

im Oktober 2008

mir scheint jedes Jahr vergeht schneller als das vorherige und schon fällt wieder das Laub von den Bäumen. Eine Zeit die ich gerne mag. Doch dieses Jahr freue ich mich ganz besonders auf den Herbst in der Oberpfalz.

Kann ich Ihnen doch endlich berichten, dass die Burglounge fertig gestellt ist. Durch ihre behagliche Gemütlichkeit lädt sie ein, mit einem schönen Buch und einem Glas Wein am Kamin zu sitzen. Auch in der neuen Gewölbessauna lassen sich die kühlen Tage angenehm verbringen. Mit diesem einmaligen Ambiente haben wir ein außerordentliches Kleinod in der Burg geschaffen. Noch mehr Entspannung und Balsam für die Seele erleben Sie im neuen Massagerefigium. Unsere Physiotherapeutin, Frau Birkner, bietet Wellness von der klassischen Ganzkörpermassage bis zur wohligen Wellstone-Massage.

Freuen Sie sich mit mir auf einen schönen Herbst auf Burg Wernberg. Als Anregung für einen entspannten Aufenthalt auf Burg Wernberg lege ich Ihnen nachfolgende Veranstaltungsvorschau – gespickt mit kulinarischen Highlights - besonders ans Herz.

Wir verwöhnen Sie gerne. Bis bald auf Burg Wernberg!

Herzlichst

Ihr
Relais & Châteaux
Hotel Burg Wernberg



Ralf O. Leidner und Team

Newsletter

Weingala im Kastell

Am 24. Oktober 2008 um 19.00 Uhr bitten Küchenchef Thomas Kellermann und Sommelier Frank Hildebrand zu einem besonderen Weinabend. Einer der *besten deutschen Winzer, Hansjörg Rebholz* aus der Pfalz, präsentiert seine Kollektion und wir sind stolz, dass es uns gelungen ist, ihn für die Burg zu begeistern. **Der Gault Millau schreibt:**,... In jedem Jahrgang seit 1998 gehörten seine trockene Weine zu den **feinsten, die in Deutschland erzeugt** wurden...“ Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Rendezvous der ganz einmaligen Art.

230 Euro inklusive Aperitif, Menü, begleitende Weine, Mineralwasser und Kaffee.
www.oekonomierat-rebholz.com



Trüffelgala im Kastell



Am Donnerstag, den 4. und Freitag, den 5. Dezember 2008 jeweils um 19.00 Uhr, laden wir Sie zu einem kulinarischen Genuss auf allerhöchstem Niveau ein. Thomas Kellermann kreiert ein 6-gängiges Menü rund um den *weißen Alba-Trüffel aus dem Piemont*. Kommentiert wird die Veranstaltung erneut vom **Trüfflexperten Stephan Burger**. Lassen Sie sich einweihen in die Geheimnisse der Trüffelsuche und der Mystik um das weiße Gold. Gönnen Sie sich diesen exklusiven Genuss. Maitre Karl-Heinz Haverland hobelt Ihnen den Trüffel direkt am Tisch auf den Teller. Dazu hat Sommelier Frank Hildebrand die edlen Weine fein auf den Trüffel abgestimmt.

Gala-Trüffel-Menü inklusive korrespondierender Weinreise und allen Getränken 320 Euro pro Person.

Besinnliche Adventszeit – Köstliche Buffets

Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie die besondere Stimmung dieser Tage im weihnachtlich dekorierten Burgkeller. In dieser herrlichen Vorweihnachtszeit verwöhnen wir Sie mit weihnachtlichen Düften und mit den feinsten Spezialitäten für Nase und Gaumen. Das **Adventsbuffet** bietet kalte Vorspeisen, jahreszeitliche Salate, warme Hauptgerichte und süße Kreationen aus unserer Patisserie.

Nehmen Sie dieses besondere Angebot zum Anlass Ihre Betriebs-Weihnachtsfeier auf Burg Wernberg im einmaligen Ambiente der weihnachtlich dekorierten Burg zu feiern.

Zum Preis von **32 Euro pro Person** bieten wir **Ihnen und Ihren Lieben** oder ideal den **Angestellten und Mitarbeitern** an **fünf Terminen** die Möglichkeit das Jahr genüsslich ausklingen zu lassen.

Suchen Sie sich Ihren Wunschtermin aus und reservieren Sie Ihre Plätze gern telefonisch unter: 096 04/93 90

28.11.2008, 02.12.2008, 13.12.2008, 18.12. 2008 und 22.12. 2008, jeweils um 19.00 Uhr im Burgkeller oder in unseren eleganten Festsälen.



Bitte wenden



25. und 26. Dezember 2008, Weihnachten auf der Burg Wernberg



Küchenchef Thomas Kellermann und sein Team offerieren Ihnen unser traditionelles kalt-warmes **Weihnachts-Buffer** am **1. und 2. Weihnachtsfeiertag**. In den festlich dekorierten Sälen erwarten Sie die feinsten Köstlichkeiten. Erleben Sie die ganz besondere weihnachtliche Stimmung auf der Burg. Restaurantleiter Michael Pietzsch und sein Team begrüßen Sie ab **11.00 Uhr**.

Preis pro Person 42 Euro, Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste, Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte. Reservieren Sie unter: 0 96 04/939-0

Weihnachten nach der Bescherung

Buchen Sie zwei Tage Entspannung auf der Burg vom 25.12. bis 27.12.08

Das Besondere erleben und abschalten: Auf Burg Wernberg genießen mit allen Sinnen!

In unserem weihnachtlichen **2-Tages-Arrangement** erwartet Sie zur Begrüßung ein heißer Punsch mit hausgemachtem Gebäck in der neu gestalteten Burglounge. Danach beziehen Sie Ihr schönes Doppelzimmer der gehobenen Kategorie „Landgraf“. Am ersten Abend erwarten wir Sie in unserem regionalen Burgrestaurant „Konrads“ mit einem 4-Gang-Menü. Der zweite Abend steht dann ganz im Zeichen des Genusses im Gourmetrestaurant „Kastell“. Küchenchef Thomas Kellermann zaubert für Sie ein 6-Gang-Weihnachtsmenü und Sommelier Frank Hildebrand vollendet den Genuss mit der passenden Weinreise.

Erholen Sie sich bei einem Spaziergang in der **weihnachtlichen Landschaft** rund um die Burg oder entspannen Sie in der neuen Gewölbesauna. Einen Ausflug wert, ist auch die, in der Nähe gelegene, fast tausendjährige Stadt Amberg. Moderne Strukturen vor mittelalterlicher Kulisse machen hier den besonderen Reiz aus.

Preis Pro Person/Arrangement 390 Euro inklusive Übernachtung/Frühstück, Begrüßungspunsch und Gebäck, 4-Gang-Menü im Burgrestaurant Konrads, 6-Gang-Menü und Weinreise im Gourmetrestaurant - Einzelzimmeraufpreis 30 Euro.



New York, New York Silvestergala 2008/2009 auf der Burg

Feiern Sie mit uns an den letzten Tagen des Jahres das 10-jährige Bestehen der Burg Wernberg. Buchen Sie unser **3-Tages Arrangement** über Silvester vom **29.12.08 - 01.01.09** unter dem **Motto „New York, New York“**. Neben einem vielfältigen Tagesprogramm mit Ausflügen in das nahe Oberfranken bzw. in die schöne Oberpfalz, erwarten Sie an zwei Abenden Köstlichkeiten in unserem Restaurant „Konrads“ und zum **Jahreswechsel** ein lukullisches Gala-Menü mit

korrespondierenden Getränken in unseren Festsälen. Mit der Sängerin Esther Kaiser und Claus-Dieter Bandorf am Klavier haben wir zwei exzellente Künstler für Sie engagiert. **Musik vom Feinsten.**

Um Mitternacht läutet ein farbenprächtiges Musik-Feuerwerk das Jahr 2009 ein. Tanzen Sie anschließend vergnügt in die Nacht. Schlafen Sie aus und beginnen Sie den Start ins neue Jahr ganz behutsam, aber musikalisch unterstrichen mit einem Jazzbrunch ab 10.00 Uhr.

Der Preis für das Arrangement beträgt **739 Euro pro Person** inklusive 3 Übernachtungen, 2 Frühstücksbuffets, Neujahrsbrunch, 2 Diner im Konrads, Silvestermenü und begleitende Getränke zum Menü am 31.12., sowie Musik und Tanz zum Jahreswechsel. Ausflugsprogramm und Wanderung sind jeweils inklusive Verpflegung.

Silvestergala im Fürstensaal, Komplettpreis inklusive Menü, Getränke, Musik, Feuerwerk und Mitternachtsimbiss pro Person 195 Euro, Silvestersterne im Restaurant Kastell, 6 Gang-Menü, inklusive Aperitif 178 Euro pro Person.