

Große Silvesterparty

am 31.12. 2019 - Einlass ab 18.00 Uhr

4 Gang-Gala-Menü mit:

Mango-Chilli-Mousse
mit geräucherter Entenbrust
und Rauke

Bisque von Krustentieren
mit feinem alten Wilthener

Filet und Tafelspitz vom Kalb
mit Zwergorangen, Tomate und
Kartoffel-Sesam-Roulade

Dessertbuffet
„Schokoholics“

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

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

Preis: 62,00 € pro Person
(incl. Menü, Imbiss und Musik)

Gern nimmt unsere
Rezeption ihre
Reservierung
entgegen.

Kontakt

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



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 2019

Hutzennachmittage & Kulinarisches



mit
Silvesterparty

Direkt am Haus:
Glühwein-
und Punschbude
Bratwurststand
Waffelbude

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 14.30 Uhr geöffnet
ab 18.00 Uhr Neunerlei in Neu(e)n Gängen
(Reservierung erforderlich)
- * Silvester bis 14.30 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!

Hutzennachmittage

ERZGEBIRGISCHE TRADITION LIVE ERLEBEN

Sie 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. **13,90 € pro Person**

„Schneegestöber“ ein unterhaltsamer Nachmittag mit den Bergsängern Geyer

Dienstag, 03. 12. 2019 15.00 Uhr

Freitag, 06. 12. 2019 15.00 Uhr

Weihnachten - Zeit der Träume Adventsprogramm mit Madeleine Wolf

Dienstag, 10. 12. 2019 15.00 Uhr

„s Christkind is kumme“ mit den Hutzenbossen

Freitag, 13. 12. 2019 15.30 Uhr

Dienstag, 17. 12. 2019 15.30 Uhr

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



Bergsänger Geyer



Historisches Gasthaus



Neunerlei

- Speckfettbemme ***
 - Häckerle vom mild gesalzenem Hering ***
 - Original Seiffener Hagebuttensüppchen ***
 - Traditioneller Linseneintopf
Erzgebirgsbratwurst mit Sauerkraut
Glasierte Gänsekeule nach alter Tradition
mit Apfelrotkohl und Klößen
Rote Bete-Salat, Selleriesalat,
Kartoffelsalat ***
 - Heidelbeergetzen mit Vanillesoße ***
- incl. 2cl Lauterbacher Tropfen
39,00 € pro Person

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



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 ***
 - Carpaccio vom rosa gebratenem Hirschrücken mit Holunderbirne
und sächsischem Berchgäse ***
 - Original Seiffener Hagebuttensüppchen mit Zimtäpfeln ***
 - Feines Häckerle vom mild gesalzenem Hering an karamellierter
Selleriemousse und Roter Bete ***
 - Omas Wickelkloß mit gebratener Blutwurst, Petersilienbutter und geschmelzter Zwiebel ***
 - Traditioneller Linseneintopf süß sauer abgeschmeckt ***
 - Adventsbratwürstchen an Sauerkraut und Schwarzbier-Kümmel-Jus ***
 - Gänsekeule im Erdnuss-Knusper-Mantel, Apfelrotkohl und Mohnklößen ***
 - Ofenfrischer Heidelbeergetzen im Eisenpfännchen und Vanillesahne ***
- incl. 2cl Lauterbacher Tropfen - **59,00 € pro Person**

