

# WEIHNACHTSFEIER

“Exklusiver Gin-Workshop und kulinarischer Genuss“



## STENG

BRENNWERKSTATT



**Tauchen Sie ein in den zauberhaften Weihnachtszauber des Landguts Steng!**

**Willkommen auf STENGs Landgut am Rotenberg,**

Sie sind noch auf der Suche nach einer **außergewöhnlichen Weihnachtsfeier**, die Ihre Mitarbeiter:Innen begeistert und unvergessliche Erinnerungen schafft? Dann laden wir Sie herzlich ein, die festliche Saison mit uns auf dem idyllischen Landgut Steng zu verbringen!

Freuen Sie sich auf unseren **exklusiven Gin-Workshop**, der von erfahrenen Expert:Innen geleitet wird. Erfahren Sie mehr über die faszinierende Geschichte und die verschiedenen Geschmacksrichtungen. Lassen Sie sich von den Aromen verzaubern und kreieren Sie Ihren eigenen individuellen Gin, den Sie als Erinnerung mit nach Hause nehmen können.

Nach diesem kreativen Workshop geht es weiter zum gemütlichen Gasthaus Annabelle, wo ein **festliches Weinachtsbuffet** auf Sie wartet. Genießen Sie feine kulinarische Köstlichkeiten rund um unsere Kartoffeln aus eigenem Anbau und tauschen Sie Ihre Erfahrungen und Eindrücke vom Gin-Workshop aus. Freuen Sie sich auf einen kreativen Abend und lassen Sie gemeinsam mit uns das Jahr ausklingen.

Unser Angebot richtet sich an Gruppen mit einer Größe von **15-40 Personen**.

**Ihr Weihnachtserlebnis bei uns!**

# BRENN WERKSTATT





## GIN-WORKSHOP

Brennen Sie Ihr eigenes Destillat auf kleinen Brenngeräten in unserer Brennwerkstatt - die eigene Herstellung von Gin, Früchte-, Kräuter- oder Nuss-Geist. Ein außergewöhnliches Highlight als Teil Ihres Events!

Dauer circa **3,5 Stunden**

15 bis 40 Personen (20 Brenngeräte)

100 EUR pro Person bei Einzelnutzung eines Brenngeräts (1 x 0,7l-Flasche)

65 EUR pro Person bei Nutzung eines Brenngeräts zu zweit (2 x 0,35l-Flaschen)

Das erwartet Sie:

- x Empfang mit hauseigenen Aperitifs in der Ginbar
- x Einführung in die Welt der Wacholderspirituose
- x Verkostung typischer Gin-Stile
- x Auswahl frischer Kräuter
- x Destillation des eigenen Gins

Inklusivleistungen:

- x 1 Aperitif, 2 Gin Tonic, Wasser
- x 3 kleine Proben Gin
- x 1 Flasche der Eigenkreation mit Etikett zum sofort mitnehmen



## GIN-WORKSHOP CRASHKURS

Im Gegensatz zum Standard Gin Workshop bieten wir Ihnen mit unserem Crashkurs eine komprimierte Version an, die alle wesentlichen Aspekte des Gins in einem zeitlich verkürzten Format abdeckt.

Dauer circa **2 Stunden**

15 bis 40 Personen (20 Brenngeräte)

70 EUR pro Person bei Einzelnutzung eines Brenngeräts (1 x 0,7l-Flasche)

50 EUR pro Person bei Nutzung eines Brenngeräts zu zweit (2 x 0,35l-Flaschen)

Das erwartet Sie:

- x Empfang mit hauseigenen Aperitifs in der Ginbar
- x Einführung in die Welt der Wacholderspirituose
- x Auswahl frischer Kräuter
- x Destillation des eigenen Gins

Inklusivleistungen:

- x 1 Aperitif, 1 Gin Tonic, Wasser
- x 1 Flasche der Eigenkreation mit Etikett zum sofort mitnehmen.



**Wie es funktioniert?**  
**Lassen Sie sich inspirieren**



# IMPRESSIONEN.



# GASTHAUS ANNABELLE



# GETRÄNKE & SPEISEN.

Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier im Anschluss an den Gin-Workshop im **Gasthaus Annabelle** ausklingen. Hier erwartet sie ein festliches und gemütliches Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

Die Getränke und Speisen für Ihre Feier werden von uns bereitgestellt. Unser Sortiment umfasst **hauseigene Weine** vom Weingut Hirth sowie unserer Destillerie und wird mit regionalen Produkten ergänzt.

Für Ihr kulinarisches Wohl hat unser Küchenchef Kristian Dankel zwei Weihnachtsbuffets kreiert, aus denen Sie wählen können.

Gemeinsam mit Ihren Kolleginnen und Kollegen können Sie bis Mitternacht das festliche Ambiente in vollen Zügen genießen und das vergangene Jahr Revue passieren lassen.

Bitte beachten Sie, dass ab 2 Uhr die Pforten des Gasthauses Annabelle schließen werden. Zudem möchten wir darauf hinweisen, dass alle unsere Mitarbeiter:Innen als Anerkennung für ihre Hingabe und ihr Engagement ab Mitternacht einen Nachtzuschlag erhalten.



## UNSER KLASSIKER!

STENG's BUNTER HUND.  
Gibt es selbstverständlich  
für Ihr Event!



# WEIHNACHTSBUFFET

## Ramona

### Vorspeise

Kartoffelcremesuppe mit Karotte und Ingwer 

### Hauptgang vom Büffet

Coq au vin Hähnchenbrust in Weißwein geschmort  
auf Ratatouillegemüse

Schweinefilet am Stück gebraten auf  
Steinchampignonrahmsauce

Bunte Paprikaschoten mit Kartoffel-Kräuterfüllung  
auf Tomatensugo 

dazu empfehlen wir  
gratinierte Kartoffeln, Kartoffel Semmelroulade, Kartoffelpüree,  
Kartoffelspätzle 

### Dessert

Lauwarme Kartoffelgriestaler mit Beerencocktail  
Kartoffelschmarrn mit Zwetschgenmarmelade

**38,00 € pro Person**

**exkl. Getränke**

VOM HOFEIGENEN WEINGUT HIRTH  
UNSER TIPP VOM KELLERMEISTER

WEISSBURGUNDER  
CHARDONNAY  
KAIROS & PINOT NOIR

 vegetarisch

Sprechen Sie uns gerne für vegane Optionen an

# WEIHNACHTSBUFFET

## Rosara

### Vorspeise

Kartoffel Maronensuppe mit glasierten Walnüssen 

### Hauptgang vom Büffet

Angus Schmorbraten aus dem Balsamicosud mit  
Schwarzwurzelgemüse und Lembergersauce

Geschmorte Hirschkeule mit gebratenen Steinchampignons in  
Wacholderrahmsauce und Preiselbeeren

Gefüllte Kartoffeln mit Tomate Mozzarella und frischen Kräutern 

dazu empfehlen wir

Feldsalat mit Kartoffel-Himbeerdressing, Kartoffelsalat,  
Salat von roten Linsen, Kartoffelspätzle, Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelpüree, Kartoffelroulade 

### Dessert

Hausgemachte Kartoffel-Pancakes mit Zimtschaum und  
Rumzetschgen  
Gebrannte Vanillecreme

**43,00 € pro Person**  
**exkl. Getränke**

VOM HOFEIGENEN WEINGUT HIRTH  
UNSER TIPP VOM KELLERMEISTER

GRAUBURGUNDER  
LEMBERGER  
MERLOT & CALMA

 vegetarisch

Sprechen Sie uns gerne für vegane Optionen an

# GETRÄNKE



## GETRÄNKE - GRUNDPAKET.

Mit unserem Getränke - Grundpaket stellen wir Ihnen die Basis für Ihre Weihnachtsfeier. Die verschiedenen Weinpakete wurden passend zu dem jeweilige Menü von unserem Kellermeister abgestimmt und runden Ihr Festessen perfekt ab.

### ALKOHOLFREI

Wasser (classic/ still)	0,5l	3,00€
Apfelschorle	0,5l	3,50€
Johannisbeerschorle	0,5l	3,50€
Schwoba Cola	0,33l	3,00€

### BIER

Palmbrau Unser Bestes	0,33l	3,50€
Palmbrau Weizen	0,5l	4,50€
Palmbrau Naturradler	0,33l	3,50€
Bleifrei (alkoholfreies Pils)	0,33l	3,50€

### SPRITZIGES

Telos Sekt Brut	0,1l / 0,75l	3,00€ / 18,00€
Weinschorle	0,25l	4,00€
STENGs Bunter Hund Sprizz	0,25l	6,50€
Neckarlicious (alkf.) + Tonic	0,25l	6,50€



### STENGS WEINE

Hauswein (weiß, rot, rosé)	0,25l / 0,75l	5,00€ / 16,00€
Riesling feinherb	0,1l / 0,75l	3,50€ / 17,00€

### WEINPAKET 1 - Zusätzliche Weine bei Buffet **Ramona**

Weissburgunder 2022	0,1l / 0,75l	4,00€ / 20,00€
Chardonnay 2022	0,1l / 0,75l	4,00€ / 20,00€
Kairos	0,1l / 0,75l	4,00€ / 20,00€
Pinot Noir	0,1l / 0,75l	4,50€ / 22,00€

### WEINPAKET 2 - Zusätzliche Weine bei Buffet **Rosara**

Grauburgunder 2022	0,1l / 0,75l	4,00€ / 20,00€
Lemberger	0,1l / 0,75l	4,50€ / 22,00€
Merlot 2020	0,1l / 0,75l	4,50€ / 22,00€
Calma 2020	0,1l / 0,75l	38,00€



# GETRÄNKE

## DIGESTIF

Williams Brand	2 cl	3,00€
Aprikosen Brand	2 cl	3,00€
Haselnuss Geist	2 cl	3,00€

## LIKÖR

Haselnuss Likör	2 cl	2,50€
Vanille-Kirsch Likör	2 cl	2,50€

## LONGDRINK

Gin Tonic (Zitrus oder Floral)		8,00€
--------------------------------	--	-------

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema		2,70€
Espresso		2,20€
Cappuccino		3,10€

## ZUSÄTZLICHES WEIHNACHTSANGEBOT\*

Glühwein (rot)		3,50€
Punsch (alkf.)		3,00€

\*nur auf Anfrage

Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet



“

NIE  
OHNE  
MEIN  
TEAM

# MÖGLICHER ABLAUF.

## **Gin-Workshop**

### **Empfang 16 Uhr**

- x Aperitif
- x Rundgang über den Hof

### **Erster Gang 16:30 Uhr**

- x Vorspeise wird serviert

### **Beginn Workshop 17:00 Uhr**

- x Einführung in die Welt des Gins
- x Destillation des eigenen Gins

### **Abendessen ca. 19:30 Uhr**

- x Eröffnung des Buffets
- x Ausklingen lassen des Abends

## **Gin-Workshop Crashkurs**

### **Empfang 17 Uhr**

- x Aperitif
- x Rundgang über den Hof

### **Beginn Workshop 17:30 Uhr**

- x Einführung in die Welt des Gins
- x Destillation des eigenen Gins

### **Abendessen ca. 19:30 Uhr**

- x Eröffnung des Buffets
- x Ausklingen lassen des Abends



# GESCHENKE- SERVICE



## WÄHLEN SIE DAS BESONDERE FÜR IHR EVENT.

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Varianten, um Ihren Mitarbeiter:Innen ein persönliches Geschenk zu gestalten:

### BRÄNDE

x Williams Brand 0,35l	12,00€
x Haselnuss Geist 0,35l	18,00€

### LIKÖRE

x Vanille Kirsch Likör 0,35l	11,00€
x Espresso Likör 0,35l	11,00€
x Haselnuss Likör 0,35l	11,00€

### BUNTER HUND PAKET

15,00€

x Bunter Hund Likör 0,35l
x STENG Secco 0,75l

### TASTING PAKET INKL. GESCHENKKARTON

19,50€

x JUST. Gin 0,1l
x JUST. Wodka 0,1l
x JUST. Brandy 0,1l

### WEINPAKET INKL. GESCHENKKARTON

x Riesling & Kairos	20,00€
x Grauburgunder & Lemberger	25,00€

I H R W E G Z U U N S  
**BUCHUNG.**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!  
In unserem beiliegenden Kalender finden Sie eine Übersicht  
über die noch verfübaren Termine für Ihre Weihnachtsfeier.



**01**

Lassen Sie sich ein  
individuelles Angebot  
erstellen und besuchen  
Sie unser Landgut.

**02**

Wir reservieren Ihren  
Wunschtermin für 7 Tage.

Alles passt?

**03**

Dann folgt die Buchung und  
die Anzahlung über 500€.  
Die Restzahlung erfolgt mit  
der Endabrechnung.

**04**

Sie und Ihre Kolleg:Innen  
erwartet eine einzigartige  
Weihnachtsfeier.

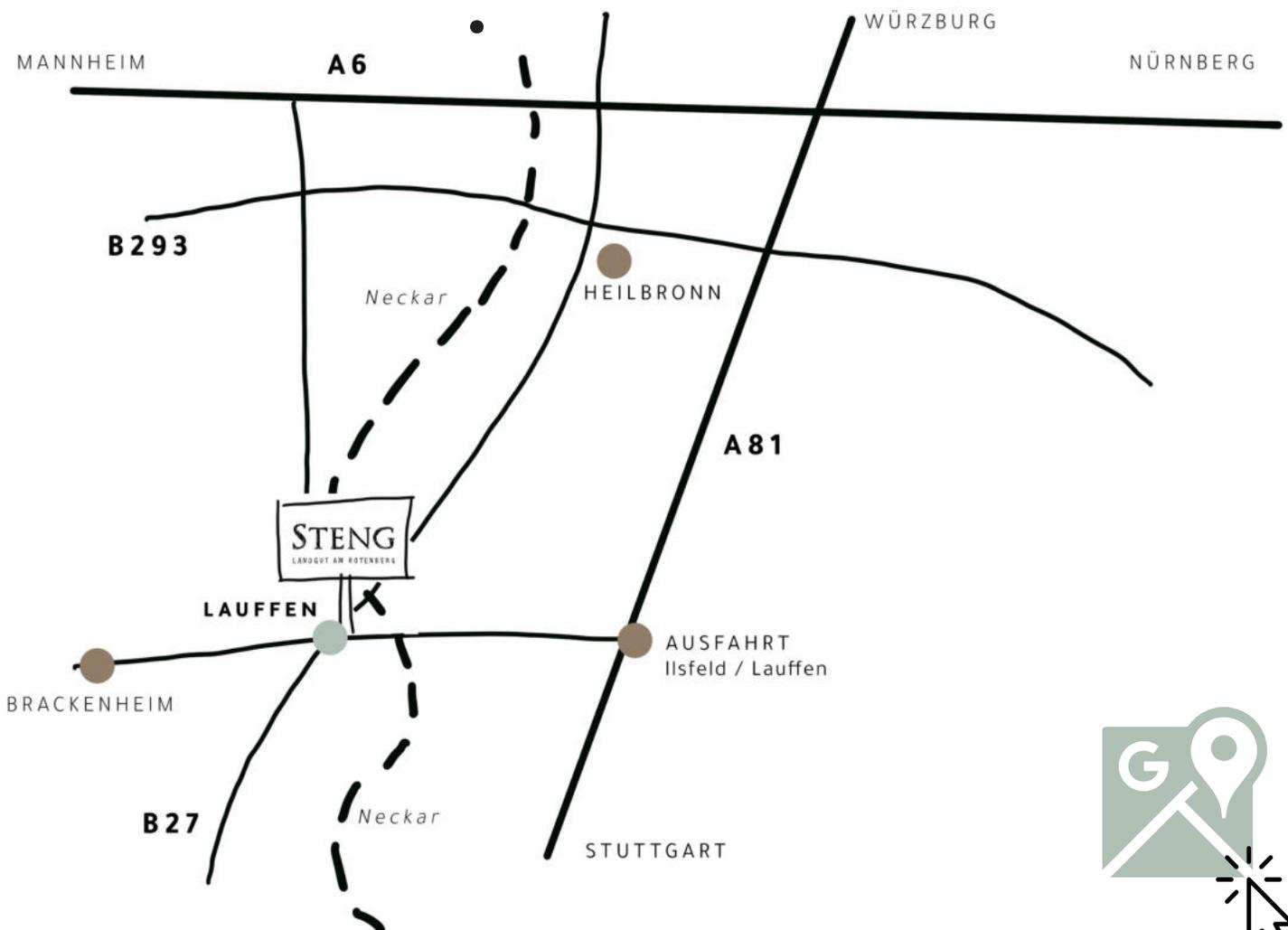
Selbstverständlich stehen wir Ihnen während der Planung bei Fragen  
und Wünschen jederzeit zur Verfügung.

Telefon: 07133 14206  
E-Mail: [info@steng-lauffen.de](mailto:info@steng-lauffen.de)



IHR WEG ZU UNS

# ANFAHRT





**JETZT ANFRAGEN**

**STENG LANDGUT AM ROTENBERG**

IM ROTENBERG 1 / 74348 LAUFFEN AM  
NECKAR TELEFON: 07133 14206  
E-MAIL: INFO@STENG-LAUFFEN.DE  
WEBSITE: WWW.STENG-LAUFFEN.DE