhn
an Allerlei von der Kerbelwurzel mit Mandel
an schwarzem Trüffel und Estragon

ALPACO 66% & CASSIS

Delice aus der Alpacoschokolade von Valrhona
mit gebackenen Grünkerncrumbles und Cassis

PETIT FOUR



„DIE ENTEN FLIEGEN WIEDER TIEF IM PFINZTAL“

Samstag, 03. Oktober 2026
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.

HERBSTPILZ & ENTE

Cappuccino von Herbstpilzen mit Wacholderschaum
an einem Confit von der Ente und Madrasöl

ENTE & MARONE

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

HONIG & QUITTE

Parfait vom Schwarzwälder Bioland Weißtannenhonig
mit Quitte auf zwei Arten, an in Salzbuttei
gerösteten Haselnüssen und Rosmarin

PREIS € 58.00 pro Person



GEISTERSTUNDE MIT BRENNEREI WILD

Samstag, den 31. Oktober 2026
Beginn 18:00 Uhr



Um etwas Besonderes zu schaffen, genügt es nicht, alles nach Lehrbuch zu machen. Unsere Brenner lieben die Extreme, suchen die Herausforderung und gehen bei der Suche nach dem Besten gerne das Risiko ein, dass auch mal etwas schiefgeht. Unsere Manufaktur steht für unkonventionelle Spirituosen, eine moderne Stilistik und den unbändigen Willen, mit unserer Art des Arbeitens eine ganze Brenner-Generation zu inspirieren.

In diesem Jahr feiern wir Halloween mit unseren Lieblingsgeistern der Brennerei Wild. Bei einem 4-Gang-Menü aus unserer Feinschmeckerküche führt Wild-Repräsentant Yanneck Zimmermann kurzweilig durch den Abend.

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

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

PREIS € 98.00 pro Person



KÜCHENPARTY

Freitag 06. November 2026
Beginn: 18:30 Uhr – 00:00 Uhr



„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 auf folgende Highlights:

- Sashimi vom ganzen Thunfisch mit Wasabi-Tobikkokaviar
- Dry Aged Carré vom Albtäler Ochsen mit geschmortem Sellerie und Sauce Béarnaise
- Und vielem mehr

Folgende Leistungen sind inbegriffen:

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

PREIS € 145.00 pro Person

GERNE AUCH ALS ARRANGEMENT BUCHBAR

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

PREIS auf Anfrage



MARTINSGANS

Mittwoch den 11. November 2026 | Beginn: 18:00 Uhr

Sonntag den 15. November 2026 | Beginn: 12:00 Uhr



Bei winterlichen Temperaturen empfangen wir Sie mit heißem, hausgemachtem Punsch oder Glühwein auf unserer Restaurantterrasse. Traditionell servieren wir ein köstliches Menü rund um die Martinsgans

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

15. NOVEMBER | PREIS € 94.00 pro Person





TRÜFFELTAGE

Samstag, den 14. November 2026 – 28. November 2026
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 5. Dezember 2026
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
- » Flammhachs 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



WEIHNACHTEN IN DER VILLA HAMMERSCHMIEDE

Freitag, den 25. und Samstag, den 26. Dezember 2026
Beginn: 12:00 Uhr und 18:00 Uhr



An beiden Weihnachtsfeiertagen bietet 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.





GESCHENKIDEEN CANDLE-LIGHT-DINNER



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 2026/2027

Donnerstag, den 31. Dezember 2026

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:

- » Aperitif
- » Silvestermenü
- » Feuerwerk
- » Champagner zum Jahreswechsel

PREIS € 227.00 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 Geschenk.

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







EFFIZIENT UND ZIELFÜHREND TAGEN IN DER VILLA



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

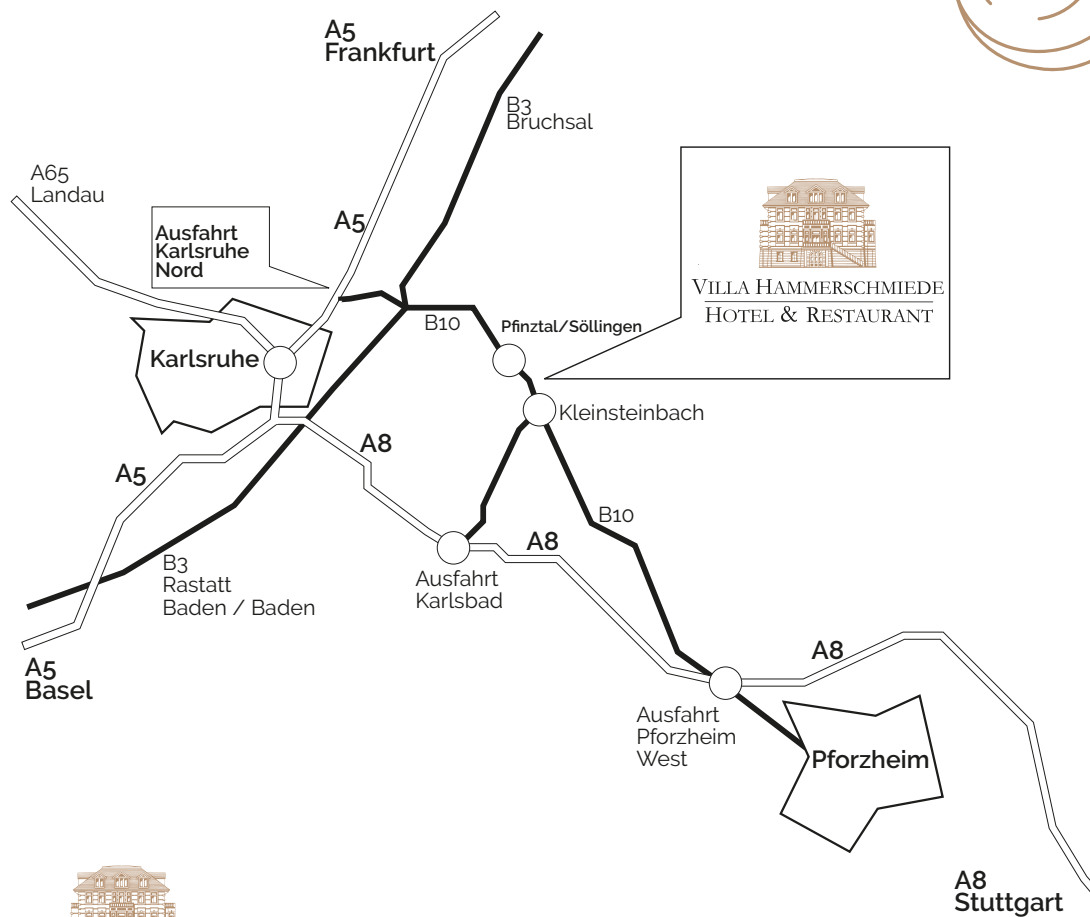
In unseren Villensalons und unserem Konferenzraum finden Sie das passende Ambiente mit entsprechender Tagungstechnik. Die Atmosphäre der Gründerzeitvilla von 1893 regt dazu an, sich außerhalb von Konventionen und alltäglicher Routine zu bewegen, neue Gedankengänge aufzugreifen, Sachverhalte kontrovers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