



## Unsere Schwanenevents

### Freitag, 06.04.2018 19 Uhr – Whisky-Tasting mit Live-Dudelsackmusik Cask-Special

Heute erwartet Sie unser Cask-Special. Erleben Sie, wie die unterschiedlichen Fasstypen unsere Tasting-Whiskys jeweils prägen. Wir haben einen in Sauternes Cask gelagertern Whisky, der die Süße und goldene Farbe dieser Süßweinfässer annimmt. Highlight ist unser Whisky der in Châteaupape-du-neuf-Rotweinfässern gelagert wurde, in der zuvor einer der weltbesten französischen Rotweine reifte. Aber auch unsere Whiskys in Sherry- und Bourbonfässern gelagert entfalten genau dieses Faßaroma. Daneben verkosten Sie auch einen Whisky in Faßstärke 60% und einen Whisky, der 18 Jahre das Fassaroma aufnehmen konnte. Dem vovog zaubert unser Küchenchef Marvin ein 3-Gänge-Menü. Begleitet und moderiert wird dieser Abend durch Achim Wolsiffer, der im Schottenrock auch selbst zum Dudelsack greift und unser Kreuzgewölbe mit seiner einzigartigen Akustik ausfüllt.

**Der Preis beträgt 89,00 € pro Person.**

### Samstag, 07.04.2018 Sektfrühstück um 09.00 Uhr

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Winzersekt. Unser regionales Buffet verwöhnt Sie mit vielen Köstlichkeiten. Kaffee und Tee sind unbegrenzt enthalten. Starten Sie mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet ins Wochenende.

15,90 € pro Person (incl. 1 Glas Winzersekt) oder -  
19,80 € pro Person (incl. 3 Gläsern Winzersekt)

### Samstag, 07.04.2018 Sektreise mit 3-Gänge-Gourmet-Menü

Prickelnde Sektreise mit Gourmet Menü. Um 16.00 Uhr startet das Event mit einer Spezialführung durch die Sektmanufaktur Strauch. Dort erhalten Sie 4 Sekte zur Verköstigung und erleben die Unterschiede im Geschmack. Dauer ca. 1,5-2 Stunden.

Im Anschluss erwartet Sie ein außergewöhnliches 3-Gänge-Gourmet-Menü im gemütlichen Ambiente im Landhotel Zum Schwanen.

Der Preis beträgt € 79,00 pro Person.

### Sonntag, 15.4.2018 Brunch - Spanien grüßt kulinarisch

Wir gehen heute nach Süden und verwöhnen Sie mit leckeren mediterranen Spezialitäten. Auch beim Wein gehen wir "fremd" und bieten Ihnen (nur) heute spanische Rotweine an.

Wenn die eigenen Kochtöpfe ihre Sonntagsruhe haben wollen, ist unser Brunch, der ab 10:30 Uhr mit einer

kleinen Frühstücksauswahl startet, das Richtige um in den Sonntag zu starten. Ab 11:30 Uhr bedienen Sie sich dann an unserem themenbezogenen Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet. Eine Dessertauswahl rundet das Ganze dann ab...

Der Preis beträgt 28,50 € pro Person

### Freitag, 20.4.2018 19 Uhr 5-Gänge-Gourmetmenü mit Weinbegleitung durch Weingut Dieter Kratz

Unser Küchenchef kreiert für Sie ein kulinarisch hochwertiges 5-Gänge-Menü zu dem ein ortsansässiger Winzer 5 Weine aus seinem Keller aussucht, die Sie dann begleitend genießen dürfen.

An diesem Abend führt Sie das Weingut Dieter Kratz aus Osthofen durch den Abend und stellt Ihnen die einzelnen Weine vor.

Wir bieten Ihnen einen unvergesslichen Abend mit 5 ausgewählten Weinen (und/oder Sekt/Secco; 5 x 0,1 l). Fragen Sie, was Sie schon immer einmal zum Thema Wein wissen wollten.

Der Preis beträgt 59,00 € pro Person

### Freitag, 27.04.2018 19 Uhr Gin(Tonic)Tasting-Gins von der Insel (britische Gins)

...und 3-Gänge-Menü in unserem herrlichen Kreuzgewölbe mit besonderem Flair.

Wir bieten einen unvergesslichen Abend mit 8 ausgewählten Gins. Zum Tasting reichen wir Ihnen Wasser, Tonic Water und Weißbrot. Wir servieren ein kulinarisch hochwertiges Dreigängemenü. Erfahren Sie während des Abends einiges über Gin allgemein und es erfolgt eine Vorstellung der verkosteten Gins.

Der Preis beträgt € 79,00 € pro Person

### Freitag, 04.05.2018 19 Uhr Candle-Light-Dinner

Bei Kerzenschein und stimmungsvoller Musik genießen Sie ein von unserem Küchenchef zusammengestelltes 4-Gänge-Menü mit besonderem Flair. Ein Abend, den Sie hoffentlich nicht vergessen. Nicht nur für Frischverliebte...

Der Preis beträgt 79,00 € pro Paar

### Samstag, den 05.05.2018 Sektfrühstück 09.00 Uhr

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Winzersekt. Unser regionales Buffet verwöhnt Sie mit vielen Köstlichkeiten. Kaffee und Tee sind unbegrenzt enthalten. Starten Sie mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet ins Wochenende.

15,90 € pro Person (incl. 1 Glas Winzersekt) oder -  
19,80 € pro Person (incl. 3 Gläsern Winzersekt)



**Samstag, 05.05.2018 Sektreise mit 3-Gänge-Gourmet-Menü**

Prickelnde Sektreise mit Gourmet Menü. Um 16.00 Uhr startet das Event mit einer Spezialführung durch die Sektmanufaktur Strauch. Dort erhalten Sie 4 Sekte zur Verköstigung und erleben die Unterschiede im Geschmack. Dauer ca. 1,5-2 Stunden.

Im Anschluss erwartet Sie ein außergewöhnliches 3-Gänge-Gourmet-Menü im gemütlichen Ambiente im Landhotel Zum Schwanen.

Der Preis beträgt € 79,00 pro Person

**Sonntag, 06.05.2018 10:00– 18:00 Uhr Rheinradeln**

In der Weinlounge Blümel auf der Strecke zwischen Osthofen und Mettenheim genießen Sie aus der Schwanen-Küche Pulled-Pork-Burger, Osthofener Riesling-Bratwurst und frische Crêpes.

**Mittwoch, 09.05.2018 19 Uhr - ROCK'N GIN - „Daniel Mattern Special“**

Zum Reinfeiern in den Vatertag lassen wir unser Kreuzgewölbe bis 1 Uhr beben. Der Name ist Programm: Rockmusik von Soft bis Hard. Von Eric Clapton, Eagles über Guns N' Roses, The Police, Queen, Rammstein bis Metallica.

Aus dem Nachbarort Mettenheim kommen vom Jungwinzer Daniel Mattern zwei neue Gins. Neben seinem Natural Dry Gin füllt er im April die beiden neuen ab, die er heute präsentiert:

Der eine ist in Whisky-Barrels gereift mit satten 48%  
Der andere wurde mit 2004er Beerenauslese versetzt

Testen Sie selbst pur zu 3,50 € oder Gin-Tonic zu 6 €.

Der Eintritt ist frei.

**Sonntag, 13.05.2018 Muttertagsbrunch**

Unser Küchenchef Marvin freut sich, Sie und alle Mütter heute mit einem genußvollen Brunch besonders verwöhnen zu dürfen.

Wenn die eigenen Kochtöpfe ihre Sonntagsruhe haben wollen, ist unser Brunch, der ab 10:30 Uhr mit einer kleinen Frühstücksauswahl startet, das Richtige um in den Sonntag zu starten. Ab 11:30 Uhr bedienen Sie sich dann an unserem themenbezogenen Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet. Eine Dessertauswahl rundet das Ganze dann ab...

Im Restaurant erwartet Sie unser Muttertagsmenü.

Der Preis beträgt 32,50 € pro Person

**Freitag, 25.05.2018 19 Uhr 7 Weine – 7 Köstlichkeiten VdP-Special**

Unser Küchenchef Marvin kreiert für Sie 7 kleine Köstlichkeiten zu denen wir Ihnen als Weinbegleitung 7 korrespondierende Weine aus unseren VdP-Weingütern Groebe, Gutzler, Klaus-Peter Keller, Dr. Muth, Winter und Wittmann kredenzen. Ein Gourmet-Erlebnis der Spitzenklasse

Der Preis beträgt 84 € pro Person

**Sonntag, 27.05.2018 Spargelbrunch**

Leckere Spargelvariation vom Altrheinspargel stehen heute im Mittelpunkt unseres leckeren Brunchs. Bedienen Sie sich nach Herzenslust und genießen Sie die Königin unter den Gemüsen frisch vom Acker.

Wenn die eigenen Kochtöpfe ihre Sonntagsruhe haben wollen, ist unser Brunch, der ab 10:30 Uhr mit einer kleinen Frühstücksauswahl startet, das Richtige um in den Sonntag zu starten. Ab 11:30 Uhr bedienen Sie sich dann an unserem themenbezogenen Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet. Eine Dessertauswahl rundet das Ganze dann ab...

Der Preis beträgt 28,50 € pro Person

**Sonntag, 27.05.2018 Kochkurs „Barbecue“**

Pünktlich zur Eröffnung unserer Lounge findet von 16-18 Uhr in unserer Schwanenküche bei unserem Küchenchef Marvin unser Barbecue-Kochkurs statt. Marvin gibt Tipps und Tricks zur Fleischzubereitung und -zuschnitt, zur Herstellung von Saucen, was Sie live mit ihm direkt umsetzen. Abschließend noch eine Einheit Kräuterkunde im Schwanen-Kräutergarten. Ein Sonntagnachmittag, der Sie für die bevorstehende Grillsaison fit macht.

Im Preis enthalten ist ein Begrüßungssecco, antialk. Getränke während des Kochkurses, Teilnahme am ab 18 Uhr stattfindenden Barbecue-Abend (Essen einschl. 2 Cocktails/Longdrinks) und eine Schwanen-Kochschürze. Die Teilnahme ist auf max. 12 Personen beschränkt. **64,00 € pro Person**

**Sonntag, 27.05.2018 „Angrillen 2018- Barbecue Abend mit Cocktails und Longdrinks zur Saisoneröffnung unserer Lounge“**

Unser Küchenchef Marvin zaubert an diesem Abend ein schmackhaftes Barbecue, dazu chillige Musik und leckere Weine / Cocktails / Longdrinks in unserer Lounge.

An diesem Abend können Sie sich von 18-22 Uhr für 24 Euro unbegrenzt direkt am Grill mit verschiedenen leckeren Fleisch- und vegetarischen Spezialitäten bedienen, ebenso am Salatbuffet.