

## Events 2024 - 2025



Traditionshaus Breisacher Gastlichkeit seit 1810

### **Bouillabaisse, Abend 09. März 2024 BEGINN 19 Uhr**

Bouillabaisse in drei Gängen serviert  
mindestens 10 Fische oder Meeresfrüchte. Kleines Dessert zum Abschluss.

**Bouillabaisse Abend 63.00 € mit Übernachtung 135,00 € pro Person**

### **„5 auf einen Streich“ 23 März 2024 BEGINN 19 Uhr**

Erleben Sie neue Geschmackswelten bei fünf verschiedenen Weinen aus Sasbach, die alle zu jedem Menügang eines 4-Gänge-Menüs serviert werden. Jedes „Match“ verändert die Geschmackseindrücke, immer gibt es neue Variationen. Sie werden staunen!

Durch den Abend führt Sie Werner Giener, Kellermeister des Sasbacher Winzerkeller.

**4 Gänge Menü mit Aperitif, Wein und Wasser 99.00 € mit Übernachtung € 165,00 pro Person**

### **KOCHKUNST trifft BRAUKUNST 06 April 2024 BEGINN 19 Uhr**

Dass sich eine gehobene Küche sehr gut mit Bier vereinbaren lässt, hat man bestimmt schon mal gehört. Wir möchten mit Ihnen eine kulinarische Entdeckungstour starten. Zu jedem Gang werden Ihnen feinste Bierspezialitäten von der **Brauerei Alpirsbacher Klosterbräu** gereicht und vom Biersommelier Herr John erläutert, die Köche des Kaiserstühler Hof kreieren die passende Köstlichkeit aus frischen, regionalen Produkten dazu.

Das Ergebnis ist eine kulinarische Komposition der ganz besonderen Art.

**5 Gang Menü begleitet von den passenden Biersorten € 89,00**

### **Hummer & Krustentiere 13. April 2024 BEGINN 19 Uhr**

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt. Unser Küchenchef verzaubert Sie mit einem 4 Gänge Hummer & Krustentier Menü

**HUMMER & KRUSTENTIERE 105.00 € mit Übernachtung 175,00 € pro Person**

### **Spargellust & Sektgenuss 27. April 2024 BEGINN 19 Uhr**

4 Gänge Spargelmenü, begleitet von prickelnden Sekt,  
Tafelwasser + Kaffee sind im Preis inbegriffen

**Kostenbeitrag 105.00 € mit Übernachtung 175,00 € pro Person**

### **Pfifferlinge, Steinpilze & Co. 12. Oktober 2024 Beginn 19.00 Uhr**

Edelpilze lassen sich nicht züchten, deshalb sind sie rar und teuer. Steinpilze gehören zur Königsklasse. Carl Georg Witz kocht ein raffiniertes 4-Gänge-Menü mit Steinpilzen sowie anderen Edelpilzen wie Herbsttrompeten und Pfifferlingen. Chef-Sommelier Robert Rinderle hat eine perfekte Begleitung mit den weißen & roten Rebsorten Traube ausgesucht.

für Aperitif, 4-Gang Menü, alle Weine, Tafelwasser, Kaffee

**Kostenbeitrag 110,00 € mit Übernachtung 180,00 € pro Person**

### **Wild(er) Rotwein Abend 26. Oktober 2024 BEGINN 19 Uhr**

KÖSTLICH DIREKT AUS DEM WALD

Aperitif, 4 Gang Wildmenü zu jedem Gang passender Rotwein, Tafelwasser, Kaffee, Digestif

**Rotwein Abend 110.00 € mit Übernachtung 180,00 €**

## Wein Genuss Abend mit dem Badischen Winzerkeller

am 09. November 2024 BEGINN 19 Uhr

Sektempfang, es erwartet Sie ein Fünf Gänge Menü  
begleitet von erlesenen Weinen des Badischen Winzerkellers  
Sie erfahren Wissenswertes über den Anbau und die Geschichte der größten Kellerei Europas.  
Mineralwasser, Kaffee und Digestif sind im Preis enthalten.  
**Weinerlebnis € 109.00 mit Übernachtung € 175,00 pro Person**

## Die Traditionelle Hof Wirt`s Gansessen

**ab 4 Personen \* Nur auf Vorbestellung vom 11. 11 2024 bis 16. 12 2024**

Am Tisch präsentiert in der Küche für Sie angerichtet. Deutsche Freilandgans im Ofen  
Knusprig gebraten, Maronen, Rotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelpüree, Marzipanapfel.  
**kleine Vorspeise \* Freilandgans \* kleines Dessert**  
**64,00 € pro Person mit Übernachtung 145,00 € pro Person**

## 10. Whisky - Event 22 & 23 November 2024 BEGINN 19 Uhr

Sektempfang begleitet von Martin Hasenfraz am Dudelsack.  
Fünf - Gänge - Gourmet - Menü, begleitet von erlesenen Whisky,  
Erläuterung der Whisky Sorten von Ulrich Aellig,  
Tischwein, Tafelwasser und Kaffee sind im Preis inbegriffen.  
**Whisky Event € 120.00 mit Übernachtung € 195,00 pro Person**

## Silvester 2024 - 2025

Wir begrüßen Sie um 19 Uhr mit einem Glas Sekt dazu hausgemachte Käsestangen.  
Festliches 4-Gang-Gala-Menü. Nach Mitternacht französischem Rohmilchkäse.  
**Silvesterabend 115.00 € mit Übernachtung 205,00 € pro Person**  
**Im Preis inbegriffen: Glas Sekt, Käsestangen, 4 Gang Gala Menü, Nach Mitternacht Rohmilchkäse.**

## Das grosse Fischmenü den ganzen Januar 2025

**EIN ECHTES HIGHLIGHT FÜR FEINSCHMECKER**

Glas Sekt zur Begrüßung, 5 Gänge Menü von edlen Meeresfischen  
dazu perfekt abgestimmte Weine, Mineralwasser & Kaffee inbegriffen  
**Feinste Meeresfische 125.00 € mit Übernachtung 195,00 € pro Person**  
**NUR AUF VORBESTELLUNG**

## KUCHISCHWEIFEDE AM 21 & 22. FEBRUAR 2025

**Zum achten Mal heißt es alles frische und gute, alle Spezialitäten müssen raus.**

Für alle Kenner des Hauses heißt dies, Aperitif mindestens ein  
5 Gänge Menü mit Weine, Bier, AFG Getränken, Wasser, Kaffee, Digestif  
zu einem Freundschaftspreis genießen zu können  
**von 19 bis 24 Uhr zu 89.00 € mit Übernachtung 155,00 € pro Person**

**Wir bitten für alle Veranstaltungen um Vorreservierung.**

**Hotel – Restaurant Kaiserstühler Hof mit Weinstube „ zur alten Post „**  
Richard – Müller – Straße 2 79206 Breisach Tel: 07667 / 83060 Telefax: 07667 / 830666  
**www.kaiserstuehler-hof.de e-Mail info@kaiserstuehler-hof.de**  
Registergericht Freiburg HRA 701517 Steuernummer: 07195 / 03671 Ust.-Ident-Nr. 142134037  
Hotel Post Geschäftsführungs- GmbH \* HRB 397 BS\* Geschäftsführer: Markus Müller

