



SCHLOSS GRÜNEWALD
Event-Forum De Leuw

»Dinnerevents auf Schloss Grünewald«

»Dinnerevents und abendliche Intermezzi«

Zur inhaltlichen Bereicherung oder als stimmungsvollen Abschluss Ihrer Veranstaltung auf Schloss Grünewald haben wir eine abwechslungsreiche Auswahl an abendlichen Gestaltungs-Programmen und Dinneraktivitäten zusammengestellt. Unser Angebot reicht vom klassischen Dinnerbankett am Kamin über interaktive Kochevents bis zu individuellen Programmen unserer Themenkulinarik.

Ebenso arrangieren wir gerne einen zünftigen Aufenthalt in der urigen Hotelbraustube aus dem 16. JH oder buchen ein Abendessen in einem der atmosphärischen Restaurants der Gräfrather Erlebnisgastronomie. Für Ihre exklusive interne Abendveranstaltung auf unserer Anlage wählen Sie unter nachstehenden Angeboten.



»Interaktives Kulinarik-Event«

Gestalten und bereiten Sie Ihr individuelles Dinner-Menü als Teamköche in der Schlossküche unter der Anleitung und Moderation der Profiköche unserer Kochakademie. Unser Kooperationspartner „Kochfest“ arrangiert dieses Programm im historischen Ambiente unseres Kutschershauses kulinarisch auf Feinschmecker-Niveau.

Das Teamevent beinhaltet die gemeinsame, kommunikative Zubereitung und den anschließenden Verzehr eines Mehr-Gänge-Menüs. Entfesseln Sie Ihr Kochtalent, erweitern Sie Ihre Fertigkeiten um nützliche Handgriffe oder erleben Sie einfach nur einen stimmungsvollen Menüabend. Ein Intermezzo mit interessanten gruppenspezifischen Impulsen.



»Mittelalterliches Spektakulum – Große Tafeley der Ritter«

Erfahren Sie die Tischregularen des Mittelalters durch den authentisch gewandeten Seneschall und verspeisen Sie hernach an der langen Tafel das Abendmahl der Ritter. Überstehen Sie die Giftprobe, lauschen der Kurzweil eines Hofnarren und lassen Sie sich von historisch gekleideten Mägden bewirten.

Begleitet wird der Abend von mittelalterlicher Musik und verschiedenen Intermezzi aus der Ritterzeit. Sie werden überrascht sein, welche Vielfalt die mittelalterliche Küche an lukullischen Genüssen und außergewöhnlichen Ingredienzen, Kräuter- und Gewürzzutaten zu bieten hat.



»Klassisches Dinnerbankett«

Sie denken an einen exklusiven Empfang Ihrer Premiumkunden mit einer exquisiten Verköstigung als Forum für einen Gastvortrag? Oder suchen für die jährliche Danksagung an Ihre verdienten Mitarbeiter den Rahmen für ein besonderes Dinnererlebnis abseits der beliebigen à-la-Carte-Gastronomie? Sie planen Ihre diesjährige Weihnachtsfeier oder Sommerfest in einer ausgefallenen und stilvollen Lokation?

Wir arrangieren unsere Banketträume und die Außenanlagen nach Ihren Wünschen von klassisch festlich bis zu lockerer Loungeatmosphäre. Hierzu stehen im Schloss und mit der „Alten Gärtnerei“ repräsentative Veranstaltungsräume mit besonderem Ambiente Gesellschaften von bis zu 120 Personen zur Verfügung.

Das kulinarische Repertoire reicht vom „Flying Büffet“ in Fingerfood oder Tapasplatten über das kommunikative Büffet oder ein Barbecue vom Smoker-Grill bis zum fulminanten 7-Gang-Menue.

»Krimidinner«

Tauchen Sie ein in die Welt der Agatha Christie oder eines Alfred Hitchcock und werden Sie Zeuge eines Verbrechens und dessen Aufklärung. Charmant inszeniert zwischen den vier Gängen eines Gala-Dinners in unserem Salon sind Sie involviert in die Detektivarbeit eines Sherlock Holmes.

Ein außergewöhnlicher Exkurs zum Tatort, aufgeführt im stilvoll authentischen Rahmen unseres Castleambientes. Genießen Sie das Spannungsfeld zwischen der Dramaturgie eines 60er Jahre-Krimis und dem kulinarischen Erlebnis eines exquisiten Candlelight-Dinners. Steigen Sie ein in die Ermittlungen und diskutieren Sie mit Ihren Tischnachbarn die Indizien und Verdachtsmomente.



»Exkursionen in die Weinwelt«

Unsere „am Hofe“ ansässige Weinscheune arrangiert, begleitet von korrespondierender Kulinarik, verschiedene Programme rund um das Erlebnis Wein. Degustieren Sie erlesene Qualitätsweine und Neuentdeckungen direkt vom Winzer und lernen Sie Wissenswertes in unserem Kompendium der Önologie. Erleben Sie die Vielfalt der Aromen und entdecken Sie diese im Wein.

Entwickeln Sie Ihre Weinnase und lernen damit, Weine zuzuordnen und überprüfen bei einer abschließenden „Blindverkostung“ in stimmungsvoller Runde die gewonnenen Fertigkeiten.

