



Ihre Winterfeier bei
SCHÄFER'S
auf dem Michaelsberg



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.

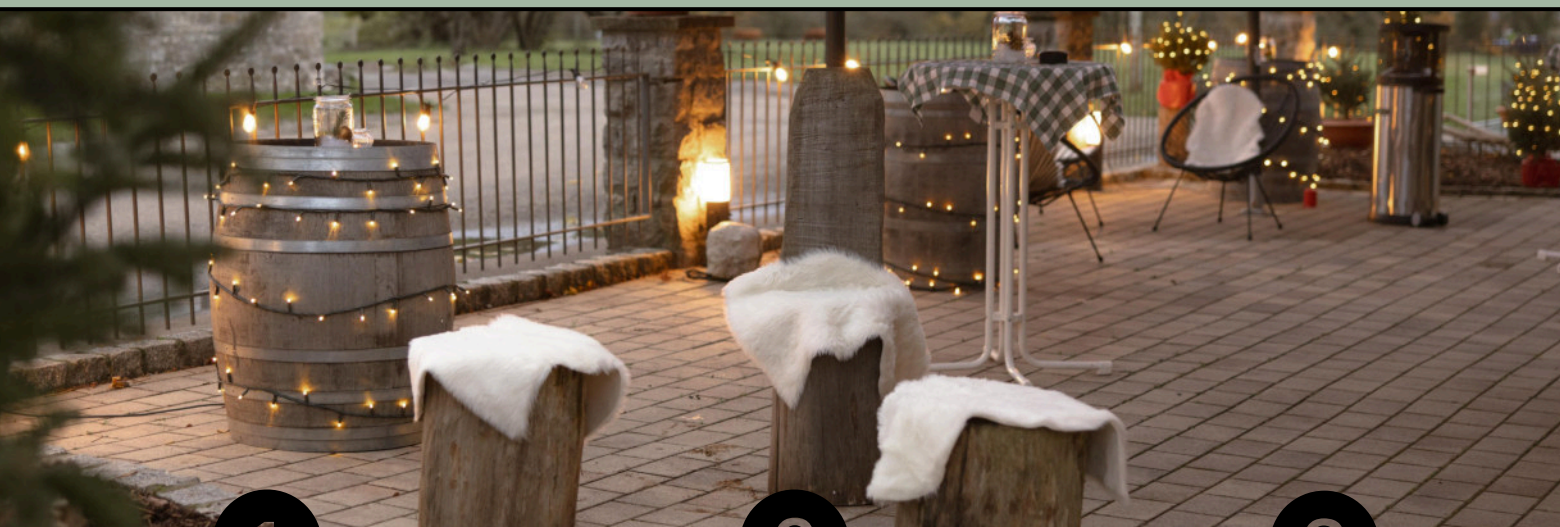
✦ Verleihen Sie Ihrer Weihnachtsfeier einen besonderen Glanz – wir kümmern uns um den Rest.

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
Prisecco „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 karamellisierter 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&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 (Getränke müssen separat hinzugebucht werden)

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 einem 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@schaefer-michaelsberg.de