



Ort:

Erlebnishotel „Zur Schiffsmühle“ - Mühlengewölbe

Personen & Preis:

10 - 22 Personen - 5 Stunden

65 Euro/Person für die Party ohne Getränkepauschale (Getränke à la carte)

98 Euro/Person für das Gesamtpaket inkl. Getränkepauschale

Angebotsinhalte:

Tauchen Sie ein in ein unvergessliches Geschmackserlebnis: Genießen Sie unsere vielseitige Fondue-Auswahl, perfekt begleitet von erlesenen Weinen. Inmitten der charmanten Atmosphäre unseres historischen Mühlengewölbtes erleben Sie rustikale Eleganz auf höchstem Niveau. Die liebevoll gestaltete Einrichtung aus Holz und weichen, warmen Fellen schafft eine behagliche Wohlfühlatmosphäre, die dieses Erlebnis rundum einzigartig macht.

1. Empfang an der Feuerschale mit rotem/weißem/alkoholfreiem Mühlenpunsch

2. Fonduepaket:

Umfangreiches **Käsefondue** (Le Gruyere, Weißbrotwürfel, Schinkenspeck, Rosmarinschinken), **Fleischfondue** (Rindfleischbrühe, argentinische Steakhüfte, Schweinefilet, Hackfleischbällchen, Ravioli, Kartoffeln, Perlzwiebeln, Saure Gurken, Frischkäse, Kräuterbutter, Cilli-Cheese-Dipp, Chimichurri, Baguette), **Schokoladenfondue** (dunkle Belgische Schokolade, fingerfertiges Obst, Marshmallows).

3. Musik aus der Konserven & Karaoke & Dart

4. Optionale Getränkepauschale „Fondueparty“:

Ur-Krostitzer Pils & Büble Helles vom Fass, Staropramen Dark, Büble Hefeweizen, Erdinger alkoholfrei & Jever Fun alkoholfrei, Cola, Orangen- & Zitronenlimonade, Ginger Ale, Tonic, Holunder- & Himbeerbrause, Grander Wasser (Naturell & Sprudel), Fruchtsäfte (Orange, Apfel, Sauerkirsche, Banane, Maracuja), Sekt (trocken, halbtrocken, alkoholfrei), Weißwein (Gutedel – Baden, Müller Thurgau – Baden), Rotwein (Merlot – Frankreich, Spätburgunder – Rhein-Hessen), Rosé (Portugieser Weißherbst - Pfalz), Aperol Spritz, Aperol Mött's, Lillet Wild Berry, Lillet White Peach, Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino.

Bitte stimmen Sie einen Termin (Oktober - Ostern) und weitere Wünsche mit unserer Rezeption ab.
Sie erreichen sie unter der Telefonnummer 034 37/760 20 oder per Email über info@schiffsmuehle.de