

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.

NEW

Unser Planwagen hat nun eine eingebaute Heizung und Musikanlage - mehr Infos gibt es auf Seite

Unsere Winter-Pakete gibt es auf den nächsten Seiten

S'

Aperitif *let's start*

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



1

APERITIF-PAUSCHALE - DER KLASSIKER

Hausmarke Cuvée trocken
Sektkellerei 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

S’

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 l 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 l 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 l 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



Getränke *Let's drink*



GETRÄNKEPAUSCHALE

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

+ 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.





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

NEW

Starten Sie Ihre Feier mit einer fröhlichen Runde auf unserem festlich geschmückten Planwagen. Die eingebaute Musikanlage sorgt für bombastische Stimmung. Mit funkelnden Lichterketten und bester Stimmung geht es gemütlich durch die Umgebung. Ein Erlebnis, das garantiert für Lachen, Gespräche und Vorfreude auf den Abend sorgt. Danken Decken und eingebauter Heizung bleiben alle schön warm.
Preise siehe nächste Seite

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)



SCHÄFER'S Planwagen Pakete

maximal 33 Personen möglich

Let's go

Schneehase	Bergziege	Rentier
1 h Planwagenfahrt	2 h Planwagenfahrt	2,5 h Planwagenfahrt
20€	**30€**	**108€**
Verpflegung	**Verpflegung**	**Verpflegung**
Glühwein & Punsch	Vespertüte (Zweierlei Wurst, Bretzel, Käse, Tomaten)	Winterliche Suppe
Wasser	Wasser	Wasser
	Glühwein & Punsch	Flaschenbier
		Glühwein & Punsch
		Schnapsrunde
		Snacks (Pfefferbeisser, Käsestangen, Salzstangen)
Unterhaltung	**Unterhaltung**	**Unterhaltung**
Musikanlage	Musikanlage	Musikanlage
Partybeleuchtung	Partybeleuchtung	Partybeleuchtung
		Gesangsbücher-Party Edition
Sonstiges/Extra	**Sonstiges/Extra**	**Sonstiges/Extra**
Fleecedecken	Fleecedecken	Fleecedecken
Beheizung	Beheizung	Beheizung
Reinigung	Reinigung	Reinigung
Planwagen Miete und Nutzung inklusive Fahrer:in	Planwagen Miete und Nutzung inklusive Fahrer:in	Planwagen Miete und Nutzung inklusive Fahrer:in
		3-Gang Menü bei Schäfers am Abend
		Getränkepauschale am Abend 3 h
		nur von Donnerstag bis Sonntag auf Anfrage

Mindestpersonenzahl: 15 (Bei einer Buchung mit weniger Personen, werden immer 15 berechnet)

Bei den oben genannten Paketen handelt es sich im Vorzusgpreise bei gleichzeitiger reservierung im Restaurant

S'

Unsere Räume - Überblick

für jedes Fest der richtige Ort

RESTAURANT EXKLUSIV

60-115 Gäste
Mindestumsatz November bis März:
5.000 €

NEUBAU EXKLUSIV

45-65 Gäste
Mindestumsatz November bis März:
2900 €

ALTBAU EXKLUSIV

25-40 Gäste
Mindestumsatz November bis März:
1500 €

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

S’



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@schaefers-michaelsberg.de

S’