



Gönnen Sie sich eine exklusive Auszeit vom Alltagsstress vom 29. bis 31. Januar 2016 im Hotel Traube Tonbach



Tag 1:

Individuelle Anreise ins 5-Sterne Superior Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn im Nordschwarzwald.

Persönlicher Empfang und Begrüßung durch Uta Naumann.

Get-together in der eleganten und gemütlichen Bar - gegenseitiges Kennenlernen und erster Austausch.

Frei nach dem Motto „Nach den Sternen greifen und genießen“ erwartet Sie anschließend ein kulinarisches 3-Gang-Menü in der Köhlerstube im Stammhaus der Traube Tonbach, ausgezeichnet mit 16 Punkten Gault&Millau. Mit einem herrlichen Blick über das Tonbachtal können Sie sich von dem perfekten, freundlichen Service verwöhnen lassen und die Seele baumeln lassen.



Gemütlicher Ausklang an der Hotelbar.



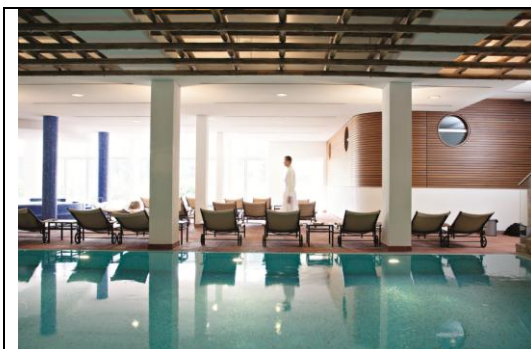
Tag 2

Das außergewöhnlich umfangreiche Frühstücksbuffet, welches keine Wünsche offen lässt, können Sie bereits ab 7.30 Uhr genießen.

Um 10 Uhr heißt es dann „An die Töpfe!“ – In der Hightech-Profi-Küche von Gaggenau und Kochschule des Hotels werden wir zum Thema „Winterliche Genüsse“ gemeinsam unter Anleitung des stellvertretenden und humorvollen Küchendirektors, Henry Oskar Fried, ein exquisites 4-Gang-Menü zubereiten. Ein Highlight wird u.a. die Erklärung und Anwendung hochwertiger Gewürze und diverser Salze sein. Freuen Sie sich auf neue Techniken, Tricks und Rezepturen der Spitzengastronomie. Selbstverständlich gibt es alle Rezepte edel gebunden zum Mitnehmen.



Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung: eine geführte (leichte) Wanderung zur urigen hoteleigenen Hütte oder einfach nur zum Entspannen in der großen Wellness-Oase des Hotels.





Um ca. 18 Uhr treffen wir uns dann wieder in der Kochschule und leiten mit einem Hausapéritif bestehend aus Walderdbeerlikör mit Rieslingsekt aufgegossen und Zitrone parfümiert den genussvollen Abend ein. Gemeinsam richten wir die vorbereiteten Speisen an. Am festlich gedeckten Tisch lauschen wir Sommelier Stéphane Gass, der unser Essen mit korrespondierenden und erlesenen Weinen zu jedem Gang begleitet.



Ein letzter Nightcap an der Hotelbar mit Live-Musik und Gelegenheit zum Tanz runden diesen schönen und inspirierenden Tag ab.

Wir wünschen „Sweet Dreams“ ...



(Abbildung ähnlich)

Tag 3

Ausschlafen so lange sie mögen! Das Frühstücksbuffet der Traube Tonbach ist für Sie bis 12 Uhr geöffnet und sorgt für eine gute Grundlage für die Heimreise.

Wenn gewünscht, können wir vor Ort noch eine schöne Abschlusswanderung in den herrlichen Schwarzwald unternehmen.





Ihr Wohlfühl- und Auszeit VIP Package beinhaltet:

- Persönliche Betreuung vor und während Ihres Aufenthaltes durch Uta Naumann
- 2 Übernachtungen in einem Standard Queen-Einzelzimmer (ca. 21-23 qm) oder einem Doppelzimmer-Komfort (ca. 36 qm)
- Willkommens-Champagner, frisches Obst, ein Blumenarrangement und eine Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer bei Anreise
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet, täglich von 07:30 bis 12:00 Uhr
- 1 x 3-Gang-Menü im Restaurant Köhlerstube am Anreisetag
- Kochkurs in der Traube Tonbach Kochschule 10:00-13:00 Uhr mit Henry Oskar Fried und exklusives 4-Gang-Menü im Rahmen des Kochkurses ab 18:00 Uhr inkl. Apéritif und Getränke Edel gebundene Mappe aller Rezepte, eigene Kochschürze, Schreibequipment
- „Genüsslicher Nachmittag“ mit Köstlichkeiten für den kleinen Hunger von 14:30 bis 16:30 Uhr
- Nutzung der großzügigen Schwimmbad- und Saunalandschaft und des Fitness-Studios
- Teilnahme an den meisten Unterhaltungsangeboten und Aktivitäten wie Wanderungen, Wandertransfers, Yoga und andere Kurse
- Parkplatz im Außenbereich

Preis pro Zimmer Im Standard Queen-Einzelzimmer: € 659

Preis pro Person im Komfort-Doppelzimmer (bei Doppelbelegung): € 579

Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Buchbar ab mind. 6 bis max. 12 Personen.
Kurtaxe wird separat berechnet.

Stornierung: Bis 3. Januar 2016 kostenfrei. Danach werden 80 % des gebuchten Rechnungsbetrages berechnet.

Ihr Ansprechpartner:

ORCHID SPECIAL EVENTS *
composed by Uta Naumann

Uta Naumann
Elisabethenstraße 19
D-65203 Wiesbaden
Tel. +49 (0) 170 – 44 96 49 5
www.orchid-special-events.com
E-Mail: management@orchid-special-events.com

