

...DA BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN! Und das nicht nur weil Weihnachten bald schon wieder heftig vor der Tür steht und mit vielen, vielen Weihnachtsfeiern, Datings und Jahresabschlussveranstaltungen nochmal so richtig in die Vollen geht. Was ja nicht unbedingt das Schlechteste ist, stimmt's? Besonders dann nicht, wenn hinter all diesen Veranstaltungen so viele gute Ideen stecken wie bei uns im Schloss, denn ob Sie es glauben oder nicht: Wir sind richtige Weihnachtsfans und freuen uns eigentlich schon das ganze Jahr auf diese besondere Zeit mit unseren Gästen. Und weil das so ist, haben wir uns bis zum Jahresende auch immer viele neue Team- und Party-Highlights für Sie ausgedacht, wie beispielsweise unsere verschiedenen Bierevents: Probieren geht über Studieren und Selbstbrauen ist das I-Tüpfelchen auf dem Genuss:

WEIHNACHTSSPECIALS

CRAFT BEER-TASTING

Die etwas andere Weihnachtsfeier (nicht nur für Männer!)

Wissen Sie, warum wir im Schloss das Craft Beer so lieben? Es passt zu uns: handwerklich gut gemacht, mit eigenem Charakter, viel Liebe zu den Details und jeder Menge Spaß an Neuem, nicht in großen Mengen zu haben und perfekt im Geschmack. Das passt auch zu Ihnen? Dachten wir uns! Und daher laden wir Sie und Ihr Team zu einem Craft Beer-Tasting mit sieben verschiedenen Perlen der deutschen Craft Beer-Szene ein. Dazu verköstigen wir mit Ihnen noch unsere hausgebrauten Biersorten der schlosseigenen tatCraft-Bierakademie. Staunen Sie über kräftige Aromen, außergewöhnliche Biergeschmäcker und Hopfenkompositionen, die alles sind, nur nicht massentauglich!

Dieses Tasting verlassen Sie mit einem neuen Gaumenfeeling und einem anderen Blick auf das vermeintliche Alltagsgetränk Bier. Alles Wissenswerte nehmen Sie in einem schön gestalteten Handout mit nach Hause – zum Nachlesen bei einem köstlichen Bier vielleicht. Abschmecken können Sie das Tasting entweder mit frischgebackenen Brezeln oder mit einem auf den Star des Abends abgestimmten biertauglichen 4-Gänge-Menü!

IM DETAIL:

45 Euro pro Person (bei 6-12 Personen)
39 EUR pro Person (bei 12-30 Personen)
Dauer: ca 2h Stunden
Teilnehmerzahl: maximal 100 Personen

BAUKURS DELUXE

Für die Individualisten - man gönnt sich ja sonst nichts.....

Sie würden ja gerne, aber wie das immer so ist: die einen wollen eine Champagnernote in ihrem Bier, die anderen lieben etwas Würziges und noch andere vielleicht lieber so ein bisschen old school. Wir kennen das – bei uns ist das meistens auch so! Daher bieten wir mit diesem Workshop die Individualisten-Version unseres Team-Bier-Brauens

an: Nachdem Sie sich mit unserem Braumeister in die Feinheiten der Biere eingeschmeckt und eingearbeitet haben, entscheiden sich kleine Gruppen für ihr Lieblingsbier. Zwei bis drei Mitarbeiter setzen dann ihre ganz eigene Sorte in Handarbeit an. Arbeiten müssen sie alle, denn schrotten, maischen, läutern, Würze kochen und Hopfen seihen gehören nun mal zum Handwerkszeug eines Bierbrauers. Während der etwa sechsstündigen Aktion stärken Sie sich mit einer anständigen Brotzeit und freuen

sich jetzt schon auf den Tag, wenn einige Wochen nach der Reife Ihre Biere frei Haus zum Genießen in die Firma geliefert werden. Dann können Sie nochmal nachschmecken und nacherleben. Am besten, Sie machen gleich wieder eine kleine Feier draus: After-Work, Sommerfest, Grillparty – einen schönen Anlass finden Sie mit Ihren Bier-Diplomanden auf jeden Fall, da sind wir ganz sicher! Und die ca. zehn Liter pro Sorte müssen ja auch in einem würdigen Rahmen genossen werden, oder? Und wenn sie alle sind? Kein Problem! Dann nehmen Sie einfach Ihr Handout zur Hand und suchen sich ein stilles Plätzchen zum Nachbrauen! Cheers!

IM DETAIL:

95 Euro pro Person (bei 6-9 Personen)
89 EUR pro Person (bei 10-16 Personen)
Dauer: ca 5-6 Stunden
Teilnehmerzahl: maximal 16 Personen, auf Anfrage auch mehr

SELBST IST DER BRAUER:

Ihr TeamBier als einzigartiges Brauerlebnis

Zu Beginn Ihrer Karriere als Bierbrauer steht das Probieren: Mit unserem Braumeister verkosten Sie in unserer tatCraft-Brauakademie weltberühmte Bierstile wie India Pale Ale, Imperial Stout und Dubbel. Hier erfahren Sie alles über den Hopfensaft und lernen bereits wichtige Dinge über dessen Herstellung – schließlich werden Sie im Anschluss daran IHR persönliches TEAM-BIER brauen! Und da geht so einiges: Wie wäre es mit einem tollen fruchtigen Champagner-Weizenbock für die nächste Firmenfeier? Oder doch lieber ein süffiges Party-Bier für die kommende After-Work-Party? Ist die Biersorte ausgesucht, wird es interaktiv – der Brauprozess beginnt! Malz schrotten, maischen, läutern, Würze kochen, Hopfen seihen – es gibt allerhand zu tun und viel zu sehen. Und Bierbrauen macht hungrig! Daher reichen wir Ihnen zwischen durch eine deftige Brotzeit. Haben Sie Ihr Team-Bier fertig komponiert, ist Geduld gefragt: Der feine Tropfen reift bis zum perfekten Geschmackserlebnis einige Wochen in unserem Kühlkeller und wird Ihnen frei Haus geliefert. Möge der Genuss beginnen! Zwei Liter Bier brauen wir pro Teilnehmer mit Ihnen und natürlich verlassen Sie diesen Workshop mit einem persönlichen Bierbrau-Diplom und einem umfangreichen Handout zum „Nachbrauen“! Bestimmt lässt sich in Ihrer Firma noch ein kleines Räumchen finden, das man leicht zur exklusiven Craft-Brewery umbauen kann...

IM DETAIL:

65 Euro pro Person (bei 6-12 Personen)
59 EUR pro Person (bei 12-30 Personen)
49 EUR pro Person (ab 30 Personen)
Dauer: ca 4-5h Stunden
Teilnehmerzahl: maximal 80 Personen



Da kocht sich was zusammen:
FRONTCOOKING
zum Mitmachen oder nicht!

Unser aktueller Lieblingsort auf dem Schlossgelände ist die gemütliche Wohnküche in der „alten höfrite“. Alles hier lädt zum Entspannen und Genießen ein, gleichzeitig weckt es die Sinne und die Lust am Kochen. All das entdecken Sie bei unserem „Frontcooking in der alten höfrite“!

Hier zaubert unsere Küchencrew vor Ihren Augen köstliche, kleine flying Spezialitäten, die mal eben so an Ihnen vorbeischnellen, Sie kurz im Gespräch innehalten lassen und ein wenig verführen. Vielleicht sogar zum Mitmachen. Vielleicht auch nicht. Alles ist locker, ganz entspannt – ein Abend zum Chillen und Genießen mit immer neuen kleinen Leckereien, die zu Ihnen fliegen. So entstehen immer neue Sitzordnungen und Begegnungen, nicht zuletzt in der gemütlichen Lounge, die zu einem Glas Wein am Kamin einlädt. Ein bisschen ist es so, als ob Sie Ihre Mitarbeiter zu sich nach Hause einladen.

Je nachdem, wie Sie es möchten, liegt der Schwerpunkt auf Chillen oder Mitkochen, auf Flying Dinner oder gemeinsamem Essen am Tisch. Allein der einzigartige Charakter der „alten höfrite“ ist hier Event genug! Vielleicht noch mit ein wenig Gitarrenmusik am Rande, wer weiß! Es liegt an Ihnen!

IM DETAIL:

Preis auf Anfrage
Dauer: variabel
Teilnehmerzahl: maximal 24

HIGHLIGHT in Bewegung:
Roadbowling mit Glühwein

Roadbowling war im letzten Jahr der letzte Schrei in Schloss – und weil es so viel Spaß macht, bieten wir es Ihnen auch in diesem Jahr wieder für Ihre Weihnachtsfeier an. Schließlich kann ein wenig Bewegung vor dem feudalen Mahl nicht schaden. Verschiedene Teams wandern mit Bowlkugel und Score-Card durch die winterliche Landschaft, geführt von unseren Guides. Dabei soll die Bowling Road mit möglichst wenigen Würfeln bewältigt werden. Was zählt, sind Geschicklichkeit und Taktik, zumal das Reglement noch einige spannende Überraschungen bereithält!

Apropos bereithalten: Köstlichen Glühwein, viel Weihnachtsatmo und jede Menge Schlossambiente gibt es natürlich auch dazu! Etwa zwei Stunden können Sie für diesen interaktiven Spaß einplanen – und danach? Buchen Sie ein köstliches Mahl, ein Frontcooking oder vielleicht einen gechillten Abend in unserer Bar.

IM DETAIL:

29 Euro pro Person
Dauer ca. 2 Stunden
Teilnehmerzahl: maximal 40

DER KLASSIKER:

Motto-Dinner im Schloss

Sie sind Kult im Schloss: die Mottodinner im Rittersaal. Nicht zuletzt, weil wir uns ständig neue Themen einfallen lassen, werden diese kulinarischen und abwechslungsreichen Highlights immer und immer wieder gebucht! Sehr zu unserer Freude, wie wir zugeben müssen, zumal wir mit der Schwarzwaldklinik nun sogar Prof. Brinkmann und Co. in unserem Schloss begrüßen dürfen! Ein unglaublicher Spaß – nicht nur für die Generation Arztserie, sondern auch für alle Nachgeborenen, so viel ist sicher! Wer hat was mit wem? Und welche geheimnisvolle Krankheit erschüttert die Klinik im Glottertal? Dramen und Skandale, ominöse Verstrickungen, romantische Liebeszenen und kleine Wunder warten auf unsere Gäste. Das Besteck liegt bereit! Und wenn schon die Totgesagten zu unseren Mottodinner wieder auferstehen, warum nicht auch der Geist des Hauses Ashtonburry? Wir laden Sie ein zum vierten Teil der Ashtonburry-Chronik, einer Sippe, der – ähnlich wie den Brinkmanns – nichts Weltliches fremd ist! So soll nun Schloss Darkwood, der Familiensitz, versteigert werden, denn auch für die noblen Ashtonburrys sind die Unterhaltskosten einfach zu hoch! Könnte vielleicht ein einst eingemauerter Schatz die Rettung bringen? Doch die Ahnen der Adligen wollen sich nicht in ihrer Ruhe stören lassen und verlassen ihre feuchte Gruft...

Ach ja, dazu gibt es natürlich ein standesgemäßes 4-Gänge-Menü, denn, wie Prof. Brinkmann schon wusste: ein wenig Luxus schadet nicht! Und weil wir wie gesagt selbst so viel Spaß an den Mottodinner haben, bieten wir Ihnen zu unseren Winterterminen ganz besondere Konditionen für Ihr Weihnachtsevent an! Am besten natürlich, Sie warten nicht mehr allzu lange damit, sonst sitzt vor Ihnen jemand mit Schwester Christa, ihren beiden Docs und den Ashtonburrys am OP-Tisch, äh an der Tafel!

IM DETAIL:

Ab 10 Personen 69 Euro pro Person für die Veranstaltung
am So. 15.11 ZDF Nostalgie Dinner – Die Schwarzwaldklinik und
So 20.12. Krimidinner – Der Spuk von Darkwood Castle

„ALLES ZU VIEL? – DANN KOMMEN SIE DOCH SPÄTER!“

Das Beste verraten wir Ihnen zum Schluss: All unsere Events können Sie auch noch zum Jahresanfang buchen! So sind Sie komplett raus aus dem Run auf die besten Termine vor Weihnachten. Gönnen Sie Ihren Mitarbeitern ein wenig Zeit und einen fulminanten Jahresauftakt! Ein Bier tasting im Januar oder ein Frontcooking im Februar, verbunden mit einer Kick-off-Veranstaltung, macht nämlich auch noch Spaß!

Überlegen Sie sich Ihren Wunschtermin – wir sind für Sie da! Gerne werden wir mit Ihnen kreative und planen Ihre besondere Weihnachtsfeier oder Neujahrskick-Off. info@schloss-romrod.com

