

Silvesterarrangement

- 3 x oder 5 x Übernachtung im Wohlfühlzimmer
- 3 x oder 5 x reichhaltiges Frühstücksbüfett
- Nachmittags servieren wir Ihnen Kaffee mit feinem Gebäck
- **Samstag, 28.12.2019**
 - Begrüßungsaperitif
 - Pfälzer Abend zum Kennen lernen
 - Wir servieren Ihnen ein Pfälzer Spezialitäten Büfett
- **Sonntag, 29.12.2019**
 - Abends verwöhnen wir Sie mit einem 4-Gang-Schlemmermenü
- **Montag, 30.12.2019**
 - Musikalischer Abend. Begleitend zur Musik verwöhnen wir Sie mit einem 3-Gang-Menü
- **Dienstag, 31.12.2019**
 - Abends lassen wir das Jahr mit unseren kulinarischen und musikalischen Höhepunkten ausklingen. Ein besonderes Erlebnis für den Gaumen und die Sinne. Wir kredenzen Ihnen ein 5-Gang-Gala-Menü
- **Mittwoch, 01.01.2020**
 - Begrüßen wir das neue Jahr mit einem Winzerbrunch
- **Donnerstag, 02.01.2020**
 - Nach dem Frühstück verabschieden wir Sie. Wir hoffen, es hat Ihnen bei uns gefallen und können gut erholt nach Hause fahren

Gerne können Sie dazu buchen:

Weintasting mit 5 Bioweinen aus unserem Weingut im Zusammenspiel mit Pralinen **und/oder** unsere traditionelle „Glühweinwanderung“ am 30.12.2019

Zur Preisanfrage pro Person kontaktieren Sie uns bitte mit Ihrem Wunschreisedatum!

Unser Bio Familienweingut

Auch in unserem Weingut begrüßen wir Sie gerne.

Hier können Sie

täglich von 8:00 bis 18:00 Uhr

und

sonntags von 9:00 bis 12:00 Uhr

unsere Weine, Sekte und Brände probieren.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Ihr Bio-Familienweingut Stefan Becker



HOTEL & RESTAURANT
WINZERHOF



BECKER
BIO FAMILIENWEINGUT

Seit 2011 arbeiten wir nach den Richtlinien des ökologischen Anbaus.

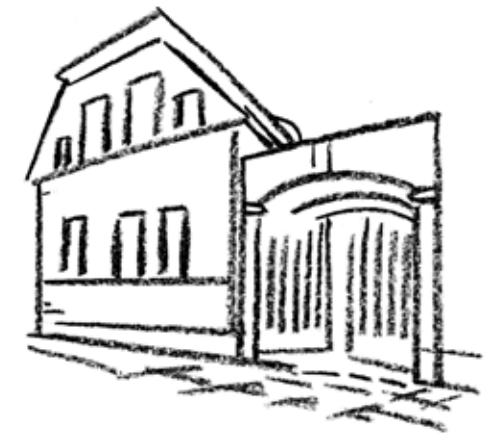
Print  kompensiert



Arrangements

2019/2020

Stand 09/2019



Hotel-Restaurant „Winzerhof“

Fam. Stefan Becker

Maikammerer Str. 22, 67487 St. Martin

Tel: 06323/94440, Fax: 06323/944455

E-Mail: info@wein-und-sekt-becker.de

Web: www.wein-und-sekt-becker.de

„Kulinarische Freude“

- 3 x Übernachtung im Wohlfühlzimmer
- 3 x reichhaltiges Frühstücksbüfett
- 1 x ein Glas Secco zur Begrüßung
- 2 x 3-Gang-Menü mit 3 vers. Hauptgerichten zur Wahl
- 1 x 4-Gang-Schlemmermenü, dazu begleitend ausgesuchte Bio-Weine aus unserem Familienweingut

Preis pro Person

Doppelzimmer „Baron“	€ 296,50
Doppelzimmer „Raubfeld“	€ 257,50
Doppelzimmer „Golfdmorgen“	€ 245,50
Doppelzimmer „Bildhäusel“	€ 224,50
Doppelzimmer „Überfeld“	€ 206,50
Einzelzimmer	€ 206,50

„Tierisch Pfälzisch - WILD“

- 2 x Übernachtung im Wohlfühlzimmer
- 2 x reichhaltiges Frühstücksbüfett
- 1 x Willkommensgruß von Service und Küche
- 1 x 3-Gang-Pfälzer Menü
- 1 x 3-Gang-Wildmenü aus heimischem Walde, dazu begleitend ausgesuchte Bio-Weine aus unserem Familienweingut

Preis pro Person

Doppelzimmer „Baron“	€ 209,-
Doppelzimmer „Raubfeld“	€ 183,-
Doppelzimmer „Goldmorgen“	€ 175,-
Doppelzimmer „Bildhäusel“	€ 161,-
Doppelzimmer „Überfeld“	€ 149,-
Einzelzimmer	€ 149,-

Feiern Sie mit uns ins Jahr 2020

Lassen Sie das Jahr 2019 mit einem gemütlichen Abend in unserem Hotel-Restaurant „Winzerhof“ ausklingen.

Wir verwöhnen Sie in einer familiären Atmosphäre und bereiten Ihnen einen unvergesslichen Abend.

Starten Sie mit unseren kulinarischen und musikalischen Höhepunkten in den Jahreswechsel.

Ein besonderes Erlebnis für den Gaumen und die Sinne:

5-Gang-Silvester-Galamenü

Mit guter Laune und einem Glas Sekt begrüßen wir das neue Jahr!

Preis pro Person	€ 79,-
------------------	--------

inkl. 5-Gang-Menü, Tanz und Neujahrsekt

November 2019 bis März 2020
Ruhetag im Restaurant: Donnerstag

17.11.2019 - 01.03.2020
Sonntags nur Mittagstisch

„Gänsezeit“

Ganze Bio-Demeter® Gänse

Wir servieren Ihnen eine ganze gefüllte Bio-Gans nach „Winzerhofart“.

Dazu servieren wir Kastaniengemüse, Kartoffelknödel, hausgemachtes Rotkraut und leckeren Bratapfel mit Preiselbeeren und einer Gänsesauce, sowie eine Flasche Dornfelder Rotwein trocken

Empfehlenswert ab 4 Personen

Preis pro Gans	€ 155,-
----------------	---------

Nur auf Vorbestellung möglich!

