

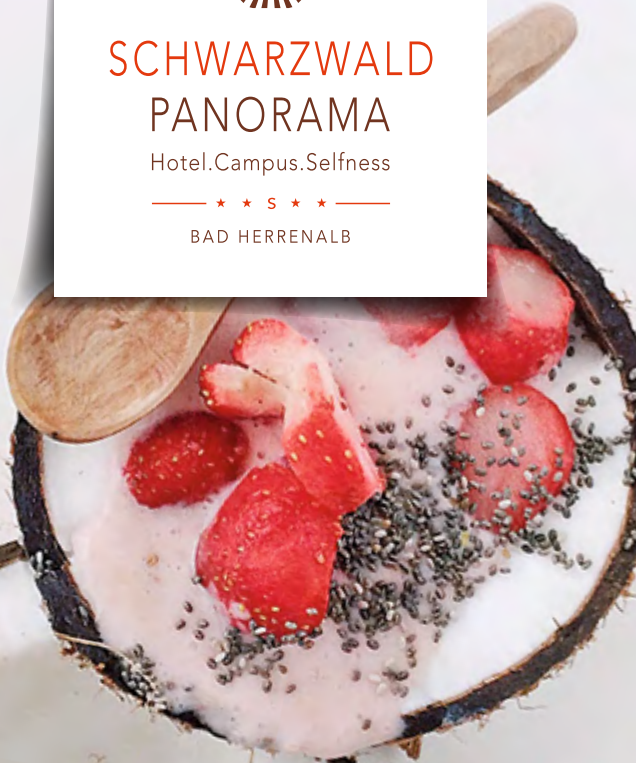


SCHWARZWALD PANORAMA

Hotel.Campus.Selfness



BAD HERRENALB



GENUSS HÖHEPUNKTE


MAI BIS AUGUST,
PFINGSTEN / SOMMER 2019



*Liebe Gäste
und Freunde
unseres Hauses!*

Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen Sommer im SCHWARZWALD PANORAMA, der neben Ausflügen ins Grüne viele lebendige kulinarische Genusshöhepunkte bietet. Für die persönlichen oder familiären Höhepunkte und Feiern empfehlen wir Ihnen jetzt – in den warmen Monaten – vor allem unsere Panorama-Terrasse. Outdoor und Natur sind angesagt!

Was auch immer Sie bei uns sehen, schmecken, riechen, fühlen und hören, unser Nachhaltigkeitsgedanke ist immer präsent: Von den Bienen bei uns am Hotel, die unser Partnerimker Karl Nofer betreut und aromatischen Waldhonig liefern, über frisches Gemüse und Kräuter unserer eigenen Hochbeete bis hin zu unseren Upcycling-Dekoideen. Das und mehr gibt es bei uns im Sommer 2019 zu entdecken, zu probieren und zu genießen – reservieren Sie also rechtzeitig Ihre Plätze!

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen von  erfüllten Aufenthalt bei uns!

Ihre Gastgeber Stephan Bode und Team

FÜR DANKSAGER.

Am 12. Mai ist Muttertag – der beste Anlass Danke zu sagen. Überraschen Sie Ihre „Mama“ und schenken Sie ihr Zeit und Freude! Ob mit Muttertags-Brunch in unserem Restaurant *La Vie* zum miteinander Schlemmen und Lachen oder mit einem ruhig-entspannenden Wellness- & Beauty-Wochenende.

Unsere Angebote dazu finden Sie ab Seite 10.

FÜR GRILLMEISTER.

Sommerzeit ist Grillzeit – und deshalb möchten unser Küchenchef Jörg Dietrich und Team Sie ab Mai den ganzen Sommer über immer wieder auf eine Reise in die facettenreichen Geschmackswelten des Barbecues (BBQ) entführen. Der Duft des Holzfeuers, das langsame Dahingaren und -bruzzeln im Smoker und der Blick von unserer Panorama-Terrasse über das abendliche Bad Herrenalb bei einem guten Bier oder Glas Wein – was gibt es Schöneres?

Unsere Angebote dazu finden Sie auf den Seiten 7 und 9.

FÜR PFINGSTAUSFLÜGLER.

Die Pfingstzeit ist vielerorts die Zeit zum Naturgenießen. Ob traditionell in Familie oder zusammen mit Freunden, ob Wanderung, Biking-Tour oder einfach nur Relaxen – das Pfingstwochenende ist ideal für einen Kurztrip in den herrlich aufgrünenden Nordschwarzwald. Nutzen Sie die Gelegenheit, um die Lebensgeister für den kommenden Sommer zu beleben!

Unsere Angebote dazu finden Sie ab Seite 12.

FÜR SELFBALANCER.

Um Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen, unterstützt Sie unser Selfness-Team mit ganzheitlichen Angeboten rundum Beauty, Entspannung, Gesundheit, Fasten und Ernährung. Wir begleiten Sie auf Ihrem Weg zu einem bewussteren Lebensstil und achtsameren Umgang mit sich selbst.

Unsere Angebote dazu finden Sie ab Seite 16.



FEIERN, WO STIL, ELEGANZ UND GENUSS AUF EINEN GANZ BESONDEREN ORT TREFFEN

Familienfeiern, Jubiläen, Hochzeiten oder Firmenevents

... es gibt im Laufe eines Jahres immer wieder Anlässe, die nach einem außergewöhnlichen Ambiente verlangen.

In unserem Restaurant *La Vie* und unserem großzügigen Raum Albtal wird Ihr persönlicher Anlass zum unvergesslichen Erlebnis. Hier vereinen sich Naturnähe, weiter Panoramablick, stilvolles Ambiente und herzlicher Service zu einer besonderen Atmosphäre. Kulinarische Kreationen unseres Küchenschefs verfeinern wir nach Ihren Wünschen, z. B. nur mit regionalen Spezialitäten, vegetarisch oder auf ein ganz bestimmtes Thema ausgerichtet. Lassen Sie sich von unseren Veranstaltungsexperten beraten!

Mehr unter www.schwarzwald-panorama.com/feiern
oder per Telefon +49 7083 927-0



GRATIS
PHOTO
BOOTH

Zusammenkommen
und fröhlich sein.

Green WEDDING

100 %
NACHHALTIG
HEIRATEN

ÖKOLOGISCH / BIO - FAIR
KLIMANEUTRAL

Wenn dann richtig

- + Mit dem Küchenchef individuell abgestimmtes Menu oder Buffet
- + Getränkepauschale für 4 Stunden: Getränke, Sekt & erlesene Weine aus der Region
- + Champagnerempfang, Hochzeitstorte, Mitternachtssnack
- + Blumen-Tischdekoration in Ihrer Wunschfarbe, Dekoration aus nachhaltigen Rohstoffen, SinnLight Kerzen sowie Menu- & Tischkarten aus 100% Recyclingpapier
- + Hochzeitssuite für das Brautpaar
- + 15-minütige Meditation
- + Tischplan, Raummiete & Service bis 1 Uhr
- + Technik, Tanzfläche, Kinderspielecke & Fotobox
- + Ausgleich der entstehenden CO₂-Restemissionen

Buchbar ab 20 Personen

Weitere Leistungen zubuchbar, z. B. Kutschfahrt, Gastgeschenke, Meditation für die Braut, Zero-Waste-Frühstücksbuffet u.v.m. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Senden Sie hierfür bitte Ihre Anfrage an campus@schwarzwald-panorama.com

Investition p. Person ab 179,- €

Wussten Sie schon?

Aus Alt mach Neu: Materialien und Verpackungen, die sonst in den Müll wandern, erhalten bei uns ein neues Leben, z. B. als Deko, Platzkarten, Tischnummern, Kerzen oder Kerzenständer. Diese und mehr **Upcycling-Ideen** finden Sie überall in unserem Haus – unser Beitrag für weniger Wegwerf- und mehr Recyclingbewusstsein.



Jetzt beraten lassen und Termin reservieren!
Telefon +49 7083 927-0



GENIEßEN, WO WERTE UND GESCHMACK ZU ESSTHETIK VERSCHMELZEN

Bei uns is(s)t man mit der Natur verbunden.

Naturbelassene Zutaten und eine raffinierte, schonende Zubereitung sorgen für unverfälschten Genuss. Erstklassige Qualität, saisonale Frische und regionale Herkunft sind die entscheidenden Kriterien bei Auswahl und Einkauf unserer Zutaten. Unsere Lieferanten sind dabei die Top-Anbieter in der Region. Daher sind wir auch Partner der Laisecker Biokiste – ein Lieferservice mit regionalem Biogemüse und Bioobst, der größten Wert auf regionale Herstellung und einwandfreie Bioqualität legt und den wir Ihnen gerne auch für zuhause weiterempfehlen.

 *nur bei Vorlage dieses Coupons und einer Laisecker-Rechnung

LAISECKER

Deine Biokiste
WWW.LAISECKER.DE

Wir sind Partner der
Laisecker Biokiste

Besuchen Sie uns im
Restaurant *La Vie* zum
Mittag- oder Abend-
essen und Sie erhalten
als Laisecker-Kunde
eine Vorspeise pro
Person geschenkt! *



Foto: Damaris Reindner/MVA.N.com



BBQ DINNER am Freitag

DAS GENUSSDINNER MIT ECHTEM
SMOKER-FEELING – JEDEN 2. FREITAG

Im Sommer heizen Küchenchef Jörg Dietrich und sein Team jeden zweiten Freitag bei schönem Wetter den Smoker für Sie an. Dann wird das abendliche Genussdinner im SCHWARZWALD PANORAMA zum echten BBQ-Dinner. Unsere Küchenprofis bringen dabei nicht nur bekannte Grillgerichte auf den Rost, sie experimentieren vor allem auch mit traditionellen Rezepten, interpretieren sie neu, kombinieren Aromen und Düfte zu Köstlichkeiten, die Sie überraschen werden!

Investition p. Person 39 €



BIOLAND

90% zertifizierte
Bioqualität

GOLD




BIOLAND
 90% zertifizierte
 Bioqualität
GOLD

Brunch Spezial

Jeden Monat laden wir Sie zu einem Sonntagsbrunch-Bufferet der besonderen Art ein, immer unter einem anderen Motto mit passenden Köstlichkeiten – seit Anfang 2019 nach neuer Bioland Gold Zertifizierung. Das bedeutet, mindestens 90% der sorgfältig ausgewählten Zutaten unserer kulinarischen Zubereitungen und Getränke sind Produkte in ausgezeichneter Bioqualität. Damit bieten wir Bio-Küche für höchsten Anspruch, mit regionaler Herkunft, saisonaler Frische, Transparenz und handwerklich schonender Zubereitung.



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Geprüft durch Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

„BBQ“

Sonntag, 14.07.2019,
ab 11.30 Uhr inkl. Sektempfang

An diesem Juli-Sommer-Sonntag bringen wir Ihre Sinne zum Beben – mit dem Duft des Smokers. Genießen Sie die amerikanisch-texanische Geschmacksvielfalt von herzhaft über scharf bis zartsüß. Prime Rib am Knochen, Lamm-Kebab, Chicken Tikka nach New Yorker Art, Louisiana Shrimps mit Mango, scharf gegrillte Texas Chili Würstchen, Mojo-Kartoffeln u.v.m. warten ebenso darauf, entdeckt zu werden wie die süßen Versuchungen danach. Gegrillte Ananas, Weißbier Tiramisu oder Vanille-Flammerie mit Blaubeeren machen diesem Genießertag alle Ehre.

„100% SCHWARZWALD“

Sonntag, 11.08.2019,
ab 11.30 Uhr inkl. Sektempfang

Wir lieben den Schwarzwald. Seine Ursprünglichkeit, seine herzhaft-süßen Aromen und seinen lieblich-herben Duft machen wir kulinarisch erlebbar. Entdecken Sie Altbekanntes nach heimischen Rezepten, traditionell zubereitet und neu komponiert: Gaisburger Marsch vom Rind, Badische Bierbäuchle mit Senf-Sauerkraut, Bad Herrenalber Rehragout in Gin-Preiselbeer-Soße, Krautwickel vom Zander, Gemüse-Maultäschle u.v.m. – abgerundet von Schwarzwälder Bienenstich am Stiel oder beschwipste Kirschen. Na dann: „N Guede“!

Investition p. Person jeweils 39 €
inkl. Hausführung und musikalische Begleitung

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.
Telefon +49 7083 927-0

Muttertagsbrunch



Sonntag, 12.05.2019, 11.30 – 14.00 Uhr

Alles für das Frühstücksv♥

Salat[BAR], verschiedene Blatt- & Rohkostsalate
Dreifarbige Cherry-Tomaten, Burrata & Bärlauch-Pesto
Möhren-Ingwer-Flan, Giersch & Granatapfel
Spargel-Panna Cotta, Pesto Rosso & Wachtelei
Drumsticks cajun kitchen & Ananas-Limonen-Relish
Mariniertes Felchenfilet & Gurkencarpaccio

Spargelcremesüppchen Waldmeister

Irische Lachsschnitte auf der Haut gebraten
Medallions vom Schweinefilet
Involtini vom Neusatzer Bauernhahn
Buntes Spargel-Päckchen und Kartoffel-Flädle

Rahmiger Blattspinat, Junges Maigemüse,
Hausgemachte Spätzle, Schwarzer Vollkorn-Butterreis,
Kartoffel-Bärlauch-Klößchen

Mascarponecreme & Erdbeeren
Pavlova Rhabarber-Mango & Waldmeister
Weißes Schokoladen Mousse & Schoko-Erdbeeren
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
Schokobrunnen, bunte Sommerfrüchte

Investition p. Person 44 €

inkl. Hausführung und musikalische Begleitung



MUTTERTAGS-ARRANGEMENT

- ♥ 1x Übernachten, Wohnen & Träumen
- ♥ 1x Muttertags-Brunch
- ♥ 1x 3-Gang Genusssdinner (Menu serviert oder in Buffetform)
- ♥ 1x Überraschung für die Mütter
- ♥ Baden, Erholen & Entspannen (Kostenfreie Nutzung des 850 qm großen SPA-Bereichs mit Mineral-Thermal-schwimmbad und Saunen)
- ♥ Zimmer mit großzügigem Balkon oder einer Terrasse

Buchbar vom 12. bis 13.05.2019

Investition p. Person im DZ ab 169 €

Investition p. Person im EZ ab 194 €



... gemeinsame
Zeit schenken.



PFINGSTBRUNCH-BUFFET

Genießen Sie ein unverwechselbares, kulinarisches Erlebnis im liebevoll dekorierten Ambiente unseres Restaurants *La Vie!*

Sie starten um 11.30 Uhr mit einem prickelnden Aperitif in die Pfingstfeiertage. Es erwartet Sie ein bereits festlich gerichtetes Frühstücks- und Vorspeisenbuffet – mit knackigem Obst, duftenden Brötchen, Salaten, Säften und vielem mehr. Genießen Sie ab 12.15 Uhr eine frische Auswahl warmer Köstlichkeiten und Saisonspezialitäten. Mit vorsommerlichen Dessertkreationen verführen wir Sie ab 13.00 Uhr und lassen den Pfingstsonntagsschmaus sinnlich-süß ausklingen.

**Pfingstsonntag, 09.06.2019,
11.30 – 14.00 Uhr**

**Investition p. Person 44 €
inkl. Hausführung und musikalische Begleitung**

PfingstBrunch

Auszug vom Buffet

Alles für das Frühstück's♥

Salat[BAR], verschiedene Blatt- & Rohkostsalate
Schwarzwälder Schmal- & Breitseite auf
Melonen-Minze-Salat & Black Smoky Pfeffer
Heilbutt kalt geräuchert an Wakame-
Sesam-Salat & Wasabi-Meerrettich-Tunke
Mediterran gegrilltes Sommergemüse & Ziegenkäse
Gefüllter Kaninchenrücken, Oliven & Röstbrot
Quendel & Dost gebeizte Lachsforelle & Ingwer

Karottensuppe grüner Pfeffer

Thai-Curry vom Kalb
Rolle von der Freiland Pute
Confiertes Eyachtaler Saiblingsfilet
Auberginen „Lasagne“

Gebratenes Asia-Wok Gemüse,
Buntes Sommergemüse, Kurkuma-Basmati-Duft-Reis,
Creamy Polenta Mascarpone, Rote Bete Kartoffeln

Ricotta-Mousse & Brombeeren
Pfirsich-Cobbler & Zitronenmelisse-Schaum
Himbeer-Rosamrin-Panna Cotta & Pekannuskern
Erdbeer-Creme-Törtchen
Weiße Kaffeeccreme & Kirschragout
Schokobrunnen, bunte Sommerfrüchte



PFINGSTDINNER

Sonntag, 09.06.2019 um 18.00 Uhr

**4-Gang-Menu mit
Geschmacksknospen-Explosionsgarantie**

Jakobsmuschel & Pulpo-Carpaccio
Asia Power Mix, Himbeer-Gel, Safran-Vinaigrette

Spargel-Cappuccino,
Knoblauch-Räucher-Tofu

Gesmokertes Top Round Steak, Speck-Chip,
Möhren-Ingwer-Flan, Giersch & Granatapfel, Quinoa

Vanille-Trüffel, Rosen-Whoopies,
Mandel-Erdbeeren, Holunderblüteneis

Investition p. Person 54 €



Eine **vegetarische Variante** bieten wir selbstverständlich gerne auf vorherige Anfrage an.

14

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.
Telefon +49 7083 927-0



PFINGST-ARRANGEMENT

- + 3x Übernachten, Wohnen & Träumen
- + 2x Zero-Waste Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- + 2x 3-Gang Genusssdinner (Menu serviert oder in Buffetform)
- + 1x Pfingst-Brunch oder Frühstück am 09.06.
- + 1x 4-Gang-Pfingstmenu am 09.06. inkl. Aperitif
- + 1x Yoga Schnupperstunde (ca. 1,5 Stunden)
- + 1x Wanderung (ca. 1,5 Stunden)
- + Baden, Erholen & Entspannen (Kostenfreie Nutzung des 850 qm großen SPA-Bereichs mit Mineral-Thermal-schwimmbad und Saunen)
- + Zimmer mit großzügigem Balkon oder einer Terrasse

Buchbar vom 07. bis 10.06.2019

Investition p. Person im DZ ab 378 €

Investition p. Person im EZ ab 447 €

Auch als 2-Nächte-Arrangement buchbar:

Investition p. Person im DZ ab 268 €

www.schwarzwald-panorama.com

Telefon +49 7083 927-0

15



Gelassenheit und innere Stärke im Alltag finden

Gerade wenn uns berufliche oder private Herausforderungen so überfordern und erschöpfen, dass wir uns getrieben fühlen, schlecht schlafen und grübeln, reagieren wir zunehmend mit körperlichen oder psychischen Symptomen. Wir verlieren die Klarheit des gegenwärtigen Augenblicks und den Kontakt zu uns selbst.

MBSR (Mindfulness-based stress Reduction)

ist ein einfaches und hochwirksames Trainingsprogramm, das uns hilft inneren Abstand zu unseren Denkmustern zu bekommen. Anstatt uns in Gedanken, Bewertungen, Sorgen oder Ängsten zu verlieren, erlangen wir mehr und mehr die Freiheit auch in schwierigen Situationen angemessen und gelassen zu handeln, statt nur zu reagieren und uns selbst ständig zu überfordern.



Sabine Lang


- + Zertierte MBSR-Achtsamkeitslehrerin (Akademie Heiligenfeld)
- + Mitglied im mbsr-mbct Verband Achtsamkeit im Leben
- + Gymnasiallehrerin für Biologie und Englisch
- + Infos unter: www.lebenslangachtsam.de

STRESSBEWÄLTIGUNG DURCH ACHTSAMKEIT

- + 2x Übernachten, Wohnen & Träumen
- + 2x Zero-Waste Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- + 2x 3-Gang Genusssdinner (Menu serviert oder in Buffetform)
- + Wasser & Tee zu den Seminaren
- + Einführungsseminar in die Praxis der Achtsamkeit nach dem Curriculum von Jon Kabat-Zinn mit Sabine Lang:
 - + Kennenlernen und Praktizieren der verschiedenen Meditationsformen (Bodyscan, Sitzmeditation, Yoga)
 - + Kurzvorträge zu Achtsamkeit, Leben im Augenblick, Achtsamer Umgang mit Stress, Gehirnforschung
 - + Geleiteter Erfahrungsaustausch
- + Längere Mittagspause „Zeit für Dich“ im Hotel
- + Baden, Erholen & Entspannen (Kostenfreie Nutzung des 850 qm großen SPA-Bereichs mit Mineral-Thermal-schwimmbad und Saunen)

23. bis 25.08.2019, begrenzte Teilnehmerzahl

Investition Übernachtung p. Person im DZ ab 278 €
Investition Einführungsseminar p. Person 195 €



THEMENAGENDA

- + Freitag, 23.08.2019
„Was ist Achtsamkeit?“
- + Samstag, 24.08.2019
„Unsere Wahrnehmung erforschen“
„Leben im Augenblick“
- + Sonntag, 25.08.2019
„Achtsamer Umgang mit Stress“

- **Tipp:** Kostenloses Upgrade in die Zimmerkategorie Deluxe bei
- Buchung eines weiteren Teilnehmers durch Ihre Empfehlung.



BRÜCKENTAGE-KURZURLAUB

- + 2x Übernachten, Wohnen & Träumen im Deluxe-Zimmer
- + 2x Zero-Waste Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- + 1x 3-Gang Genusssdinner (Menu serviert oder in Buffetform)
- + 1x Flasche Sekt Hausmarke
- + 1x Flasche Black Forest Mineralwasser auf dem Zimmer bei Anreise
- + Baden, Erholen & Entspannen (Kostenfreie Nutzung des 850 qm großen SPA-Bereichs mit Mineral-Thermal-schwimmbad und Saunen)
- + Zimmer mit großzügigem Balkon oder einer Terrasse

Buchbar auch als 3-Nächte-Arrangement (Investition p. Person im DZ ab 266 €), z.B. zwischen:
30.05. und 02.06.2019 (Christi Himmelfahrt),
19.06. und 23.06.2019 (Fronleichnam)
02.10. und 06.10.2019 (Tag der Deutschen Einheit)

Investition p. Person im DZ ab 198 €
Investition p. Person im EZ ab 264 €

INKLUSIVE LEISTUNGEN

Das ist in Ihren Arrangements enthalten:

- + Herzliche Mitarbeiter
- + Wohnen und Entspannen im komfortablen Zimmer mit Flatscreen (TV-, Radio- & SKY-Senderauswahl), Minibar, Safe
- + WLAN-Internetzugang
- + Nutzung eines großzügigen Balkons oder einer Terrasse mit herrlichem Ausblick in die Naturumgebung in absoluter Ruhe
- + Geräumige Badezimmer mit Föhn und beleuchtetem Schminkspiegel, teilweise mit Bidet
- + SPA-Tasche mit Saunahandtüchern, flauschigem Bademantel (leihweise) und Badeslipper
- + Zero-Waste Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- + 1x Flasche Black Forest Mineralwasser auf dem Zimmer bei Anreise
- + Heilklimatische Luft
- + Kostenfreie Nutzung unseres Selfness- und SPA-Bereiches mit Mineral-Thermal-Schwimmbad und Whirlpool, Sonnenterrasse, Finnischer Nasssauna und Biosauna mit Farblicht, Dampfbad, Solarium, Ruheraum mit Teestation und Fitness-Suite
- + Lachende Gesichter

Kinder:

- + Für Kinder von 0 bis 5,9 Jahre ist die Übernachtung inkl. Frühstück im Zimmer der Eltern kostenfrei
- + Für Kinder von 6 bis 13,9 Jahre berechnen wir für die Übernachtung (inkl. Frühstück) pro Kind im Zimmer der Eltern 45 € pro Nacht (Zustellbett), für das 3-Gang-Genusssdinner berechnen wir 19,50 €
- + Kinder ab 14 Jahren sind Vollzahler



Verschenken Sie
MIT UNSEREM
HOTELGUTSCHEIN
Entspannung für jede
Gelegenheit!

*Unser
 Geschenktipp!*

**Verschenken Sie mit einem Gutschein
 vom SCHWARZWALD PANORAMA
 Naturgenuss für jede Gelegenheit!**

Egal ob Sie Ihre Lieben mit einem genussvollen Aufenthalt in unserem Hotel, mit einer wohltuenden Wellness- und Beauty-Anwendung oder mit einem Selfness-Arrangement erfreuen möchten – mit unserem Gutschein verschenken Sie Besonderes für besondere Menschen.

Kontaktieren Sie uns über unser
Buchungstelefon +49 7083 927-0
 oder über unser Online-Formular auf
www.schwarzwald-panorama.com.

Rechteichweg 22 . 76332 Bad Herrenalb
 Telefon +49 7083 927-0
info@schwarzwald-panorama.com

www.schwarzwald-panorama.com



Deutscher
 NACHHALTIGKEITS
 Kodex



ClimatePartner

Wir sind Partner

cocoon®

Klimaneutral gedruckt auf Cocoon
 Paper 100% Recyclingpapier zerti-
 fiziert durch FSC® und Blauer Engel

Stand April 2019 / Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle Vorhergehenden ihre Gültigkeit. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Investitionen verstehen sich inkl. aktuell gesetzlich gültiger MwSt. · Klimaneutral designed (rittweger-team.de).