

JÖRG SACKMANN'S KREATIVE KOCHKURSE

Sackmann

03. Februar **WINTERTRÜFFEL AUS PIEMONT**
Wir kochen ein 5-Gang Menü pro Pers. 290,- €
17. Februar **MEERESFISCHE**
Kreative Zubereitung von Meeresfischen pro Pers. 170,- €
03. März **FLEISCHTASTING**
Fleischsorten aus aller Welt, Dips... pro Pers. 155,- €
24. März **OSTERLAMM**
Wir kochen ein Menü zur Osterzeit pro Pers. 170,- €
21. April **BIERMENÜ**
Rezepte zu verschiedenen Biersorten pro Pers. 135,- €
28. April **SCHWÄBISCHE VERSUCHERLE**
Kreative, schwäbische Tapas pro Pers. 135,- €
19. Mai **SPARGEL VARIATION**
Edle Stangen kreativ zubereitet pro Pers. 135,- €
15. Juni **EINMACHEN LEICHT GEMACHT**
Chutneys, Marmeladen, Gelees... pro Pers. 135,- €
30. Juni **LEICHTES SOMMMERENÜ**
Wir kochen ein Sommermenü pro Pers. 155,- €
13. Juli **SAUCEN EINMALEINS**
Rund um die Basis der Saucen pro Pers. 155,- €
21. Juli **TAPAS** pro Pers. 155,- €
- 7./ 8. Sept. **ASIATISCHE AROMEN** pro Pers./Tag 155,- €
- 9./ 10. Nov. **WILDSPEZIALITÄTEN**
Wir kochen ein Herbstmenü pro Pers./Tag 170,- €
30. Nov. **WEIHNACHTLICHE SPEZIALITÄTEN**
14. Dez. *Wir kochen ein Adventsmenü* pro Pers. 170,- €



© Treptori Verlag

KULINARISCHER
KALENDER 2018

www.hotel-sackmann.de

★★★ S ★★★
HOTEL
Sackmann

BAIERSBRONN

Hotel Sackmann
72270 Baiersbronn-Schwarzenberg
Tel.: +49(0) 7447-289-0



14 FEBRUAR VALENTINS MENÜ



Die Liebe geht bekanntlicherweise auch durch den Magen. Schenken Sie sich Zeit für einander und verbringen Sie einen romantischen Abend bei Kerzenlicht und einem genüsslichen Menü.

25 FEBRUAR WINTER-BRUNCH

Draußen fallen die Schneeflockchen... Zeit für genüssliche Verwöhnstunden!

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Gebratene Knödelscheiben mit Tannenhonigvinaigrette und Waldpilzen // Kalbstafelspitzsülze mit Radieslevinaigrette // Supreme vom Lachs in Crémantsauce mit Lauch // Rehsahnefleisch in Honigkuchensauce // Ganze glasierte Kalbsschulter mit Erdfrüchtile // Preiselbeercreme mit karamellisierten Nüssen // Apfelkrapfen mit Zimtrahm

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

18 MÄRZ TULPEN-BRUNCH



Raus aus dem Winterschlaf! Frühlingsgelüste kommen auf!

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Romanasalat mit Spargelschinken und Apfel // Bärlauchcreme mit Forellenknöpfle // Conchiglioni mit Meeresfrüchten // Elsässer Flammkuchen mit Rahm und Champignons // Kotelette vom Simmentaler Weiderind // Rhabarber-Cassiscocktail mit Marzipancreme und Baiser // Tiramisu mit Bourbonvanille

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

30 MÄRZ BIS >> 02 APRIL OSTERN

Traditionelles Osterlammessen und sonstige schöne Überraschungen!



08 APRIL FRÜHLINGS-BRUNCH

„ Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich“ *Monika Minder*

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Mozzarellaterrine mit Pinienkernen und Basilikum // Bärlauchnudeln mit Tomaten und Parmesansauce // Roggenflammkuchen mit Bachsaibling // Steinchampignons mit Parmesan-Merrettichsauce-Kartoffelsaucer // Saté von der Truthanbrust in Baharatsauce // Basmatireis-Flammeri mit exotischen Früchten // Nougatparfait mit Waldhonig

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

15 APRIL BIERMENÜ



Genießen Sie eine erlesene Auswahl an Bieren sowie das exzellente Menü von Jörg und Nico Sackmann.

Preis € 78,- pro Pers. inklusive Menü und Getränke

01 MAI MAI-BRUNCH

Das Maiglöckchen ist Symbol für Glück, Liebe, Heil der Welt und Ende allen Kummers. Erleben Sie Ihren persönlichen Glückstag mit einer Vielfalt an Mai-Leckereien.

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Stavanger Matjes mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Sauerrahm // Kalbsragout mit Morcheln und Spargel // Spargelsalat mit Kerbel // Meerbrasse in Zitronen-Kapernbutter // Omelette Surprise // Rhabarber-Vanille-crumble // Erdbeer-Joghurt-Terrine mit Chardonnaygelee

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

13 MAI MUTTERTAGS-BRUNCH



Alles Gute zum Muttertag!

Es erwartet Sie eine Vielzahl an Köstlichkeiten, unter anderem:

Bunte Farfalle mit Gorgonzola und Bärlauchpesto // Krustenbraten mit Aromaten // Hochrippe vom Weiderind // Spargelsalat mit Kerbel // Pot au feu von Meeresfrüchten // Granny Smith-Törtchen mit Joghurtcreme // Rhabarber -Vanillecrumble // Erdbeer-Joghurt-Terrine

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

01 JUNI KRÄUTERMENÜ



4-gängiges Menü aus regionalen Produkten, wunderbar eingebettet in herrlichen Schwarzenberg-Wildkräutern aus Wald, Wiesen und Bach

€ 65,- pro Pers.

10 JUNI BLÜTEN-BRUNCH



Vorfreude auf den bevorstehenden Sommer! Genießen Sie eine Vielfalt an leichten und erfrischenden Köstlichkeiten aus unserer Sommerküche.

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Spargelsalat mit Serranoschinken-Tomaten-Brotsalat // Paella mit Meeresfrüchten und Oliven // Geeiste Vichysauce // Grillspezialitäten // Glasierte Kalbsschulter mit Gremolata // Lungo Leggero Kaffeeccreme mit Cognac // Waldbeerjoghurtterrine mit Weingelee

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.
Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.
Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

23 JUNI LUXEMBURGER NATIONALFEIERTAG



Mit einem mehrgängigen Verwöhnmenü und stimmungsvoller Musik feiern wir den traditionellen luxemburgerischen Gedenktage.

€ 79,- pro Pers.

Buchbar im Arr. Schnuppertage 2 ÜN ab € 289,- pro Pers.

08 JULI SOMMERFEST



Unser diesjähriges Sommerfest steht voll unter dem Stern „Flower Power!“

Exklusives Sommerbuffet: CROSS OVER
kreative Vielfalt – ständig wechselnde Köstlichkeiten, Austernbar, BBQ, Edelburger und Vieles mehr!
Live Band „TouchWood“, Showeinlage, Oldtimerfahrt...

€ 110,- pro Pers. inkl. Apéritif

Buchbar im Arr. Schnuppertage 2 ÜN ab € 321,- pro Pers.

Buchbar im Arr. Wohlfühltag 3 ÜN ab € 499,- pro Pers.

14 JULI VIVE LA FRANCE



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

€ 79,- pro Pers.

Buchbar im **Arrangement 2 ÜN** ab € 289,- pro Pers.

29 JULI MITTSOMMER-BRUNCH

Es erwartet Sie eine Vielzahl an Köstlichkeiten, unter anderem:

Spargelsalat mit Serranoschinken // Tomaten-Brotsalat // Paella mit Meeresfrüchten und Oliven // geeiste Vichysauce // Grillspezialitäten // Glacierte Kalbsschulter mit Gremolata // Limonen-Panna Cotta - Omelette "Surprise" // Waldbeer-Joghurt-Terrine mit Weingelee

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.

Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.

Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

26 AUGUST SOMMER-BRUNCH

Wir lieben den Sommer...

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:
Paella mit Meeresfrüchten // Saltimbocca mit Spaghetti in Tomatensauce // Gazpacho Andaluz // Glacierte Kalbsschulter mit Pfifferlingen // Grillspezialitäten // Lassi mit exotischen Früchten // Crème Brulée

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.

Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.

Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.



16 SEPTEMBER HERBST-BRUNCH

Der Herbst ist nicht mehr weit. Willkommen in der bunten Jahreszeit! Wir lieben deine Farben und all deine Blumen in diesen Tagen

Es erwartet Sie eine Vielzahl an Köstlichkeiten, unter anderem:

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 Waldpilsäckle mit Kräutern // Karthäuser Klößchen mit Zimtrahm // Gelee von Federweißer mit Muskattrauben

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.

Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.

Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

01 AUGUST SCHWEIZER NATIONALFEIERTAG



Unser „Murgtalspatz“ feiert mit und begleitet den Abend mit seiner Musik auf der Ziehharmonika. Das mehrgängige Sommermenü krönt diesen wunderschönen Feiertagsabend.

€ 79,- pro Pers.

Buchbar im **Arrangement 2 ÜN** ab € 289,- pro Pers.



21 SEPTEMBER GENUSSWELTEN-MENÜ

Edle Produkte aus Sackmanns Genusswelten-Shop stehen im Mittelpunkt des 5-Gang-Menüs. Genießen Sie eine erlesene Auswahl an Produkten sowie das exzellente Menü von Jörg und Nico Sackmann.

www.sackmann-shop.de

€ 68,- pro Pers.



28-30 SEPTEMBER BAIERSBRONN CLASSIC

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

Buchbar im Arrangement 3 ÜN ab € 345,- pro Pers.

03 OKTOBER TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT



Die Brücke der Begegnung heißt:
Aufeinander zu gehen!

FEIERTAGSMENÜ und Speisen à la carte

Wir bitten um rechtzeitige Platzreservierung

07 OKTOBER ERNTEDANK-BRUNCH 28 OKTOBER KÜRBIS-BRUNCH



„Bunte Blätter wirbeln durch die Zeit,
die Früchte fallen ab vom Zweig!“

Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:

Kürbis-Orangensalat mit Kernöl // Variation von Räucherfischen // Gratin von Meeresfrüchten in Hummersauce // Roastbeef in der Pfeffersauce // Glacierte Kalbsschulter Gremolata // Valrhona Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel // Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 39,- pro Pers.

Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.

Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

11 NOVEMBER GÄNSESAISON



In unserer Anita-Stube oder entspannt zu Hause... Genießen Sie die 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 € 154.-

Für 3 Personen: 1/2 Gans mit Beilagen € 85.-



16 NOVEMBER KULINARISCHES HIGHLIGHT

25 Jahre Schlossberg. Erleben Sie ein kulinarisches Feuerwerk mit Sterneköchen und Spitzenwinzern

Wir verwöhnen Sie mit einem exzellenten Menü, dazu korrespondierende Weine - umrahmt von stimmungsvoller Live-Musik.

inkl. Champagner-Apéritif,
Flying Amuse Bouche, Menü
und allen korrespondierenden Getränken

€ 218,- pro Pers.

Buchbar im Arrangement 2 ÜN ab € 475,- pro Pers.
Buchbar im Arrangement 3 ÜN ab € 529,- pro Pers.



DEZEMBER ADVENTSZEIT

SACKMANN'S HÜTTENZAUBER AUF UNSERER TERRASSE

Mittwoch - Freitag von 15.00 bis 19.30 Uhr
Samstag & Sonntag von 11.00 bis 19.30 Uhr

HAPPY HOUR von 16.00 bis 17.00 Uhr:

1 Glas Glühwein & 1 Flammkuchen

Ideal für Ihren Weihnachtsfeier-Apéritif € 9,50



02 DEZEMBER ADVENTS-BRUNCH

09 DEZEMBER NIKOLAUS-BRUNCH



Kleiner Auszug aus unserem Brunch-Angebot:

Gebratene Knödelscheiben mit Tannenhonigvinaigrette und Waldpilzen // Kürbiscappuccino mit Fourme d'Ambert // Geflügelleberparfait im Pumpernickelmantel mit Korinthen // Gebratene Freilandgans mit glacierten Maronen und Brat-äpfeln // Rehsahnefleisch in Honigkuchensauce mit Waldpilzen // Christstollenparfait // Apfelstrudel mit Mandeln

Von 11.00 bis 14.00 Uhr zum Preis von: € 48,- pro Pers.

Jugendliche von 10 bis 13 Jahre € 18,- pro Pers.

Kinder bis 9 Jahre sind zum Brunch eingeladen.

24-26 DEZEMBER WEIHNACHTEN



Mit wunderschönem Programm und köstlichen Festtagsmenüs



31 DEZEMBER SILVESTERGALA

Großes, kreatives Galamenü, Live-Band, Brillantfeuerwerk, Mitternachtsimbiss und Tombola

€ 155,- pro Pers.