Historisches Rittermahl

Tafeln wie im Mittelalter

Hinter der prächtigen Fassade des Heidelberger Schlosses veranstalten wir im historischen Backhaus ein traditionelles Rittermahl. Unsere Gäste sitzen unmittelbar neben der riesigen Esse, dem mittelalterlichen Backofen.

"Mundsleute und Mägde" in mittelalterlichen Roben servieren rustikale Köstlichkeiten. Nach der Händewaschung in Zitronenwasser wird an einer langen Tafel ganz traditionell von getöpfertem Geschirr gespeist. Zum Auftakt des Gelages gibt's Met – Honigbier als frühes Kultgetränk.

Auf Wunsch sorgt auch ein Zeremonienmeister für Kurzweil. Er unterhält die Gäste mit Gesang und authentischen Musikinstrumenten aus der Zeit des Mittelalters und der Renaissance.

Ein stimmungsvoller Ausflug ins Mittelalter, der noch lange in Erinnerung bleiben wird.

DIE 7 TRACHTEN

Klassisch

Met aus'm Becher

Holzofenbrodt mit Griebenschmalz

Finger Bratwürst mit Klostersenf

Gebraten Schlegl vom Bauernhahnen mit Salaten aus'm Schlossgarten

Kräfftig Suppen vom grünen Korn mit Kräutern, Rauchfleisch und Schwarten

Knusprige Haxen von der Spansau mit Wurzelgemüs und Fingernudeln

Armer Ritter mit Weinsoß und Früchten aus den kurfürstlichen Gärten

DIE 7 TRACHTEN

Vegetarisch

Met aus'm Becher

Holzofenbrodt mit Kräuterquark

Gemüseschnitzel mit Klostersenf

Gebackener Bauerkäse vom Schaf mit Salaten aus'm Schlossgarten

Kräfftig Suppen vom grünen Korn mit Kräutern & Brotrinden

Weizenknödel mit Wurzelgemüs & Fingernudeln

Armer Ritter mit Weinsoß und Früchten aus den kurfürstlichen Gärten

Historisches Rittermahl - 7-Gang-Menü in authentischem Ambiente 89,50 Euro pro Person exkl. Getränke buchbar Do-Sa ab 15 Personen & So-Mi ab 20 Personen

Zeremonienmeister & mittelalterlicher Musikbegleitung Optional zubuchbar - 550 EURO pro Buchung

Jetzt Wunschtermine anfragen: info@hdsre.de | 06221 8727 010











