



Hotel
**Schloss
Hornberg**

Ein Erlebnis im Schwarzwald

Information & Preise



Rittermahl



Bankett



Tagung

Hotel Schloss Hornberg
Auf dem Schlossberg 1, 78132 Hornberg
Tel.: 07833 9655 0; Fax: 07833 9655 605
info@schloss-hornberg.de; www.schloss-hornberg.de



Raumaufteilung

Erdgeschoss

Raum	qm ²
Schloss-Restaurant	100
Spiegelsaal	180
Herrenzimmer „Bruno von Hornberg“	45
Salon „Thurn und Taxis“	25

Untergeschoss

Raum	qm ²
Burgvogtskeller	45
Felsengrotte	300



Raumkapazitäten

Erdgeschoss

Raum	U-Form	Parlamentarisch	Kino	Essen
Schloss-Restaurant	. / .	. / .	. / .	100
Spiegelsaal	50	100	200	170
Herrenzimmer „Bruno von Hornberg“	20	30	50	36
Salon „Thurn und Taxis“	14	20	30	16

Untergeschoss

Raum	U-Form	Parlamentarisch	Kino	Essen
Burgvogts- keller	. / .	. / .	. / .	60
Felsengrotte	. / .	. / .	. / .	80 – 200 Stehemp- fang 500



Menüvorschläge

Zum Stehempfang

Canapées mit

Emmentaler	à 1,40 €
gekochtem Schinken	à 1,40 €
Schwarzwälder Schinken	à 1,40 €
Salami und Kräuterquark	à 1,40 €
hausgebeiztem Lachs	à 2,00 €
Räucherlachs	à 2,00 €
Gorgonzola und Feigensenf	à 2,00 €
Forellenmousse und Keta Kaviar	à 2,50 €
Ziegenfrischkäse mit Ruccola	à 2,50 €

kleine Snacks

Mini Butterbrezel	à 1,00 €
Gemüsesticks mit Kräuterdip	à 1,50 €
Hackfleischbällchen(80g)	à 1,80 €
gefüllte Blätterteigtaschen pikant 4stk.	à 4,50 €
gefüllte Blätterteigtaschen süß 4stk.	à 4,50 €
Portion frisch aufgeschnittenes Obst	à 2,50 €
halbe belegte Brötchen	à 2,50 €
Geflügelspießchen mit Currydip	à 2,50 €
Garnelenspieß mit Knoblauchdip	à 3,00 €



Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison mit Kräuter oder Joghurtdressing	3,50 €
drei verschiedene Rohkostsalate	0,50 €
Speckwürfel und Brotcroutons	0,50 €
mit gebratenen Speckpfefflingen (Saison abhängig)	2,00 €
Knackige Röschen vom Feldsalat in Kräuterdressing(Saison abhängig)	4,50 €
mit Speckwürfel und Brotcroutons	0,50 €
mit geräucherter Entenbrust	3,50 €
mit gebratenen Waldpilzen	2,00 €
geräuchertes Forellenfilet an Salatbouquet mit Sahnemerrettich	6,50 €
Kräuterschinkenmousse auf einem Salat von Wurzelgemüse und Kirschtomaten mit Balsamicodressing	5,50 €
Praline von Geflügelleber im Purnickel-Mantel an knackigen Blattsalaten mit Apfekconfit	6,00 €
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarellaperlen in Balsamicodressing	6,50 €
Forellenmousse im Lachsmantel an einer Kaviar-Joghurtsauce	6,50 €
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälderschinken	6,50 €
geräuchertes Lachsfilet an Salatbouquet mit Honig-Senf-Dillsauce und Kartoffelrösti	7,50 €
bunte Blattsalate in Kräuterdressing mit gebratenen Fischfilets (Zanderfilet, Riesengarnele und Meerbarbe)	7,50 €
Carpaccio vom Weideochsen gefüllt mit Ricotta und Rucola an Kirschtomatensalat und Parmesan vom Hobel	10,50 €



Menüvorschläge

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen	3,50 €
Rinderkraftbrühe „Royal“(mit Eierstich)	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,50 €
Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultaschen	3,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Fadennudeln	3,50 €
Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, und Fadennudeln)	4,00 €
Gurkencremesuppe mit Dillspitzen	4,00 €
Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert	4,00 €
Kartoffel-Lauchcreme mit frischem Merrettich	4,00 €
Kräuterschaumsuppe mit Sahnehaube	4,00 €
Chilli-Kokossuppe mit mariniertem Satespieß	4,50 €
Kresseschaumsuppe mit pochierten Wachteleiern	4,50 €
Curryschaumsuppe mit gebratenen Garnelen	5,00 €
Kraftbrühe von der Fleischtomate mit Basilikum-Quarknocken	5,00 €
Steinpilzkraftbrühe mit Kräutergriesklößchen	5,00 €



Menüvorschläge

Zwischengerichte

Gebratenes Forellenfilet aus der Gutach mit Blattspinat und Limettenrisotto	6,50 €
Sepia - Spaghetti mit Gemüsestreifen und marinierten Meeresfrüchten in Safransauce	7,50 €
Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Kräuterfüllung auf Wurzelgemüse in Sahnesauce	6,00 €
In Olivenöl und Rosmarin gebratene Riesengarnelen auf einem Ragout von Paprika und Zucchini in Tomatensauce und Polentaecken	9,50 €

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Sekt aufgefüllt	4,00 €
---	--------



Menüvorschläge

Fischgerichte

In Butter gebratenes Zanderfilet an Limettensauce auf Blattspinat mit Tomatenwürfeln und Kartoffelröstis	16,00 €
Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter dazu Salzkartoffeln und Salat	14,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichhaube an Rote Beete Schaum auf Gemüse – Tagliatelle	16,50 €

Vegetarische Gerichte

Maiscrepe gefüllt mit Wurzelgemüse und Sprossen an einer leichten Sojasauce	8,50 €
Kartoffelgemüsestrudel umlegt mit frischem Gemüse an einer Majoransauce	9,50 €
Spinatnudeln mit Gemüsestreifen und Kirschtomaten in einer Gorgonzolarahmsauce	9,50 €
Cremiges Waldpilzrisotto mit buntem Gemüse und Parmesan	9,50 €
Kartoffelgnochis auf Blattspinat mit Tomaten-Kräutersauce und Parmesan vom Hobel	10,50 €



Menüvorschläge

Fleischgerichte

Saftiger Braten vom Schweinenacken an Rotweinsauce	9,50 €
Gemischter Braten vom Rind und Schwein an Rotweinsauce	11,00 €
Hänchenbrustfilet an Portweinsauce	11,50 €
In Rotwein geschmorter Rinderbraten an Burgundersauce	13,00 €
Medaillons vom Schwein und Hähnchenbrust an zweierlei Saucen	13,50 €
Marinierter Kalbsbraten an Kräftiger Rahmsauce	13,50 €
Schweinefilet an Champignonrahmsauce	14,50 €
Grillteller mit Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Pfeffersauce	14,50 €
Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce	18,00 €
Medaillons vom Rind und Schwein an Portweinsauce und Sherryrahmsauce	19,50 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce	23,00 €
Rinderfilet an Grüner Pfeffersauce mit Cognac verfeinert	25,00 €
Kalbsfilet im Kräutermantel an einer Johannisbeer-Rotweinsauce	28,50 €



Menüvorschläge

Wildgerichte

Wildedelragout in Wachholderrahmsauce	14,50 €
Wildschweinbraten aus der Keule an Wachholdersauce	15,00 €
Hirschbraten aus der Keule an Wildsauce	17,00 €
Wildschweinrückensteak im Speckmantel mit Wildblütenhonigsauce	19,00 €
Hirschrückensteak unter einer Walnußhaube an Preiselbeerglace	26,00 €

zu allen Fleisch- und Wildgerichten werden Spätzle auf den Tischen eingesetzt
alle Preise sind inkl. 1 Gemüsebeilage und 1 Sättigungsbeilage die auf Tellern
angerichtet werden

Bitte wählen sie selbst:

Gemüsebeilagen: Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, glacierte Karotten, Lauchgemüse, Gemüse der Saison, Kohlrabi in Rahm, Rotkraut, Speckbohnen, Grilltomate, Champignons, Pfifferlinge + 2€ (Saison abhängig), Spargel + 2€(Saison abhängig), Paprikagemüse, Zucchini Gemüse

Sättigungsbeilagen: Schupfnudeln, Kartoffelklöße, Semmelknödel, Petersilienkartoffeln, Kartoffelröstis, Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln, Dauphinekartoffeln, Butternudeln, Polenta, gebackene Kartoffeln, Pommes Frites, Weisweinrisotto, Kartoffelgratin, Kartoffelplätzchen



Menüvorschläge

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	3,50 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce	4,00 €
Apfelküchle mit Vanilleeis oder Vanillesauce	4,00 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,50 €
Schwarzwaldbecher	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	4,00 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis	4,50 €
Lauwarmes Joghurtörtchen auf Waldbeerensauce	5,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Vanilleschaum	5,50 €
Hausgemachtes Parfait nach Wahl	6,50 €
Mousse von Weißer und Dunkler Schokolade auf weißer Kaffeesauce	6,50 €
Crème Brûlée von der Thaiti Vanille	6,50 €
Dessertvariation nach „Art des Hauses“	7,20 €
Kleine Käseauswahl	6,50 €
Eistorte nach Wahl ab 20 Personen	50,00 €



Buffetvorschläge

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce,
Geflügelsalat mit Gemüse in Currydressing
Shrimpscocktail mit Ananas
Tomaten – Mozzarellasalat mit Olivenöl und Basilikum
Geräuchertes Lachsfilet mit Honig-Senf-Dill-Sauce,
Gemischte Schinkenplatte mit Melone,
Griechischer Bauernsalat mit Balsamicodressing
Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate mit zweierlei Dressing,
Verschiedene Brot und Baguettesorten und Butter

Suppe

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Kräuterflädle

Hauptgerichte

Gemischter Braten von Schwein und Rind
Gebratenes Kabeljaufilet unter einer Zwiebel-Senfkruste auf Wurzelgemüse
Buntes Marktgemüse
Spätzle, Salzkartoffeln, Butterreis
Rieslingsauce, Rotweinsauce, Rahmsauce

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat und Vanilleparfait
Weißes und Dunkles Schokoladenmousse
Kleine Käseauswahl von Hart und Weichkäse

30,00 €



Buffetvorschläge

Badisches Buffet

Vorspeisen

Hausgemachter Zwiebel-Speckkuchen
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken mariniert mit Essig und Öl
Kalbfleischsülze mit Sauce Remoulade
Wurstsalat und Straßburger Wurstsalat in Essig-Öl – Marinade
Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Pfefferbeißer mit Mixed Pickels
Käse-Paprikasalat in Kräutermayonnaise
Bibeleskäse mit Pellkartoffeln
verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate mit zweierlei Dressing
verschiedene Brot und Baguettesorten und Butter

Suppe

Kartoffel - Meerrettichsuppe

Hauptgerichte

Schäufele, Zwiebelrostbraten
Schweinemedallions
Buntes Gemüse der Saison, Sauerkraut
Spinatmaultaschen in Kräuter-Sahne-Sauce
Bratkartoffeln, Handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln
Zwiebelsauce, Rotweinsauce, Pilzrahmsauce

Dessert

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce
Parfaitvariation mit Birnenkompott
Dukatenbuchteln, Obstsalat,
Schwarzwälder – Kirsch - Creme

32,50 €



Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet

Anti Pasti

Parmaschinken mit Melonensalat
„Insalata Carprese“ Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
gebratene Zucchini, bunte Paprika, Karotten und Zwiebeln
in einer Honig-Essig-Olivenölmarinade
„Pollo Tonato“ in Balsamicoessig und Kräutern marinierte Putenbrust mit Thun-
fischsauce
gefüllte Champignon Köpfe, Kirschtomaten, grüne und rote Peperoni,
und Peppedews mit Frischkäsecreme
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarella Perlen in Balsamicodressing
verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate mit zweierlei Dressing
Chiabatta und Butter

Suppe

Kraftbrühe von der Fleischtomate mit Basilikum-Quarkknocken

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule mit Knoblauch und Thymian
Seeteufelfilet mit Rosmarin und Olivenöl mariniert
Lasagne „Bolognese Geschmorter Fenchel mit Oliven,
mediterranes Gemüse in Tomatenkräutersauce
gebackene Kartoffelecken, Spaghettis, Thymianrisotto
Tomatensauce, Thymiansauce, Kräuter-Knoblauchsauce

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Schokoladensauce
Mascarponecreme mit Amarettinis
Esspressoparfait
Frisches Obst aufgeschnitten

42,00 €



Buffetvorschläge

Meer- und Fluß-Bufferet

Vorspeisen

geräucherte Fischpralinen, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Honig-Senf-Dill-Sauce
Meeresfrüchtesalat in Paprika-Kräuter-Vinaigrette
Miesmuschelfleisch in Pikanter Curry Marinade
Grönländer Eismeergarnelen in Knoblauchsauce
Matjesfilet in verschiedenen Marinaden
Tintenfischringe in scharfer Tomatensauce
verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate mit zweierlei Dressing
verschiedene Dips und Butter, Brot

Suppe

Fischkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Dillklößchen

Hauptgerichte

gebratene Filets vom Zander, Meerbarbe und Lachs
Bandnudeln mit Blattspinat und Kirschtomaten in Kräuter-Sahne-Sauce
englischer Sellerie geschmort, Blumenkohlröschen, glacierte Karotten
Kartoffelrösti, Pilawsreis, Petersilienkartoffeln
Safransauce, Pernod-Dill-Sauce, Limetten-Butter-Sauce

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Limetten Quarkcreme
Orangen-Joghurtcreme
Vanilleparfait mit marinierten Kirschen
frisch aufgeschnittenes Obst

42,00 €



Buffetvorschläge

Mitternachts-Imbiss

Chilli con Carne mit Brot	5,00€
Gulaschsuppe mit Brot	5,00€
Auswahl von Hart und Weichkäse mit Trauben, Nüssen und Brot	6,50€
Vesperauswahl (Schwarzwälder Spezialitäten: Schinken roh und gekocht, Landjäger, Schwäbischer Wurstsalat, Mixed Pickels) mit Bauernbrot	7,50€
Herzhaftes (Schinken-Käse-Croissant, Chicken Wings, Hackfleischbällchen, Laugengebäck, pikantes Blätterteiggebäck)	7,50€
Fischplatte (geräuchertes Forellenfilet, geräuchertes Lachsfilet, Matjesfilet in verschiedenen Marinaden, Grönländer Eismeergarnelen in Knoblauchkräutersauce, verschiedene Dips, Gemüsesticks)	8,50€



Zimmer-Preise & Kategorien

Bankett-Preise

Standard Zimmer: 1 Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 50,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 84,00 € pro Nacht und Zimmer

Standard de Luxe: 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 90,00 € pro Nacht und Zimmer

Eckzimmer: 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 110,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung
inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 85,00 € pro Nacht und Zimmer

Turmzimmer: 1 Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 120,00 € pro Nacht und Zimmer

1 Doppelzimmer als Einzelzimmerbenutzung
inkl. Frühstücksbuffet
zum Preis von 95,00 € pro Nacht und Zimmer





Allgemeine Informationen

Zimmer

Das *** Hotel bietet Ihnen 39 individuell und liebevoll eingerichtete Zimmer.

Zu unserer Zimmerausstattung gehören:

- großzügige Räume
- Dusche oder Bad, WC, Haarfön
- teilweise mit herrlichem Blick ins Gutachtal
- teilweise mit zusätzlicher Schlafcoach
- Sitzgelegenheit
- Schreibtisch mit Stuhl
- Radiowecker
- Satelitten-TV mit internationalen Programmen
- Direktwahltelefon mit Voice-Mailbox
- Wireless-Internet kostenlos
- Getränkeangebot, teilweise Minibar

Hotelbar



Unsere Hotelbar bietet eine große Auswahl an Cocktails und Spirituosen. Genau der richtige Ort, um einen schönen Hornberg-Tag ausklingen zu lassen.



Allgemeine Informationen

Sportmöglichkeiten

In unmittelbarer Nähe:

- Tennis
- Reiten
- Golfplatz (ca. 15 km)
- Langlauf
- Skiabfahrt

Parkmöglichkeiten

Das Schloss Hornberg bietet genügend gebührenfreie Parkplätze vor dem Hause und in unmittelbarer Nähe an. Auch für Busse sind wir sehr gut erreichbar. Ein Busparkplatz befindet sich direkt am Hotel.

Entspannungsmöglichkeiten

- Herrliche Spazier- und Wanderwege in und um Hornberg, im Herzen des Schwarzwaldes
- Informationen über nahe gelegene Sehenswürdigkeiten und Erholungszentren
- Aktuelles Tageszeitungsangebot
- Massage durch einen medizinischen Masseur im Zimmer möglich, auch kurzfristig buchbar

Feuerwerk

Gerne organisieren wir Ihnen als Highlight Ihrer Veranstaltung ein Schloss-Feuerwerk. Preis auf Anfrage.



Allgemeine Informationen

Musik und Entertainment

Wir sind Ihnen gerne bei der Wahl von Live-Musik oder einem DJ für Ihre Veranstaltung behilflich.

Piano

Gerne stellen wir Ihnen unseren Klavierflügel zum Mietpreis von 100,- € pro Veranstaltung zur Verfügung. Einen Klavierspieler für Dinner- und Barmusik können wir Ihnen gerne buchen.

Blumen - Arrangements

Gerne bestellen wir Ihnen bei unserer Gärtnerei Blumen-Arrangements nach Ihren individuellen Wünschen . (Preise nach Absprache)

Namensschilder

Für einen speziellen Tischplan, erstellen wir Ihnen gerne die Namenskärtchen zum Preis von 2,00 € pro Stück.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten.

Menükarte „Schloss Hornberg“ mit Einlage:

3,00 € pro Karte



Allgemeine Informationen

Photograf

Gerne können wir Ihnen für Ihre Veranstaltung einen Fotografen engagieren. Ein Gästebuch kann auf Wunsch bereit gelegt werden.

Kuchen & Torten

Gerne werden durch unsere Konditorei Kuchen, Sahne-, Creme- & Hochzeitstorten für Ihre Feier zubereitet.
(Preis nach Absprache)

Sollte es Ihr Wunsch sein, Ihre eigenen Kuchen & Torten mitzubringen, berechnen wir Ihnen ein Gedeckpreis von 3,00 € pro Person.

Tagungs- und Bankettmöglichkeiten

Unser Haus verfügt über 3 multifunktionale Räume, welche wir für Meetings, Tagungen, Seminare, Kongresse, Firmenfeste, Familienfeiern und ähnliches zur Verfügung stellen können.

Unterhalb des Schlosses befindet sich eine große Felsengrotte mit anliegendem Burgvogtskeller, in der ebenfalls Festivitäten wie Rittermahl, Parties, Empfänge und dergleichen organisiert werden können.

Etwas ganz Besonderes ist auch das anliegende Burggelände mit Schlossturm, das sich sehr gut für Outdoor-Trainings wie Ritterspiele oder Großveranstaltungen von 400 bis 2500 Personen eignet.



Allgemeine Informationen

Besichtigung der Räumlichkeiten

Die Räumlichkeiten können, sofern Sie nicht belegt sind, jeden Tag von 7.00 Uhr bis 22.00 Uhr besichtigt werden.

Gerne planen wir zusammen mit Ihnen Ihre Veranstaltung, damit Sie eine entspannte Zeit im Kreise Ihrer Freunde, Familie oder Geschäftspartner erleben können.

Für eine Besprechung vor Ort, kontaktieren Sie uns bitte vorab, um einen Termin zu vereinbaren.

Taxitransfer

Taxi-Unternehmen vor Ort machen einen Transfer zu jeder Tages- und Nachtzeit möglich.

Bahnabholung

Bahnreisende werden bei An- und Abreise auf Anfrage kostenfrei vom Bahnhof Hornberg abgeholt.

Weitere buchbare Programmpunkte:

- Pferde-Planwagenfahrt
- Viktoria-Kutsche
- Kinderbetreuung
- Auftritt Trachtengruppe
- Kuhglocken-Spiel



Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig

Angebot 1: Hornberger (Bogen-)Schießen

Programm findet in der herrlichen Parkanlage des Schlosses statt.

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 2. Std.)

Bekannt wurde Hornberg vor allem durch das sogenannte Hornberger Schießen. Wir werden Sie beim Hornberger (Bogen)Schießen in die Kunst des Umgangs mit Pfeil und Bogen einweisen und versprechen Ihnen dabei: Die Pfeile werden nicht vor Beginn des Programms verschossen sein...

In der historischen Umgebung des Schlossbergs werden Sie mit Sicherheit ihr persönliches Erfolgserlebnis erleben und den Pfeil ins Ziel führen. Mit Hilfe unseres Guides praktizieren wir das „instinktive Bogenschießen“, bei dem der Pfeil durch ihr Gefühl ins Ziel geführt wird. Nach der Einweisung und Proberunde findet dann je nach Wunsch ein Turnier oder Wettbewerb statt, den Sie mit Preisverleihung entsprechend abrunden können.

Leistungen:

- Bogenschießstand mit Schutznetz und Scheibe
- Recurve Bögen, Pfeile und Zubehör
- Anleitung und Betreuung durch unseren Guide
- Auf Wunsch Turnierorganisation

Preis pro Person:

25,00 € inkl. MwSt. ab 10 Teilnehmer
20,00 € inkl. MwSt. ab 20 Teilnehmer





Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig

Angebot 2: Hornberger Ritterspiele

Das Highlight findet auf dem Burggelände am Hotel statt.

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 3. Std.)

Nach der feierlichen Begrüßung durch unseren Herold geht es in Gruppen mit ca. 10 bis 15 Personen um den Titel der Hornberger Ritterspiele. Messen Sie sich im Melken der Burgkuh, beim Lanzenstechen, Bogenschießen und weiteren Geschicklichkeitsaufgaben mit Ihren Mitstreitern. Die historische Atmosphäre des Schlossbergs und Ihre ritterlichen Betreuer sorgen garantiert für Spaß und gute Stimmung.

Als Höhepunkt bietet sich zusätzlich das Abseilen vom Burgturm für die mutigen unter den Burgfräuleins und angehenden Ritter an. Eine mittelalterliche Kürung der Sieger rundet die Hornberger Ritterspiele ab.

Leistungen:

- Bogenschießstand mit Schutznetz und Scheibe
- Burgkuhmelken, Lanzenstechen & Geschicklichkeitsspiele
- Anleitung und Betreuung durch unsere Betreuer
- Auf Wunsch Abseilen vom Burgturm

Preis auf Anfrage





Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig

Angebot 3: Hornberg Outdoor Rallye

Halbtagesaktion für Gruppen ab 20 Personen

Ablauf & Inhalt (Dauer ca. 4 Std.)

Einteilung in Teams (je ca. 10 Pers.)

Nach der Begrüßung und Einteilung der Teams gilt es:
Welches Team sammelt die meisten Punkte bei der Hornberg Outdoor Rallye?
Ausgerüstet mit GPS, Karte & Kompass gilt es zunächst, einige Checkpoints zu finden und wichtige Hinweise zur Rallye zu entdecken. Beim Quadfahren können die Teilnehmer ihre Geschicklichkeit testen. Die anschließende Mutprobe beim Abseilen vom Burgturm gibt Bonuspunkte und beim finalen Bogenschießen ist eine ruhige Hand gefragt. Organisiert und betreut von erfahrenen Outdoor Guides ist dieses Programm zu jeder Jahreszeit mit kleinen Änderungen durchführbar.

Die Bausteine/Leistungen

- Quadsparcours
- Bogenschießen
- Orientierung Karte/Kompass/GPS
- Abseilen vom Burgturm
- Organisation und Betreuung

Preis auf Anfrage





Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig

Cocktail-Kurs

Lernen Sie mit unserem Barkeeper eigene Cocktails zu mixen 6 verschiedene Cocktails mit Verkostung

- Preis pro Person: 20,00 €

Mindest-Teilnehmerzahl: 10

Nordic-Walking

Erkunden Sie mit einem Trainer die wunderschönen Wege des Schwarzwaldes
Dauer: ca. 2 Stunden

- Preis pro Person: 15,00 €incl. Nordic-Walking-Stöcke

Rittermahl

Im Mittelalter diente das gemeinsame Mahl als konstitutives Mittel bei der Schließung und Bekräftigung von politischen und sozialen Beziehungen. Beschließen Sie Ihre Veranstaltung mit dem legendären Rittermahl von Schloss Hornberg

- Preis pro Person: 50,50 €

Mindest-Teilnehmerzahl: 20

Nähere Informationen erhalten
Sie unter www.rittermahl-hornberg.de





Machen Sie Ihre Veranstaltung einmalig

Fackelwanderung

mit anschließendem Schwedenfeuer und Punsch

- Preis pro Person: 15,00 €

Mindest-Teilnehmerzahl: 10

Stadt-Führung

oder geführte Wanderung durch den Schwarzwald mit einem erfahrenen Wanderführer

- Pauschalpreis: 50,00 €

Weinprobe

mit unserer Winzergenossenschaft „Alde Gott“ aus Sasbachwalden

- Preis pro Person: 15,00 €

Mindest-Teilnehmerzahl: 10

Hornberger Schießen

durch den Historischen Verein Hornberg in mittelalterlichen Gewändern

- 3 Kanonenschüsse
- Prolog vom “Hornberger Schießen”
- 3 Kanonenschüsse

Pauschalpreis: 100,00 €