



Ihre Winterfeier bei

**SCHÄFER'S**



auf dem Michaelsberg



S

# Winterzauber *bei Schäfer's*



🎄 Ihre Weihnachtsfeier bei uns – stimmungsvoll & unvergesslich 🎄

Ob im kleinen Kreis oder mit der ganzen Belegschaft wir bieten für jede Feier den passenden Rahmen.

Genießen Sie den besonderen Zauber der Winterzeit in unseren festlich geschmückten Räumen und lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer eigenen Küche verwöhnen – mit saisonalen, winterlich inspirierten Kreationen.

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer weihnachtlich dekorierten Terrasse bei Glühwein oder Aperitif und freuen Sie sich auf ein stimmungsvolles Ambiente, das keine Wünsche offen lässt.

Je nach Gruppengröße stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung .

Und damit der Abend ganz entspannt ausklingen kann, bieten wir Ihnen komfortable Übernachtungsmöglichkeiten direkt vor Ort.

✦ Verleihen Sie Ihrer Weihnachtsfeier einen besonderen Glanz – wir kümmern uns um den Rest.

Unsere Winter-  
Pakete gibt es  
auf den  
nächsten  
Seiten



# Aperitif *let's start*

Genießen Sie Ihren Aperitif auf unserer winterlich dekorierten Terrasse, an einer lodernden Feuerschale und schlemmen Sie unser leckeres Fingerfood.



1

## APERITIF-PAUSCHALE - DER KLASSIKER

Hausmarke Cuvée trocken  
Sektellerei Schloss Affaltrach  
Priseco „alkoholfrei“  
Manufaktur Jörg Geiger  
Orangensaft  
Mineralwasser  
Stehtische inklusive Husse

1/2 Stunde p.P.

6,50 € brutto / 5,46 € netto

1 Stunde p.P.

10,50 € brutto / 8,82 € netto

2

## APERITIF-PAUSCHALE - WE WANT IT HOT

Glühwein  
Hausgemachter Früchtepunsch  
Stehtische inklusive Husse  
Feuerschale

1/2 Stunde p.P.

7,50 € brutto / 6,30 € netto

1 Stunde p.P.

12,00 € brutto / 10,08 € netto

3

## APERITIF-PAUSCHALE - HOT & SWEET

Lumumba | heiße Schokolade  
mit Rum  
Heiße Schokolade  
Stehtische inklusive Husse  
Feuerschale

1/2 Stunde p.P.

7,50 € brutto / 6,30 € netto

1 Stunde p.P.

12,00 € brutto / 10,08 € netto

## Fingerfood

zweierlei Mini-Flammkuchen: 4,80 €  
brutto p.P. / 4,03 € netto p.P.

zweierlei Pizzastangen: 5,60 € brutto  
p.P. / 4,71 € netto p.P.

## Fackelwanderung

Gemeinsam um das Himmelreich spazieren – mit lodernden Fackeln und einem Becher Punsch oder Glühwein in der Hand.

Diese kleine Winterrunde sorgt für gute Laune, viel Gesprächsstoff und ein herzliches Miteinander, bevor es in die festlich geschmückten Räume zum Feiern geht.

**+2,00 € pro Person bei Buchung eines Aperitif**

# Winterbuffets

*Let's eat*

1

## SUPPE VOM BUFFET

Schaumsüppchen von der Bio-Karotte und Bio-Ingwer - vegan

## HAUPTGANG VOM BUFFET

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind

Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Waldpilzen

Gemüsecurry mit Basmatireis - vegan

Bio-Pilzrahmsoße | Bratenjus

Hausgemachte Bio-Spätzle  
Dauphinekartoffeln  
winterliches Bio-Gemüse vom Markt

## DESSERT VOM BUFFET

Panna Cotta mit Zimtkirschen-Spiegel  
Lebkuchenmousse

**Menüpreis pro Person 49,80 €  
brutto / 41,85 € netto**

2

## SUPPE VOM BUFFET

Schaumsüppchen vom Bio-Hokkaidokürbis | steirisches Kernöl

## HAUPTGANG VOM BUFFET

Winterlich gefüllter Braten vom Michaelsberger Bio-Angusrind,

Medaillons von der Schweinelende

Cannelloni mit Wirsing-Grünkernfüllung | Gorgonzolasauce und karamellierter Apfel-Walnuss-Glasur

Bio-Pilzrahmsoße | Bratenjus

Bio-Gemüse vom Markt  
Hausgemachte Bio-Spätzle  
Serviettenknödel

## DESSERT VOM BUFFET

Vanilleeis aus der Eisschale mit heißen Himbeeren  
Lebkuchenmousse

**Menüpreis pro Person 54,80 €  
brutto / 46,05 € netto**

3

## VORSPEISE UND SUPPE VOM BUFFET

hausgemachte bunte Bio-Blatt- und Rohkostsalate  
zweierlei Dressing  
Schaumsüppchen von der Bio-Kartoffel - vegetarisch  
Baguette

## HAUPTGANG VOM BUFFET

Kleine Zwiebelrostbraten vom Black-Angus  
Ragout vom heimischen Wild  
kleine panierte Schnitzel vom Hähnchen

Winterliche Reibekuchenlasagne mit Kürbis, Apfelchutney und Ziegenkäsecrumble - auch vegan möglich

Bio-Pilzrahmsoße | Portweinjus  
winterliches Bio-Gemüse  
hausgemachte Bio-Spätzle  
Kartoffelgratin | Preiselbeeren

## DESSERT VOM BUFFET

Zimt-Vollmilchschokoladeneis aus der Eisschale mit Zwetschgenröster  
Lebkuchenmousse

**Menüpreis pro Person  
61,90 € brutto / 52,01 € netto**

Alle Buffets sind ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Erwachsenen buchbar.

Wir bieten leckere Alternativen für Gäste mit vegetarischer, veganer, glutenfreier oder lactosefreier Ernährung

Bei allen Winterfeierbuchungen ist folgendes automatisch kostenfrei inkludiert: Geschirr, Besteck, eingedeckter Tisch, winterliche Servietten, Tischdeko & Kerzen, weihnachtlich geschmückte Festräume sowie Terrasse, Parkplätze

weiße Tischwäsche +2,20 € p.P.  
Nachtpauschale ab 0 Uhr: 180 € pro Stunde

# Wintermenüs

*Let's eat*

**1**

## **Suppe - serviert**

Cremesüppchen von der Bio-Karotte  
und Ingwer - vegan

## **Hauptgang - serviert**

Schäfer's Bio-Angus Schmorbraten vom  
Michaelsberg  
und Filet vom Landschwein, am Stück, zart  
rosa gebraten

winterliches Bio-Gemüse der Saison  
hausgemachte Bio-Spätzle  
Serviettenknödel

## **Dessert - serviert**

Lebkuchenmousse mit Zimtkirschen

**Menüpreis pro Person 49,70 € brutto**  
**41,76 € netto**

**2**

## **Suppe - serviert**

Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger  
Bio-Angusrind mit hausgemachter  
Suppeneinlage

## **Hauptgang - serviert**

Geschmorte Bäckchen vom Angusrind an  
Dornfelderjus  
auf Püree von der Bio-Kartoffel  
Speckbohnen  
hausgemachte Bio-Spätzle

## **Dessert - serviert**

Zwetschgen mit Zimt-Vollmilcheis und  
Sahnehaube

**Menüpreis pro Person 47,60 € brutto /**  
**40,00 € netto**

**3**

## **SUPPE - SERVIERT**

Festtagssuppe - DER KLASSIKER  
Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind mit  
hausgemachter Suppeneinlage

## **Salat - serviert**

Bunter Salatteller mit Bio-Rohkost- und Blattsalat  
geröstet Kerne | Baguette

## **Hauptgang - serviert**

Zwiebelrostbraten vom Black Angus  
auf Petersilienwurzelpüree  
an Portweinjus

winterliches Bio-Gemüse der Saison  
hausgemachte Bio-Spätzle | Maccairekartoffeln

## **Dessertvariation - serviert**

Lebkuchen Panna cotta mit heißen Zimtkirschen  
Tonkabohneneis

**Menüpreis pro Person 67,60 € brutto / 56,81 € netto**

Wir bieten leckere  
Alternativen für Gäste  
mit vegetarischer,  
veganer, glutenfreier,  
oder lactosefreier  
Ernährung



**S**

# Getränke *Let's drink*



## GETRÄNKEPAUSCHALE

+ 1 Cocktail

7,00 € brutto p.P.  
5,88 € netto p.P.

+1 Schnaps je Gast

2,00 € brutto p.P.  
1,68 € netto p.P.

Mineralwasser  
Softdrinks  
6 verschiedene Säfte  
Distelhäuser Pils und Helles vom Fass  
Paulaner Hefeweizen vom Fass  
Distelhäuser Pils alkoholfrei  
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

Weine vom Ökologischen Weingut Schäfer-Heinrich  
Grauburgunder trocken  
BeFriends Rosé halbtrocken  
Schwarzriesling  
Kaffeespezialitäten am Abend

Dauer: 4 Stunden 28,80 € brutto p.P. / 24,20 € netto

Dauer: 5 Stunden 30,80 € brutto p.P. / 25,88 € netto

Dauer: 6 Stunden 33,80 € brutto p.P. / 28,40 € netto

Alternativ können Sie die Getränke nach Verbrauch berechnen lassen. Preise siehe Speisekarte



Bei allen Winterfeierbuchungen ist folgendes automatisch **kostenfrei** inkludiert: Geschirr, Besteck, eingedeckter Tisch, winterliche Servietten, Tischdeko & Kerzen, weihnachtlich geschmückte Festräume sowie Terrasse, Servicepersonal bis 0 Uhr, Parkplätze

weiße Tischwäsche +2,20 € p.P.  
Nachtpauschale ab 0 Uhr: 180 € pro Stunde

S'

# Aktivitäten *Let's go*



## **FACKELWANDERUNG**

Gemeinsam um das Himmelreich spazieren – mit lodernden Fackeln und einem Becher Punsch oder Glühwein in der Hand.

Diese kleine Winterrunde sorgt für gute Laune, viel Gesprächsstoff und ein herzliches Miteinander, bevor es in die festlich geschmückten Räume zum Feiern geht.

**5,00 € brutto pro Person / 4,20 € netto**

## **PLANWAGENFAHRT**

Starten Sie Ihre Feier mit einer fröhlichen Runde auf unserem festlich geschmückten Planwagen. Mit funkelnden Lichterketten, warmen Decken und bester Stimmung geht es gemütlich durch die Umgebung. Ein Erlebnis, das garantiert für Lachen, Gespräche und Vorfreude auf den Abend sorgt.

**bis zu 33 Personen maximal - 1 Stunde 150,00 € brutto pauschal / 126,05 € netto**

## **Hofführung**

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einer interessanten Hofführung über unseren Bio-Bauernhof – entdecken Sie nachhaltige Landwirtschaft hautnah und genießen Sie den besonderen Zauber des Hoflebens.

**30-45 Minuten - 4,00 € brutto p.P. / 3,36 € netto** (mind. 15 Teilnehmer:innen)



# Unsere Räume - Überblick

*für jedes Fest der richtige Ort*

## RESTAURANT EXKLUSIV

60-115 Gäste  
Mindestumsatz November bis März:  
5.000 €

## ALTBAU EXKLUSIV

25-40 Gäste  
Mindestumsatz November bis März:  
1500 €

## NEUBAU EXKLUSIV

45-65 Gäste  
Mindestumsatz November bis März:  
2900 €

## WINTERGARTEN EXKLUSIV

35-55 Gäste  
Mindestumsatz November bis März:  
2000 €

## RESTAURANT & WINTERGARTEN EXKLUSIV

bis 155 Gäste  
Mindestumsatz November bis  
März: 7000 €

### Mehr als 150 Gäste?

Kein Problem – wir bauen für euch einen exklusiven, privaten Weihnachtsmarkt auf und schaffen ein unvergessliches Erlebnis. 🎄 ✨

Sprecht uns einfach an – wir machen euer Event zu etwas ganz Besonderem!



Mindestumsatz = alle gastronomische Leistungen, ausgenommen Ferienwohnungen  
- keine Miete



## **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

Gestalten Sie Ihre Weihnachtsfeier ohne Stress und in einer unvergleichlichen Ambiente –  
buchen Sie jetzt Ihren Wunschtermin und überlassen Sie uns  
den Rest.

Haben Sie besondere Vorstellungen oder Wünsche für Ihre Feier?  
Lassen Sie uns diese wissen – wir freuen uns, Ihre Ideen in die  
Planung mit einzubeziehen.

Telefonnummer: 06269/45071  
E-Mail: [info@schaefers-michaelsberg.de](mailto:info@schaefers-michaelsberg.de)