



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 Annabelle, wo ein **festliches Weinachtsessen** 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 **20-40 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.



# ANNABELLE WEINBAR



# GETRÄNKE & SPEISEN.

Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier im Anschluss an den Gin-Workshop im **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.

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 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.

Weitere Infos zum Angebot erhalten Sie auf **Anfrage**.



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







“

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

x Bunter Hund Likör 0,35l	15,00€
x STENG Secco 0,75l	

### TASTING PAKET INKL. GESCHENKKARTON

x JUST. Gin 0,1l	19,50€
x JUST. Wodka 0,1l	
x JUST. Brandy 0,1l	

### WEINPAKET INKL. GESCHENKKARTON

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

IHR WEG ZU UNS  
**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**

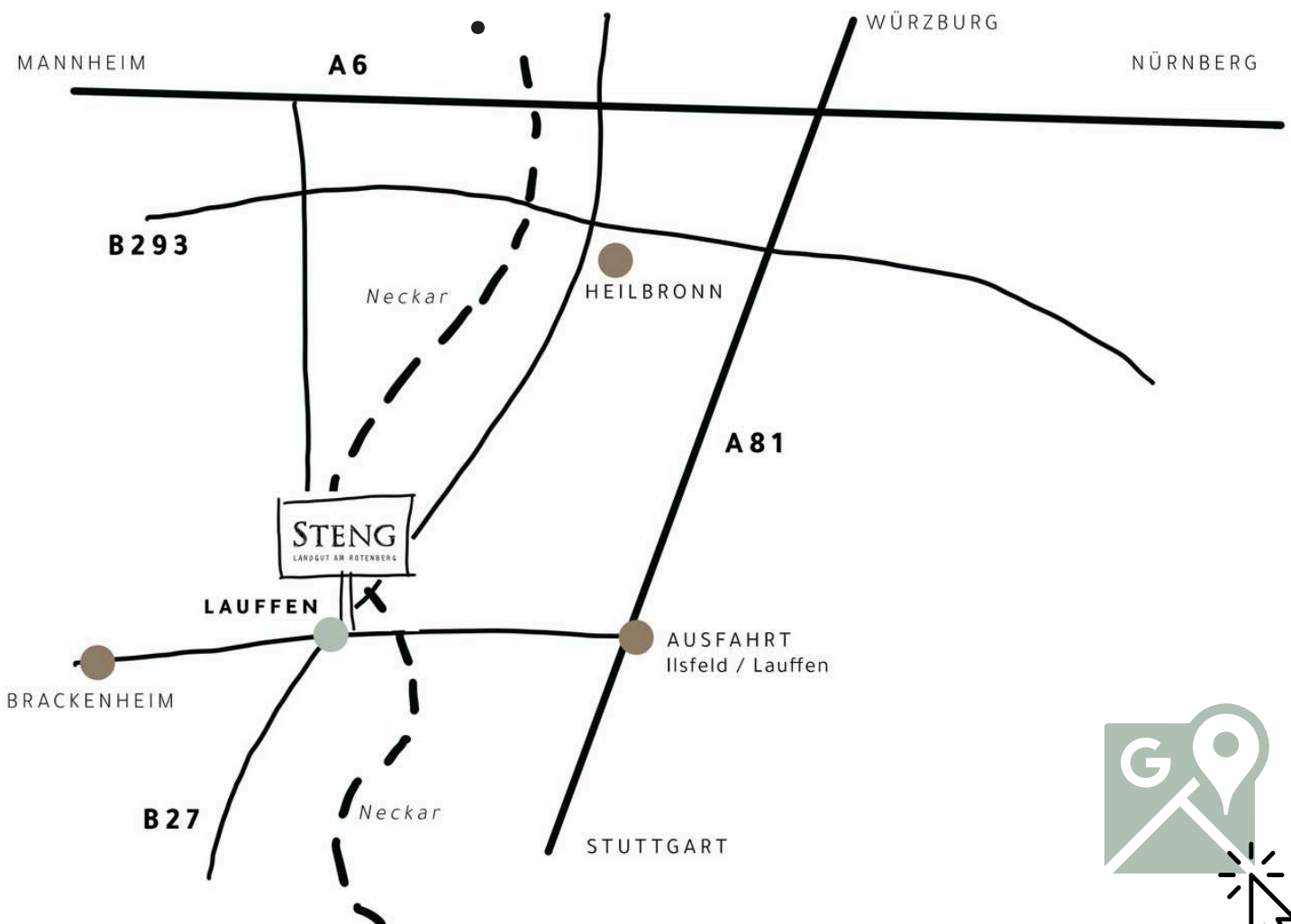
Sie und Ihre Kolleg:Innen  
erwartet eine einzigartige  
Weihnachtsfeier.

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](mailto:INFO@STENG-LAUFFEN.DE)

WEBSITE: [WWW.STENG-LAUFFEN.DE](http://WWW.STENG-LAUFFEN.DE)