

Große Silvesterparty

am 31.12. 2017 - Einlass ab 18.00 Uhr

4 Gang-Gala-Menü mit:

Flusszander mit Blutwurst an
gegrillten Fenchel, Erbsen und Granny Smith

Weißer Crèmesuppe von der
Fleischtomate mit Chip und Basilikum

Medaillon vom Kalbsfilet und Ossobuco
mit Wacholdermöhren, Austernpilzen und
Kartoffel-Limonen-Muffin

Dessertbuffet
„Süßes Feuerwerk“

Für die musikalische Unterhaltung sorgt Franky's Partyband
mit Live gespielten Rock, Schlagern und aktuellen Hits.

Ein rustikales Mitternachtsbuffet
mit Räucherfisch, Rollmops, Würstchen und natürlich einem würzigem
Kesselgulasch rundet den Abend ab.

Preis: 59,00 € pro Person
(incl. Menü, Imbiss und Musik)

Gern nimmt unsere
Rezeption ihre
Reservierung
entgegen.

Buntes Haus Seiffen - Hotel Erbgericht
Hauptstraße 94 09548 Kurort Seiffen

Telefon 03 73 62/77 6-0 Fax -60

buntes-haus@erzgebirgshotels.de



www.facebook.com/Buntes.Haus.Seiffen

www.buntes-haus.com

Verkaufsbüro:

0 37 35/68 00-74

Fax 0 37 35/68 00 77

Kontakt



Anfahrt:

A4 Anschlussstelle Siebenlehn – B101 Richtung Annaberg-Buchholz ca. 20 km, nach Ortsdurchfahrt Großhartmannsdorf links abbiegen Richtung Sayda / Neuhausen, in Neuhausen Richtung Seiffen abbiegen

A72 Anschlussstelle Chemnitz Süd – Richtung Marienberg B174, in Marienberg Richtung Olbernhau B171 und in Olbernhau Richtung Seiffen abbiegen

Besonderheiten im Advent

An den Adventswochenenden ist das Ortszentrum Seiffen für den Verkehr gesperrt. Die Anreise zum Hotel ist nur über Neuhausen möglich. Folgen Sie dann bitte den Anweisungen des Parkplatzpersonals.



Buntes Haus
HOTEL ERBGERICHT SEIFFEN

Seiffener Weihnacht 2017

Hutzennachmittage & Kulinarisches



Direkt am Haus:
Glühwein-
und Punschbude
Bratwurststand
Waffelbude

Hutzennachmittage

ERZGEBIRGISCHE TRADITION LIVE ERLEBEN

Ihre Gäste erleben einen traditionellen Hutzennachmittag mit beliebten heimischen Folkloregruppen. Das weihnachtliche Programm findet im liebevoll geschmückten Saal des Bunten Hauses statt und beinhaltet einen leckeren, weihnachtlichen Gebäckeller mit Erzgebirgsstollen sowie Kaffee, Tee und Schokolade nach Belieben. **11,90 € pro Person**

„Schneegestöber“
ein unterhaltsamer Nachmittag
mit den Bergsängern Geyer

Freitag, 08. 12. 2017 15.00 Uhr
Freitag, 15. 12. 2017 15.00 Uhr

„Liebe Weihnacht nu kimmst du“
Adventsprogramm mit den
Schwarzwasserperlen

Dienstag, 12. 12. 2017 15.00 Uhr

Sie können unseren Traditionssaal auch exklusiv für Ihre Gäste buchen. Gern übernehmen wir Ihre Veranstaltungsorganisation.



Bergsänger Geyer



Historisches Gasthaus



Traditionsgasthaus Buntes Haus

Unsere Öffnungszeiten im Advent:

- * täglich von 7.00 Uhr bis 22.00 Uhr
- * warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr
- * Heilig Abend bis 15.00 Uhr geöffnet
ab 18.00 Uhr Neunerlei in Neu(e)n Gängen
(Reservierung erforderlich)
- * Silvester bis 15.00 Uhr geöffnet
ab 18.00 Uhr Silvesterparty im Traditionssaal
(Reservierung erforderlich)

Zum Mittagessen servieren wir frisch zubereitete Speisen speziell auf die Bedürfnisse der Weihnachtsmarktbesucher abgestimmt.

Unser Ziel: Kein Gast soll in der Adventszeit länger als 15 min auf sein Essen warten.

Eine erstklassige gehobene aber nicht abgehobene Küche ist das Aushängeschild des Restaurants am Abend. Regionales und internationale Klassiker treffen auf überraschende Eigenkreationen - Guten Appetit!

Reservieren sie frühzeitig für Ihren Wunschtermin!
Ab 10 Personen bieten wir Ihnen unsere Weihnachtsmenüs oder ein Neunerlei für ein festliches Abendessen an.



Neunerlei

- Speckfettbemme

 - Hausgemachtes Bratheringsfilet mit
marinierter Roter Bete und Selleriesalat

 - Seiffener Hagebuttensüppchen

 - Deftiger Linseneintopf mit Rauchwurst
Erzgebirgsbratwurst mit
Specksauerkraut und Kartoffelsalat
Glasierte Gänsekeule nach alter Tradition
mit Apfelrotkohl und Klößen

 - Heidelbeergetzen mit Vanillesoße

- incl. 2cl Lauterbacher Tropfen
29,50 € pro Person



selber Schnitzen

Neunerlei in Neu(e)n Gängen

Unterhaltsames 9-Gänge Menü mit Geschichten rund um das Neunerlei und Schnitzkurs (ab 8 Personen). Jeder kann dabei selbst zum Schnitzmesser greifen und sein eigenes Reifentier schnitzen. Bitte planen Sie 4h ein.

- Sauerteigbrot mit Griebenschmalz

 - Feine Tranchen vom Wildschweinschinken an eingelegten Steinpilzen und Wildkräutern

 - Seiffener Hagebuttensüppchen mit Zimtäpfeln

 - Hausgemachtes Bratheringsfilet mariniert mit Adventsgewürzen an
karamellisierten Sellerie und Rote Bete Schaum

 - Omas Wickelkloß mit Blutwurstfüllung und geschmälzter Zwiebel

 - Traditioneller Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt

 - Adventsbratwürstchen an Specksauerkraut und Schwarzbierglace

 - Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust mit einer Orangen-Gewürz-Jus und
Mohnklößchen

 - Heidelbeergetzen im Eisenpfännchen und Vanillesahne

- incl. 2cl Lauterbacher Tropfen - **49,00 € pro Person**

Das rustikale, traditionelle Neunerlei servieren wir Ihnen ab 4 Personen je nach Raumverfügbarkeit als Buffet oder Menü, die Hauptgänge werden dabei ganz klassisch in die Mitte des Tisches eingesetzt.