



Highlights für Ihre Veranstaltung

Kulinarische Weinprobe

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung empfehlen wir besonders unsere fachlich kommentierte Weinprobe. Sie wählen selbst das Menü und die Anzahl der Weine. Gerne empfehlen wir Ihnen nach Festlegung des Menüs korrespondierende Weine.

In gemütlicher Runde erfahren Sie von einem erfahrenen Weindozenten viel Wissenswertes über die Weine, ohne dass es wie eine Lehrveranstaltung wirkt. Ob privat, unter Freunden oder geschäftlich mit Ihren Kunden, eine Weinprobe ist immer ein auflockerndes Event.

Für die kulinarische Weinprobe berechnen wir 190,00 € zzgl. der Weine und des Menüs.

Verbringen Sie alternativ einen wunderschönen Abend mit köstlichem Menü und begleitenden Weinen, glasweise à 0,1 l. Fragen Sie gerne nach unserer Weinreise und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Frankenweinprobe

In unserem SteinReich, einem spektakulären Weinkeller in den Tiefen des Würzburger Steins, sind Sie dem Ursprung des guten Frankenweins nahe und haben die besten Steinweine rund um sich vereint.

Für einen gemütlichen Abend oder zum Abschluss Ihrer Tagung bieten wir Ihnen gerne unsere Frankenweinprobe mit einem erfahrenen Weindozenten an. Es werden ca. 4 Weine in 2 Stunden probiert. Die Kommentierung berechnen wir ab 190,00 € zzgl. der Weine nach Verbrauch. Dazu reichen wir einen Brotkorb (im Preis enthalten). Gerne können Sie dieses Angebot noch mit einer Wurst- und Käseplatte erweitern, sprechen Sie uns einfach an und wir beantworten gerne Ihre Fragen.

Frankenliebling

Kombinierbar auch mit unserer „Frankenweinprobe“. Lassen Sie sich bei einem ausgewählten 4-Gänge-Menü mit entsprechender Weinreise von uns verwöhnen. Menükarten und Dekoration sind in diesem beliebten Package bereits mit inklusive. Wir beraten Sie gerne.

Weinbergswanderung/ Fackelwanderung

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen eine Weinbergswanderung auf der berühmten Weinlage „Würzburger Stein“, die sich direkt vor dem Hotel erstreckt, mit einem staatlich geprüften Weingästeführer.

Gerne kann dies auch als Fackelwanderung (Preis pro Fackel 5,90 €) gebucht werden und Sie können bei harmonischer Atmosphäre den „Würzburger Stein“ in der Abenddämmerung oder bei Nacht kennen lernen.

Der Preis für die Weinbergswanderung/ Fackelwanderung bis zu 2 Stunden beträgt 150,00 € pauschal für maximal 25 Personen.

Verfügt Ihre Gruppe über mehr als 25 Personen, dann buchen wir Ihnen gerne einen weiteren Weingästeführer.

Weitere Möglichkeiten:

Sonnenaufgangswanderung, Wanderung mit Weinprobe in den Weinbergen oder ein Picknick im „Würzburger Stein“

Rittermahl

Knappen und Burgfräuleins geleiten Sie zum Rittermahl. Die Tafel ist rustikal dekoriert, aus Tongeschirr, Trinkhorn und Messer wird gespeist und getrunken. Begrüßt werden Sie mit einem gemeinsamen Mettrunk, anschließend folgt das Menü bestehend aus Aperitif, einem 6-Gang-Gelage und Digestif. Aus der Menürolle entnehmen Ihre Gäste, was Ihnen an Köstlichkeiten serviert wird.

Ein entsprechendes Rahmenprogramm bieten wir Ihnen gerne je nach Verfügbarkeit an, z.B. unseren Ritter Gilmour oder Walther von der Vogelweide.

Nostalgie-Abend

Gehen Sie mit uns auf Zeitreise und lassen Sie sich bei einem traditionellen 4-Gänge Menü von uns verwöhnen. Begleitet werden Sie von der „Köchin Anna“. Sie spielt seit 1993 in Würzburg und wird Ihnen mit Humor und witzigem Hintergrund die Geschichte von Würzburg näherbringen.

„La Dolce Vita“ – unser mediterranes Grillbuffet

Grillgelüste ...? Was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend auf einer unserer Terrassen Platz zu nehmen und den einmaligen Blick zu genießen, während wir Ihnen auf dem Grill verschiedene Spezialitäten zubereiten?

Bei einem leckeren, mediterranen Buffet mit Live-Cooking, ausgewählten Weinen und Drinks, Feuerschalen und Fackeln: Erleben Sie „La Dolce Vita“ über den Dächern von Würzburg, ab einer Gruppengröße von 30 Personen! Wenn Sie möchten, auch mit Live-Gesang / Musik. Preis pro Person ab 85,00 €

Quizine – Dinner mit Köpfchen

Sie suchen etwas Außergewöhnliches für Ihre Firmenfeier, Ihren Geburtstag oder den Tag Ihrer Hochzeit? Erleben Sie einen einmaligen Quizabend mit einem feinen Menü.

Quizine spielt man am besten mit guten Freunden oder neuen Bekannten. Die Gegner sind die Gäste der anderen Tische. Spannende Fragen ähnlich dem "Wer wird Millionär"-Prinzip, Suchbilder und interaktive Spiele sowie verrückte Joker werden Sie begeistern.

Ein Moderator betreut den Quizine-Abend mit ca. 40 Fragen und wird Sie bestens unterhalten. Gespielt wird mit Touchscreen-Geräten vom Feinsten – iPads liegen auf jedem Tisch und machen richtig Laune die Fragen zu beantworten. Das nächste Quizine-Dinner wartet auf Sie!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann sprechen Sie uns gerne an. Preis auf Anfrage.

Do-It-Yourself Steinburgs Sommer-BBQ

Ein abendlicher Ausklang mit einem gemütlichen Grillbuffet!

Es gibt wohl nicht Schöneres als an einem herrlichen warmen Sommerabend in angenehmer und ungestörter Runde leckere Grillspezialitäten zu genießen. Sie haben dann auch noch begeisterte Griller im Team? Dann haben wir genau das Richtige für Sie „**Do-It-Yourself Steinburgs Sommer-BBQ**“: Leckeres Grillgut, tolle hausgemachte Salatbowls, frisches Brot und süße Leckereien. Alles für einen perfekten Grillabend für 52,00 € pro Person.

Für Grill und Reinigung stellen wir einen Pauschalbetrag von 75 € in Rechnung – Auf- und Abbau inklusive.

Wir stellen Ihnen Zinkwannen mit kühlen Getränken zur Selbstbedienung nach Verbrauch bereit.

Die Getränkeauswahl sprechen wir vorher mit Ihnen ab.

Um Ihr Sommergrillen abzurunden:

- Welcome Drink 7,50 € pro Glas
- Steinburgs Grillschürze 21,50 € pro Schürze
- Marshmallows als süßen Abschluss 5 € pro Person

Buchbar ab 5 bis 25 Personen.

Do-It-Yourself Steinburgs Winter-BBQ

Feuer und Eis in gemütlicher Atmosphäre!

Wer auch im Winter nicht auf Geschmackserlebnisse vom Grill verzichten möchte, für den halten wir selbst in der kalten Jahreszeit auch ein Highlight bereit! Freuen Sie sich auf unser „Do-It-Yourself Steinburgs Winter-BBQ“ und legen Sie selbst Hand an. Leckeres Grillgut, tolle hausgemachte Salatbowls, frisches Brot und süße Leckereien warten auf Sie. Der perfekte Grillabend für 52,00 € pro Person.

Für Grill und Reinigung stellen wir einen Pauschalbetrag von 75 € in Rechnung – Auf- und Abbau inklusive.

Wir stellen Ihnen Zinkwannen mit kühlen Getränken zur Selbstbedienung nach Verbrauch bereit.

Die Getränkeauswahl sprechen wir vorher mit Ihnen ab.

Um Ihr Wintergrillen abzurunden:

- Welcome Drink 7,50 € pro Glas
- Feuertonne 110 € pro je Tonne
- Glühwein / Punsch 5 € pro Tasse
- Steinburgs Grillschürze 21,50 € pro Stück
- Marshmallows als süßen Abschluss 5 € pro Person

Buchbar ab 5 bis 25 Personen.

Keramik bemalen – kreatives Teamevent

Kreativ sein kann wirklich jeder!

Gestaltet Keramik-Rohlinge wie Tassen und Schalen mit „TONART KreativRaum“ in gemütlicher Atmosphäre. Einfach frei drauflos malen und sich inspirieren lassen. So entstehen einzigartige Unikate. Ein Firmenevent der besonderen Art und ein gemeinsames Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt.

Preis richtet sich nach der Personenanzahl.
Für Gruppen bis 30 Personen geeignet.

Raus aus der Stress-Spirale

Impuls-Seminar mit Hotelmanagerin & Trainerin Sabrina Czernoch

- Für alle, die sich aktuell im Hamsterrad befinden und die, die gar nicht erst hineingeraten wollen.

Ein Großteil der Menschen neigt dazu, sich viel zu viel aufzubürden, permanent erreichbar zu sein und das Pensum immer weiter zu erhöhen. Am Ende finden sie sich dann ... kurz vor dem Burn-Out wieder.

Wie wir es schaffen können, besser auf uns zu achten, das schauen wir uns gerne im Seminar zusammen an.

Wir stellen gemeinsam die Weichen, um den Herausforderungen des Lebens leichter zu begegnen und somit zu starken Persönlichkeiten zu werden.



Was die Teilnehmer:innen erwartet:

- Wie entsteht Stress und welche körperlichen Reaktionen kann er hervorrufen?
- Welche Bewältigungsstrategien kann ich für meinen Arbeitsalltag nutzen? (problemorientiert, emotionsorientiert, bewertungsorientiert)
- Gemeinsames Erarbeiten des persönlichen „Lebensrades“, um den Teilnehmer:innen vor Augen zu führen, welchen Bereichen sie mehr Aufmerksamkeit schenken sollten, um ausgeglichener und stressresistenter zu werden
- 4 Tipps für Akutsituationen
- Entspannter Ausklang mit der „Managermethode der Muskelentspannung nach Jacobsen“

Dauer: ca. 2 – 2,5 Stunden
Bis max. 20 Personen