

Gruppenmappe

Gruppen, Workshops & Führungen 2024





Liebe Gäste,

gerne stellen wir Ihnen heute unser Angebot für Ihren Gruppenbesuch im Jahr 2024 vor.

Die Ettenbühler Gärten werden ständig erweitert und gestaltet. Eine **Führung** durch die 7 Hektar umfassenden Gärten mit 26 verschiedenen ‚Gartenzimmern‘ ist ganzjährig attraktiv. In der Regel dauert die Führung 1¼ Stunden. Sie lernen die Entstehungsgeschichte sowie die Philosophie der englischen 40 Jahre alten Parkanlage kennen. Je nach Interessen der Gruppe können bestimmte Aspekte vertieft werden.

Die vielfältigen Themengärten und die praktischen Tipps zur Pflege und Gestaltung machen die Führungen besonders kurzweilig. Alle Fragen der Teilnehmer beantworten wir jederzeit gern und fundiert. Sitzmöglichkeiten sind überall in den Gärten vorhanden. Auch wenn Sie die Gärten ohne Führung besuchen, weist unser Gartenplan Ihnen den schönsten Weg.

Unser **Teegarten** und unsere gemütlichen Räumlichkeiten im **Restaurant** laden Sie und Ihre Gruppe zum Verweilen ein. Sie können Ihren Besuch mit einem Frühstück, einem Mittagsmenü, einer Classic English Teatime, Kaffee & Kuchen oder Vesper, beginnen oder ausklingen lassen. In der kühleren Jahreszeit wärmen Sie sich an den lodernden Holzfeuern in unseren Kaminen, die für besondere Gemütlichkeit sorgen. Somit fühlt man sich auch in der kalten Jahreszeit sehr wohl bei uns. Auf Anfrage öffnen wir für Gruppen ab 30 Personen auch das Restaurant zum Abendessen.

Bitte planen Sie für Ihren Besuch genügend Zeit ein. Unserer Erfahrung nach verweilen die Besucher auch gerne noch in der **Gärtnerei** und in unserem **Country-Shop**, um sich über unsere vielen wunderschönen Rosensorten, Gartenartikel und Accessoires für Garten & Haus zu informieren oder auch einzukaufen. Ein halber Tag ist also schnell vorbei.

Erfahrungsgemäß sind die Termine für Mitte Mai bis Mitte Juli sehr schnell ausgebucht. Bitte fragen Sie Ihre Terminwünsche möglichst zeitnah an. Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gruppe 2024 bei uns im Landhaus Ettenbühl zu begrüßen. Für weitere Fragen oder ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen jederzeit mit Freude zur Verfügung.

**Herzliche Grüße aus
dem Landhaus Ettenbühl,
Ihre Stefanie Körner & das Landhaus-Team**



Garteneintritt

Frühjahr
Spätsommer & Herbst

16. März - 30. April 2024
01. August - 31. Oktober 2024

bis	20 Personen	8,50 € pro Person
ab	21 - 50 Personen*.....	8,00 € pro Person
ab	51 Personen*.....	7,50 € pro Person

Hauptsaison 01. Mai - 31. Juli 2024

bis	20 Personen	10,00 € pro Person
ab	21 - 50 Personen*.....	9,50 € pro Person
ab	51 Personen*.....	9,00 € pro Person

Winter 01. November - 15. März 2025

bis	25 Personen	5,50 € pro Person
ab	26 Personen	100,00 € pauschal

*Busfahrer frei

Garteneintritt & Führung

Hauptsaison 01. Mai - 15. Juli 2024

pauschal 200,00 € zuzüglich oben genanntem Garteneintritt

zu allen anderen Zeiten

pauschal 150,00 € zuzüglich oben genanntem Garteneintritt

Rosen-Workshop

Die besten Rosen, zeitgemäße Pflege & Schnitt

Hauptsaison 15. Mai - 30. Juli 2024

pauschal 200,00 € zuzüglich oben genanntem Garteneintritt

zu allen anderen Zeiten

pauschal 150,00 € zuzüglich oben genanntem Garteneintritt

Stand 04/2024. Änderungen vorbehalten.



Unsere Restaurantangebote für Ihre Gruppe

Die Menüs sind ausschließlich für Gruppen ab 15 Personen gültig und nur in Verbindung mit rechtzeitiger Reservierung buchbar. **Ab 20 Personen verpflegt wird den/die BusfahrerIn gerne auf Kosten des Hauses.**

Bitte beachten Sie, dass auf dem gesamten Gelände keine mitgebrachten Speisen und Getränke verzehrt werden dürfen. Informieren Sie Ihre TeilnehmerInnen bitte entsprechend.

Frühstück täglich ab 9.00 Uhr

Frühstücksangebote inkl. einer großen Tasse Kaffee/ Tee, alle weiteren Getränke werden lt. Speisekarte berechnet. Sie können gerne aus unserer Frühstückskarte wählen.

Frühstückssnack

1 großer Kaffee oder Tee,
dazu 1 Croissant

6,90 €

Frühstück Jardiniere

1 Croissant, Butter & hausgemachte Marmelade

10,20 €

Classic Frühstück

2 Minibrötchen, 1 Croissant, Butter,
hausgemachte Marmelade

12,00 €

Gentleman Gardener's Breakfast

3 Minibrötchen, Butter,
hausgemachte Marmelade
Schinken & Käse

17,00 €

Frühstücksetagere

3 Minibrötchen, 1 Croissant, Butter,
hausgemachte Marmelade,
Schinken, italienische Salami, Käse,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

25,00 €



Außerhalb der Hauptsaison bieten wir Ihnen folgendes Menü an

Bunter Gartensalat

Pouletbrüstchen
mit Estragonrahmsauce & feinen Nudeln

oder

Gebratenes Schweinefilet
an Rahmsauce & Butterknöpfle

oder

Ravioli in fruchtiger
Tomatensauce mit Pesto
(vegetarisch)

Rosengrütze mit Vanilleeis

oder

Mousse au Chocolat

Von Mitte Mai bis Mitte Juli servieren wir Ihnen

Mittagessen

Bunter Gartensalat

Pouletbrüstchen
mit Estragonrahmsauce & feinen Nudeln

oder

Provolone Ravioli in fruchtiger
Tomatensauce mit Pesto
(vegetarisch)

Rosengrütze mit Vanilleeis



Wählen Sie ein einheitliches Menü, d.h. **ein** Fleisch- oder vegetarisches Gericht und **ein** Dessert. Wir servieren zu jedem Menü oder Tellergericht Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure.

Als Gesamtrechnung per EC oder Kreditkarte

Menü pro Person	29,50 €
nur Tellergericht pro Person	25,20 €

Individuelle/ einzelne Bezahlung

Menü pro Person	33,00 €
nur Tellergericht pro Person	27,50 €



Snacks & Vesper Am Nachmittag ab 14 Uhr

Großer Gartensalat mit frischen
Kräutern & Putenspieße

17,00 €

Großer Gartensalat mit
Schwarzwälder Schinken

17,00 €

Gulaschsuppe

12,00 €

À la carte aus unserem Tagesangebot

Kaffee	4,00 € bis 5,00 €
Kuchen	4,90 € bis 5,70 €

Pauschale, nur als Gesamtrechnung möglich

Pro Person eine große Tasse Kaffee oder Tee
dazu ein Stück Apfel- oder Käsekuchen oder Himbeersahnetorte

9,00 €

Unsere Spezialitäten

Ettenbühler English Cream Tea

2 Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade
1 Becher Tee oder Kaffee

16,50 € pro Person

Classic English Tea Time

1 große Kanne Tee
wählen Sie aus unseren 26 Sorten
1 Scone mit Clotted Cream, Erdbeer- und Orangenmarmelade
typisch englische Kuchen & Törtchen,
dreierlei Sandwiches mit Gurke, Ei & Lachs
angerichtet auf einer Étagère, eingedeckt mit
feinem alten Porzellan

29,50 € pro Person

