



SACKMANN
Genussmomente
est. 1927



GENUSSKALENDER 2024

Sackmann Genusshotel
Pearls by Romantik
Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel.: +49 (0) 7447 289-0
www.hotel-sackmann.de

INHALTE

Dreikönigs-Brunch	S.3	BBQ-Brunch	S.17
Käse-Fondue Abend	S.3	Schw. Nationalfeiertag	S.17
Winter-Grillen	S.4	Grillabend	S.17
Winter-Brunch	S.4	Sommerbrunch	S.18
Raclette-Gaudi	S.5	Grillseminar	S.18
Närrisch, schwäbisch, guat	S.5	Grillabend	S.19
Valentins-Menü	S.6	Pumkin kisses	S.19
Käse-Fondue Abend	S.6	Herbstbrunch	S.20
Winter-Grillen	S.7	Baiersbronn Classic	S.20
BBQ-Brunch – Winter-Grillen	S.7	Goldene Kürbiszeit	S.21
Hier kommt der Frühling	S.8	Tag der deutschen Einheit	S.21
Hütten-Frühstück	S.8	Grillabend	S.22
Ostern	S.9	Erntedank-Brunch	S.22
Osterbrunch	S.9	Caviar Tasting	S.23
BBQ-Brunch	S.10	Murgtärer Bauernbrunch	S.23
Grillabend	S.10	Kulinarische Highlights	S.24
Maibowle & Bärlauchzeit	S.11	Gänsesaison	S.25
Brunch in den Mai	S.11	Raclette-Gaudi	S.25
Grillabend	S.11	Käse-Fondue Abend	S.25
Muttertags-Brunch	S.12	Advents-Brunch	S.26
Grillseminar	S.12	Nikolaus-Menü	S.27
Pfingstbrunch	S.13	Nikolaus-Brunch	S.28
Spargelbrunch	S.13	Käsefondue	S.28
Grillabend	S.14	Raclettegaudi	S.28
Mittsommerbrunch	S.14	Weihnachts-Buffer	S.29
Grillabend	S.14	Silvester	S.30
Franz. Nationalfeiertag	S.15	Arrangements	S.31
Sacksmanns Sommerfest	S.16	Kochkurse	S.32–S.35

KINDERERMÄSSIGUNGEN BRUNCH

Kinder bis 6 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

Kinder von 7 bis 12 Jahre zahlen € 29,

Kinder ab 13 Jahren sind Vollzahler.

ÖFFNUNGSZEITEN

WEIHNACHTEN/SILVESTER AUF DER PANORAMA-HÜTTE:

Weihnachten:

24.12: 11.00 bis 14.00 Uhr | **25. und 26.12.:** normaler Betrieb

Silvester Hütte:

31.12: 11.00 bis 14.00 Uhr

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.



06. Januar 2024

DREIKÖNIGSBRUNCH – IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Wenn's alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs Neue.
Und war es schlecht, ja dann erst recht.“ (Albert Einstein)*

***„In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein gesegnetes
und glückliches Neues Jahr!“***

Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Eismeergarnele im Limetten-Ingwer-Mantel gebraten //
Letschers Lachsforelle im Safran-Bergamotsud //
Grillvariationen // Parmesansoufflé

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

11. & 25. Januar 2024

KÄSE-FONDUE ABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Beginn: ab 18.00 Uhr bei knisterndem Feuer.

Inklusive Begrüßungssekt, gemischtem Salat und Dessert.
Hüttentransfer vom Hotel Löwen **ab 17.30 bis 17.50 Uhr.**
Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 44 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf



18. Januar 2024

WINTER-GRILLEN AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Glühwein oder Punsch zur Begrüßung, üppiger Auswahl an Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 18.00 Uhr.

Hüttentransfer vom Hotel Löwen **ab 17.30 bis 17.50 Uhr.**
Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 36 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf

28. Januar 2024

WINTERBRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Verzaubert liegt die Welt in Weiß, noch immer fallen Flocken leis.
Verzaubert scheint die Sternzeit, und immer wieder werden
Herzen weit. (© Monika Minder)*

Genießen Sie unseren Winterbrunch ausgiebig mit regionalen winterlichen Köstlichkeiten.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



SACKMANN

Hotel

est. 1927

08. & 22. Februar 2024

RACLETTE-GAUDI

AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Beginn: ab 18.00 Uhr bei knisterndem Feuer.
Inklusive Begrüßungssekt, gemischtem Salat und Dessert.
Hüttentransfer vom Hotel Löwen ab 17.30 bis 17.50 Uhr.
Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 44 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf

.....

11. Februar 2024

„NÄRRISCH, SCHWÄBISCH, GUAT“

UNSER FASCHINGS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Solange der Fasching währt, verehren wir die Lüge, der Rolle treu mit
lächerlichem Ernst, den süßen Rausch des Haufens nicht zu stören.
Friedrich von Schiller (Karl Heinz Karius)*

Kleiner Auszug aus unserem „nährischen“ Brunch-Angebot:
Konfettisalat mit Selchfleisch // Salat vom Herrgott-
bescheisserle // Nährischer Ochse gesülzt mit Erdfrüchtle //
Radler-Knödelauflauf // Saure Zipfele im Gemüsesud //
Nonnenfürzle mit Alpirsbacher Bierschaum // Besoffene
Birnentorte

Nährische Kleidung gern' gesehen.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



14. Februar 2024

VALENTINS MENÜ AUF DER PANORAMA-HÜTTE

*„Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“
(Dalai Lama)*

Romantischer Abend zu Zweit bei Kerzenlicht und einem
genüsslichen 5-Gang Menü.

Beginn: 19.00 Uhr.

Inklusive Begrüßungssekt und **Hüttentransfer** vom
Hotel Löwen **ab 18.30 bis 18.50 Uhr.**

Preis € 73 p.P.

.....

15. Februar 2024

KÄSE-FONDUE ABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Beginn: ab 18.00 Uhr bei knisterndem Feuer.

Inklusive Begrüßungssekt, gemischtem Salat und Dessert.

Hüttentransfer vom Hotel Löwen **ab 17.30 bis 17.50 Uhr.**

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 44 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf



29. Februar 2024

WINTER-GRILLEN AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Glühwein oder Punsch zur Begrüßung, üppiger Auswahl an Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 18.00 Uhr.

Hüttentransfer vom Hotel Löwen **ab 17.30 bis 17.50 Uhr**.
Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 36 p.P.

Wenn gewünscht Hüttenabstieg mit Fackel ins Dorf

.....

03. März 2024

BBQ-BRUNCH - WINTER-GRILLEN IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Grillen hat immer Saison!

Gemütlichkeit ist der Schlüssel einer jeden Grillfeier.

(Ashley Madekwe)

Kleiner Auszug aus dem Brunch-Angebot:
Ganze gereifte Fleischstücke vom Grill // Schwäbische Versucherle // Sud von der Ochsenbrust mit Knöpfle und Waldpilzen // Erdfrüchtle vom Grill // Dessertvariation

Preis € 55 p.P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



17. März 2024

**„HIER KOMMT
DER FRÜHLING“
UNSER FRÜHLINGS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL**

*Das Schöne am Frühling ist, dass er immer gerade dann kommt,
wenn man ihn braucht. (Jean Paul)*

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Schwarzwälder Räucherschinken, Birnen, Linsensalat //
Bärlauchnudeln mit Tomaten und Parmesansauce //
Carpaccio von der Rinderschulter mit Bergkäse und
Vinaigrette // Walnussbrot mit gestockter Büffelmilch,
Nüssen und eingelegten Rosinen // Basmatireis-Flammeri
mit exotischen Früchten

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

23. März 2024

**HÜTTEN-FRÜHSTÜCK
AUF DER PANORAMA-HÜTTE**

Reichhaltiges Frühstücksbuffet von 09.00–10.30 Uhr mit
einer tollen Auswahl für den perfekten Start in den Tag
inkl. Kaffeespezialitäten, Sekt, Säfte und einem
wunderbaren Panorama am Morgen.

Preis € 34 p.P. inklusive **Transfer** vom Hotel Löwen
ab 08.45 Uhr bis 09:00 Uhr



29. März bis 01. April 2024

OSTERN

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Traditionelle Osterkarte:

Osterlamm // Allerlei vom Bärlauch // Murgtalforelle
sowie sonstige süße und schöne Überraschungen für Groß
und Klein!

„Wir wünschen Ihnen frohe, gesegnete Ostern!“

.....

01. April 2024

OSTERBRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Ostern, Ostern, Auferstehn.
Lind und leis' die Lüfte wehn.
Hell und froh die Glocken schallen:
Osterglück den Menschen allen!
(Volksgut)*

**Entdecken Sie zu Ostern unsere Arrangements
auf Seite 31.**

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Knusprig gebratene Bauernente // Meeresfrüchte // ganze
glasierte Kalbsschulter // Bäckerofen vom Milchlamm //
Desserbuffet

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



14. April 2024

BBQ-BRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Grillen hat immer Saison!

Kleiner Auszug aus dem Brunch-Angebot:
Ganze gereifte Fleischstücke vom Grill // Schwäbische
Versucherle // Sud von der Ochsenbrust mit Knöpfle und
Waldpilzen // Erdfrüchtle vom Grill // Dessertvariation

Preis € 55 p.P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

25. April 2024

GRILLABEND

AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Inklusive Begrüßungs-Bowle, üppiger Auswahl an
Grillspezialitäten mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten
und köstlichem Dessert.

Beginn: ab 19.00 Uhr. Inklusive **Hüttentransfer** vom
Hotel Löwen **ab 18.30 bis 18.50 Uhr.**

Gerne auch zusätzliche Termine exklusiv für geschlossene
Gesellschaften nach Vereinbarung buchbar.

Preis € 36 p.P.



Ab 1. Mai 2024

FRISCHE MAIBOWLE UND BÄRLAUCHZEIT AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Jetzt gibt es hausgemachte Bärlauch-Cremesuppe,
-Flammkuchen und Maibowle

.....

01. Mai 2024

„BRUNCH IN DEN MAI“ UNSER 1. MAI BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Gib mir Jugend, Sangeswonne, himmlischer Gebilde Schau,
stärk mir den Blick zur Sonne, süßer, frischer Maientau!*
(Ludwig Uhland, 1787-1862)

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Melonen-Carpaccio mit Cambertini // Geeiste Biersuppe
mit Heidelbeeren // Grillspezialitäten

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

09. & 23. Mai 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)



12. Mai 2024

ÜBERRASCHUNGEN ZUM MUTTERTAG!

UNSER MUTTERTAGS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Worte können nicht ausdrücken, wie viel du mir bedeutest.
Ich verdanke dir mehr, als ich jemals sagen kann.“
(Unbekannt)*

„Alles Gute zum Muttertag!“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Meerbarsch in Zitronenbutter mit Kapern und Tomaten //
Krustenbraten mit Aromaten // Hochrippe vom Weiderind
// Spargelzeit // Kapernblütenreis // Champagnercreme mit
Weintrauben // Panna Cotta mit Rhabarber

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



18. Mai 2024

GRILLSEMINAR MIT TOM HEINZLE

Als kulinarischer Freigeist interpretiert der Grill Profi und
Buch Autor das Grillen neu – und kreierte mit seinem
eigenen Stil außergewöhnliche Menüs.
Freuen Sie sich auf ein Grillevent der besonderen Art –
mit Witz, Charme und dem gewissen Pepp.

Beginn: 13.30 Uhr – Preis € 245 p. P.



20. Mai 2024

PFINGSTBRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Die Natur ist noch sensibel, gestalte dein Pfingstfest einfach flexibel, dann hast du ein Fest, welches dir gefällt und sichtlich dein Gemüt aufhellt. (Ute Nathow)

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Paella mit Meeresfrüchten und Oliven // Tomatisierte Karottencreme mit Koriander und Kresse // Grillspezialitäten // Glasierte Kalbsschulter mit Gremolata // Indonesische Gemüsepfanne mit Poularden-Keule, Zitronengras und Kokosmilch // Lungo-Leggero-Kaffeecreme mit Cognac // Gugelhupf mit Erdbeeren // Maracuja-Buttermilch-Lassi // Tonkabohnen-Cotta

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

02. Juni 2024

SPARGELBRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Spargelzeit – Ich sag es ohne Bitterkeit: Gelobt sei die Spargelzeit. Essen wir ihn gemeinschaftlich, Spargel ist köstlich. Königlich!
(Auszug von „Spargelzeit“ Olaf Lüken)*

Genießen Sie die Spargelzeit bei unserem Brunch.
Freuen Sie sich auf Spargel in vielen Variationen und weitere ideenreiche und frühlingshafte Köstlichkeiten.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



06. & 20. Juni 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)

.....

23. Juni 2024

„MITSOMMERBRUNCH“ IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Rot und gelb, so mag Fortuna lächeln,
auch wenn im Klee die Mücken stechen,
der Himmel ist blau, der Wind dezent,
der Sommer hat sein Argument.
(M.B. Hermann)*

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Gazpacho Andaluz // Tomaten-Brotsalat // Paella mit
Meeresfrüchten und Oliven // geeiste Vichysauce //
Grillspezialitäten // Saltimbocca mit Spaghetti in Oliven-
Tomatensauce // Limonen-Panna Cotta-Omelette
„Surprise“ // Waldbeer-Joghurt-Terrine mit Weingelee

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

11. & 25. Juli 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)



14. Juli 2024

FRANZÖSISCHER NATIONALFEIERTAG

BRUNCHBUFFET IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Wir feiern die deutsch-französische Freundschaft mit einem feinen Brunchbuffet aus der französischen Küche. Der schöne Tag wird musikalisch begleitet von André Thoma.

Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung.

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

.....

Am Abend genießen Sie wie jedes Jahr, unser mehrgängiges Menü ganz im Zeichen der Freundschaft anlässlich des französischen Feiertags.

Beginn: 18:30 Uhr – Preis € 88 p.P.



19. Juli 2024

SACKMANN'S GROSSES SOMMERFEST

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Unter dem Motto:

Wir feiern den Sommer mit karibischen Einflüssen

Eine Sommernacht voller kulinarischer Feinheiten mit dem Vizeweltmeister im Grillen Tom Heinzle. Außerdem dürfen Sie ein ideenreiches Rahmenprogramm und stimmungsvolle Live Musik erwarten.

Beginn 18:00 Uhr

Preis € 149 p.P. inklusive Apéritif

*Entdecken Sie zum Sommerfest unsere
Arrangements auf Seite 31.*





28. Juli 2024

BBQ-BRUNCH

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

(siehe BBQ-Brunch im April – Preis € 55 p. P.)



01. August 2024

SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Unser „Murgtal-Spatz“ feiert mit und begleitet den Abend mit seiner Musik auf der Ziehharmonika.

Das mehrgängige Sommermenü krönt diesen wunderschönen Feiertagsabend.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 88 p. P.



08. & 29. August 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)



18. August 2024

SOMMERBRUNCH AUF DER MURGTERRASSE IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Kleiner Auszug aus dem Brunch-Angebot:
Salat von Zitrusfrüchten, körniger Frischkäse, Honig
und Nüssen in Himbeerdressing // Kartoffel-Gurkensalat
mit jungem Lauch // Carpaccio von der Rinderschulter //
Paella mit Meeresfrüchten und Oliven // Saltimbocca
mit Spaghetti in Tomatensauce // provincialische Gemüse-
lasagne // Limonen Panna Cotta // Erdbeer-Joghurt-Terrine
// Früchtecarpaccio mit Aperol

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....



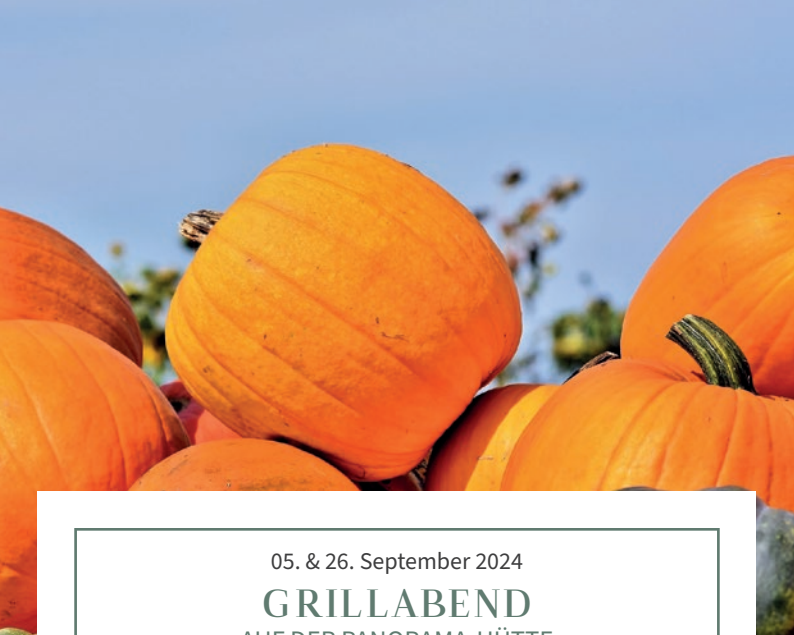
31. August 2024

GRILLSEMINAR MIT TOM HEINZLE

Als kulinarischer Freigeist interpretiert der Grill Profi und
Buch Autor das Grillen neu – und kreiert mit seinem
eigenen Stil außergewöhnliche Menüs.

Freuen Sie sich auf ein Grillevent der besonderen Art –
mit Witz, Charme und dem gewissen Pepp.

Beginn: 13.00 Uhr – Preis € 245 p. P.



05. & 26. September 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)

.....

08. September 2024

„PUMPKIN KISSES AND HARVEST WISHES“ UNSER KÜRBIS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Seien wir ehrlich: Man kann den Herbst nicht ohne
seine Hauptrolle feiern: den Kürbis!“*

Rahel Hollis

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Zwiebelkuchen mit Speck und Rahm // Kürbiscreme mit
Gorgonzolaschaum // Bachsaibling mit Pfifferlingen in
der Folie gegart mit Rieslingschaum // Sauerbraten vom
Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren // Gelee von
Federweißer mit Muskattrauben

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)





22. September 2024

„HERBSTBRUNCH“ IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln.“
(Willy Meurer)*

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:

Zwiebelkuchen mit Speck und Rahm // Kürbiscreme mit Gorgonzolaschaum // Bachsaibling mit Pfifferlingen in der Folie gegart mit Rieslingschaum // Sauerbraten vom Reh mit Waldpilzen und Preiselbeeren // Sauerkrautplatte vom Mangaliza-Schwein und Würstchen // Gefüllte Waldpilzsäckle mit Kräutern // Karthäuser Klößchen mit Zimtrahm // Gelee von Federweißer mit Muskattrauben

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.

(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

26. bis 29. September 2024

BAIERSBRONN CLASSIC IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Freuen Sie sich über den Anblick dieser wunderschönen Oldtimer. Boxenstopp am Hotel Sackmann.

Genießen Sie diese Veranstaltung in Verbindung mit einem genussreichen Aufenthalt im Sackmann Genusshotel. Fragen Sie nach unseren Arrangements zur Baiersbronn Classic.

Buchbar im Arrangement:

3 Übernachtungen ab € 537 p.P.

4 Übernachtungen ab € 812 p.P.



Im Oktober 2024

GOLDENE KÜRBISZEIT AUF DER PANORAMA-HÜTTE

Täglich hausgemachte Kürbissuppe und Kürbis-Flammkuchen. Genießen Sie den goldenen Herbst mit Aussicht!



03. Oktober 2024

TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Die Brücke der Begegnung heißt: Aufeinander zugehen!

Eine kulinarische Reise durch alle Bundesländer

FEIERTAGSMENÜ und Speisen à la carte

Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung.

***Entdecken Sie zum Feiertag unsere Arrangements
auf Seite 31.***

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 88 p. P.



10. Oktober 2024

GRILLABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Grillabend im April – Preis € 36 p. P.)

.....

13. Oktober 2024

ERNTEDANK-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Dankbarkeit gibt dem Leben Leichtigkeit und Humor,
Gelassenheit und innere Freiheit“ (Anselm Grün)*

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Kürbis-Orangensalat mit Kernöl // Variation von Räucher-
fischen // Gratin von Meeresfrüchten in Hummersauce //
Rehkeule in Buttermilch mit Aromaten // Kürbiskern-
Eisparfait mit Sauerkirschen // Terrine von Bühler
Spätzwetschgen

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.





24. und 25. Oktober 2024

CAVIAR TASTING

Das **Sackmann Genusshotel** und das **Caviar House & Prunier** laden zu einem **exklusiven Caviar-Tasting** ein. Genießen Sie die edelsten Caviarsorten von Prunier Caviar und somit ein bisschen Luxus im Alltag!

Sichern Sie sich gleich Ihren Platz für dieses kulinarische Highlight im Sackmann Genusshotel!

Preis € 299 p. P.

03. November 2024

MURGTÄLER BAUERNBRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Genießen Sie regionale Produkte von heimischen Bauern und Erzeugern köstlich interpretiert von Jörg und Nico Sackmann

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)



10. November 2024

29. KULINARISCHES HIGHLIGHT

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Unter dem Motto:
Europäische Verbundenheit -
Sterne Köche aus der Nachbarschaft*

Wenn Europäische Genusskulturen aufeinander treffen und Kulinarik verbindet: Wir freuen uns auf eine Genusstour durch unsere Nachbarsländer.

Namhafte Winzer und stimmungsvolle Musik der Combo "Touchwood" aus Ettlingen begleiten diesen außergewöhnlichen Abend.

Touch Wood

Preis € 245 p. P., inkl. Champagner-Apéritif,
Flying Amuse-Bouche, Menü und allen
korrespondierenden Getränken.

*Entdecken Sie zum Kulinarischen Highlight
unsere Arrangements auf Seite 31.*



Ab 11. November 2024

GÄNSESAISON

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Genießen Sie entspannt zuhause unsere knusprige Freilandgans aus der Region mit Beilagen (feine Bratensauce, Maronen, Bratapfel, hausgemachter Rotkohl und Knödel).
Zur Abholung oder Lieferung nach Hause (auf Anfrage).

Für 6 Personen: 1 Gans mit Beilagen	€ 205
Für 3 Personen: 1/2 Gans mit Beilagen	€ 115

.....

14. November 2024

RACLETTE-GAUDI

AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Raclette-Gaudi im Februar – Preis € 44 p. P.)

.....

28. November 2024

KÄSE-FONDUE ABEND

AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Käse-Fondue Abend im Februar – Preis € 44 p. P.)



01. Dezember 2024

„EIN LICHTLEIN HÜPFT, S'WILL FRÖHLICH SEIN“

UNSER ADVENTS-BRUNCH
IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*Eine Kerze brennt auf dem Tisch,
das Adventsessen duftet so frisch.*

*Wir sitzen an den Sonntagen alle beisammen,
und können so schön bei Sackmann entspannen.*

„Wir wünschen eine schöne Adventszeit!“

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)





06. Dezember 2024

NIKOLAUS-MENÜ IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*O, o, o, wie sind wir alle froh,
wenn der Nikolaus wird was bringen
und vom Tannenbaum wir singen,
O, o, o, wie sind wir Kinder froh.*

(August Heinrich Hoffmann von Fallersleben)

„Wir wünschen einen schönen Nikolaustag!“

Wir begrüßen heute zu einer kleinen Nikolausfeier in weihnachtlicher Stimmung. Für unsere Kleinsten wartet ein Nikolauspräsent. Am Abend genießen Sie ein feines Nikolausmenü in mehreren Gängen.

Beginn Weihnachtsfeier: 16.30 Uhr im RheinHOLZ

Beginn Menü: 18.00 Uhr

Preis € 88 p. P.





08. Dezember 2024

NIKOLAUS-BRUNCH IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Lasst uns froh und runder sein, denn beim Sackmann
schmeckt es fein!“*

„Wir wünschen einen schönen Nikolaustag“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Birnsalat mit geräuchertem Pumpernickel und
getrockneten Früchten // Variation von heimischen
Räucherfischen // Gebratene Freilandgans mit glacierten
Maronen und Bratäpfeln // Rehsahnefleisch in Honig-
kuchensauce mit Hagebuttenmark // Christstollenparfait //
Apfelstrudel mit Mandeln // Weihnachtliche Dessert
Inspirationen

Beginn: 11.30 Uhr – Preis € 55 p. P.
(Informationen zu Kinderermäßigungen siehe Seite 2)

.....

15. Dezember 2024

KÄSE-FONDUE ABEND AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Käse-Fondue Abend im Februar – Preis € 44 p. P.)

.....

22. Dezember 2024

RACLETTE-GAUDI AUF DER PANORAMA-HÜTTE

(siehe Raclette-Gaudi im Februar – Preis € 44 p. P.)



28. Dezember 2024

WEIHNACHTS-BUFFET IM SACKMANN GENUSSHOTEL

*„Zeit zu schweigen, zu lauschen, in sich zu gehen.
Nur wer die Ruhe beherrscht kann die Wunder noch sehen,
die der Geist der Weihnacht den Menschen schenkt.“
von Unbekannt*

Weihnachtliche Köstlichkeiten und winterliche
Kreationen zum Ausklang der Weihnachtsfeiertage.

Beginn: 18.30 Uhr – Preis € 77 p. P.





31. Dezember 2024

SILVESTER

IM SACKMANN GENUSSHOTEL

- > Großes, kreatives Galamenü von Jörg & Nico Sackmann und ihrem Team
 - > Vielseitiges Rahmenprogramm
 - > Musikalisches Vergnügen mit der Combo „Touch Wood“ aus Ettlingen
stimmungsvoll – lebensfroh - einfühlsam
- Touch Wood**
- > Tombola mit vielen attraktiven Gewinnen
 - > Brillantfeuerwerk
 - > Mitternachtsimbiss zum genussvollen Start ins neue Jahr

Einlass: 17.15 Uhr

Beginn: 18.00 Uhr mit Aperitifempfang

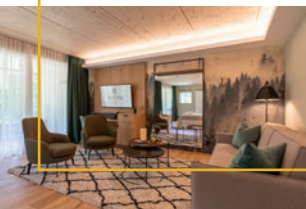
*Wir wünschen Ihnen allen
einen frohen, stimmungsvollen
Jahresausklang und einen guten
Rutsch in ein neues, gesundes
und glückliches Jahr.*

Ihre Familie Sackmann



ARRANGEMENTS IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Alle Informationen und Preise zu unseren
Arrangements finden Sie hier:





JÖRG SACKMANN'S

KOCHKURSE

Alle Kochkurse sind inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif, Mineralwasser während des Kochkurses, Weinbegleitung, Kochkursmappe und Kochschürze.

10. FEBRUAR 2024

KOCHKURS: SAUCEN-EINMALEINS

Rund um die Basis der Saucen: Fisch-, Krustentier-, Geflügel-, Fleischsaucen, Emulsionen

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.

Preis € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.

06. APRIL 2024

KOCHKURS: EINFACH GENIAL

Raffinierte Gerichte, witzig, kreativ und einfach zubereitet

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.

Preis € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.

20. APRIL 2024

KOCHKURS: WIR KOCHEN OFF

Vegetarisch und Vegan – ohne Fleisch / Fisch

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.

Preis € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.



18. MAI 2024

GRILLSEMINAR MIT TOM HEINZLE



Als kulinarischer Freigeist interpretiert der Grill Profi und Buch Autor das Grillen neu – und kreiert mit seinem eigenen Stil außergewöhnliche Menüs.

Beginn: 13.00 Uhr – Preis: € 245 p. P.

25. MAI 2024

KOCHKURS: SAUCEN-EINMALEINS

Rund um die Basis der Saucen: Fisch-, Krustentier-, Geflügel-, Fleischsaucen, Emulsionen

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.

Preis € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.

08. JUNI 2024

KOCHKURS: MEAT & EAT IM SACKMANN GENUSSHOTEL

Wir grillen an der Feuertonne inklusive Weinbegleitung

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr (Kochkurs),
ab 18.30 Uhr 5 Gang-Menü.

Preis € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.





31. AUGUST 2024

GRILLSEMINAR MIT TOM HEINZLE



Als kulinarischer Freigeist interpretiert der Grill Profi und Buch Autor das Grillen neu – und kreiert mit seinem eigenen Stil außergewöhnliche Menüs.

Beginn: 13.00 Uhr – Preis: € 245 p. P.

.....

19. OKTOBER 2024

KOCHKURS: ASIA

Lernen Sie die Kreativität der fernöstlichen Kochkunst mit Jörg Sackmann.

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr – Preis: € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.

.....

23. NOVEMBER 2024

KOCHKURS: WILD ZEIT

Reh aus dem Murgtal // Taube aus der Rhein-Ebene // Wildente aus dem Elsass

Dauer: 13.00 bis 18.00 Uhr – Preis: € 245 p. P.

Begleitperson zum Menü € 188 p. P.

WIR FREUEN UNS, SIE ZUM KOCHKURS
IHRER WAHL BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.



INHALT UND ABLAUF

KOCHKURSE

Beginn der Kochkurse ist jeweils um **13.00 Uhr**.
Treffpunkt ist in der Hotelhalle. Die Seminare finden ab
einer Teilnehmerzahl von fünf Personen statt.

Die Gebühren für den Kochkurs beinhalten alle
Zutaten sowie folgende Getränke: 1 Glas Champagner,
zu jedem Gericht ein korrespondierender Wein und Kaffee.
Zusätzlich erhalten Sie eine Kochschürze und die Rezepte
Ihres Kochevents.

Das Menü für die Begleitperson beinhaltet einen
Champagner-Aperitif und Weinbegleitung.

Individuelle Kochkurs-Termine
sind ab 10 Personen gerne möglich.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Bei einer kurzfristigen Stornierung (ab 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn)
der fest vereinbarten Buchung, können wir auf die Zusendung
einer Ausfallrechnung (80% des vertraglich vereinbarten Preises für die
Teilnahme) nur verzichten, wenn es uns gelingt, den Seminarplatz für die
entsprechenden Tage neu zu besetzen. Dies betrifft auch Umbuchungen auf
einen späteren Zeitpunkt mit anschließender Stornierung.



SACKMANN
Hotel
est. 1927


PEARLS
by ROMANTIK


L'Art de Vivre
RESIDENZEN



WELLNESS STARS
DEUTSCHLAND

Gepüftes
Wellness Hotel



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Sackmann Genusshotel
Pearls by Romantik
Murgtalstraße 602
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel.: +49 (0) 7447 289-0
www.hotel-sackmann.de