

20 JAHRE
JUBILÄUM

EVENT
KALENDER
2021



DAS HOTEL DER BLAUE REITER

Unser Erfolgskonzept: Entwicklung, Wertschätzung und Zusammenhalt.

Im Jahr 2001 wurde das Hotel Der Blaue Reiter von Iris und Wolfgang Fränkle eröffnet. Heute verfügt das mehrfach ausgezeichnete 4 Sterne Superior Tagungs- und Designhotel in Karlsruhe-Durlach über 88 Designzimmer und -suiten sowie über zehn multifunktionale Tagungs- und Veranstaltungsräume. Bereits sechsmal wurde das Hotel Der Blaue Reiter zum besten Tagungshotel in Deutschland in der Kategorie A (unter 100 Zimmer) gewählt.

Im Jahr 2021 wollen wir unser 20-jähriges Jubiläum gebührend mit Ihnen feiern. Freuen Sie sich auf unsere Veranstaltungen, die wir mit Partnern durchführen werden, welche uns schon lange auf unserem Weg begleiten.

Alle Events werden an die Corona-Maßnahmen angepasst. Aus diesem Grund werden im Jahr 2021 kleinere, Corona-konforme Veranstaltungen angeboten – alles unter Einhaltung der Sicherheits- und Hygienerichtlinien. Sollten Veranstaltungen nicht stattfinden können, wird für 2022 ein Nachholtermin bekannt gegeben. Die gekauften Karten behalten ihre Gültigkeit für den Nachholtermin.

Bei einer kompletten Absage des Events bekommen Sie Ihr Geld zurückerstattet – gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein für eine andere gleichwertige Veranstaltung aus.

Freude schenken: Für alle Veranstaltungen erstellen wir Ihnen gerne einen Gutschein - auch als Wertgutschein möglich.



25.12.2020 | 26.12.2020 // WEIHNACHTS-FRÜHSTÜCK



01.01.2020 // NEUJAHRS-FRÜHSTÜCK
01.12.2020 - 10.01.2021 // WINTERZAUBER



11.02. - 13.02.2021 // FASCHING
14.02.2021 // VALENTINSTAGS-DINNER
27.02.2021 // WEINVERKOSTUNG



18.03.2021 // COCKTAILKURS
25.03.2021 // WEINVERKOSTUNG



04.04.2021 // VERLÄNGERTES OSTER-FRÜHSTÜCK
17.04.2021 // JUBILÄUMSMENÜ
21.04.2021 - 23.04.2021 // KULINARISCHE REISE



08.05.2021 // SPARGELMENÜ
09.05.2021 // VERLÄNGERTES MUTTERTAGSFRÜHSTÜCK
13.05.2021 // BLAUER REITER MEETS HUST VATERTAGSGRILLEN
23.05.2021 // VERLÄNGERTES PFINGST-FRÜHSTÜCK



10.06.2021 // GRILLKITCHENPARTY
11.06.2021 - 11.07.2021 // FUSSBALL EUROPAMEISTERSCHAFT 2021
12.06.2021 // STERNEMENÜ
19.06.2021 // COCKTAILKURS



11.06.2021 - 11.07.2021 // FUSSBALL EUROPAMEISTERSCHAFT 2021
09.07.2021 - 10.07.2021 // ALTSTADTFEST DURLACH
21.07.2021 // STERNENHIMMEL - GRILLMENÜ



06.08.2021 // JUBILÄUMSFEIER
07.08.2021 // JUBILÄUMSGRILLEN
27.08.2021 - 29.08.2021 // BIERERLEBNISWOCHENENDE



09.09.2021 // GRILLKITCHENPARTY
23.09.2021 // COCKTAILKURS



16.10.2021 // BLAUER REITER MEETS DIE LÖFFELBANDE **KULT**
30.10.2021 // BLAUER REITER MEETS BORIS BIGGÖRS LEGENDÄRES TRÜFFELMENÜ



12. | 13.11.2021 // BARABEND
18.11.2021 // COCKTAILKURS
25.11.2021 - 09.01.2022 // WINTERZAUBER
20.11.2021 // GANSESSEN



25.11.2021 - 09.01.2022 // WINTERZAUBER
06.12.2021 // WEINVERKOSTUNG
25. | 26.12.2021 // WEIHNACHTS-FRÜHSTÜCK



25.11.2021 - 09.01.2022 // WINTERZAUBER
01.01.2022 // NEUJAHRS-FRÜHSTÜCK



12

25.12.2020 | 26.12.2020

WEIHNACHTS-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 32,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT



01.01.2021

NEUJAHRS-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen. Und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 32,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT

01.12.2020 - 10.01.2021

WINTERZAUBER IM HOTELGARTEN

// SO - DO 18:00 – 22:00 UHR | FR - SA 18:00 - 23:00 UHR

// 24.12.2020 12:00 - 16:00 UHR

Mit Winzerglühwein aus der Region - vom Weingut Lutz, coole Drinks und ein abwechslungsreiches Speiseangebot. Der kleine Wintermarkt mitten in Durlach. Auch für Firmen- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Aktuelle Informationen und weitere Aktionen auf unserer Web- und Facebookseite.

A rectangular piece of light green, textured paper with irregular, deckled edges. The paper has a mottled appearance with subtle variations in shade and some small dark spots. The number '02' is printed in a clean, white, sans-serif font in the center of the paper.

02

11.02.2021 - 13.02.2021

FASCHING - NÄRRISCHE ZEIT IM BLAUEN REITER

// 18:00 - 24:00 UHR

In unserer Bar können Sie die närrische Zeit bei Faschingscocktails und Stimmungsmusik feiern. Wir empfehlen Ihnen vorab zu reservieren.

14.02.2021

VALENTINSTAGS-DINNER

MIT BORIS BIGGÖR & PETER VON RIBBECK

// 13:00 und 19:00 UHR

Boris Biggör, bekannt durch die Sat.1-Kochsendung „The Taste“, ist selbstständig mit privaten Kochkursen, exklusiven Caterings und einem Home-Restaurant.

Peter von Ribbeck startet seine Karriere mit handgemachter ‚cuisine‘ für zuhause und auf Events.

Am Valentinstag, dem Tag der Liebenden, zaubern die Beiden gemeinsam für Sie ein außergewöhnliches 5-Gänge Verwöhn-Menü mit Weinbegleitung. Dieses Menü lässt alle Herzen höherschlagen.

// PREIS € 145,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG

(AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)



02

27.02.2021

WEINVERKOSTUNG

// 18:30 - 23:00 UHR

Gemeinsam mit Top-Weingütern aus der Region bieten wir Ihnen eine Weinverkostung in gemütlicher Atmosphäre. Verschiedene Weine eines Weingutes werden in Begleitung mit kleinen Köstlichkeiten vorgestellt und verkostet.

// PREIS € 29,00 PRO PERSON

Sie möchten eine Weinverkostung exklusiv buchen?

Wir beraten Sie gerne unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



18.03.2021

COCKTAILKURS

// 19:30 - 22:00 UHR

Lassen Sie sich von Cocktail-Profi Alexander Kreft - Vizepräsident der DBU — Deutsche Barkeeper-Union e.V. — Sektion Baden-Württemberg - in die Mixkunst seiner berühmten Cocktails entführen. Lernen Sie Wissenswertes über die Barphilosophie und den Aufbau der verschiedenen Cocktails. Nach der Zubereitung der Cocktails steht die Verkostung der selbst hergestellten Drinks im Vordergrund.

// PREIS € 89,00 PRO PERSON

Voraussetzung: Mindestalter 18 Jahre

25.03.2021

WEINVERKOSTUNG

// 18:30 - 23:00 UHR

Gemeinsam mit Top-Weingütern aus der Region bieten wir Ihnen eine Weinverkostung in gemütlicher Atmosphäre. Verschiedene Weine eines Weingutes werden in Begleitung mit kleinen Köstlichkeiten vorgestellt und verkostet.

// PREIS € 29,00 PRO PERSON

Sie möchten eine Weinverkostung exklusiv buchen?

Wir beraten Sie gerne unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



04.04.2021

VERLÄNGERTES OSTER-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

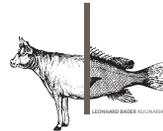
Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 29,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT

17.04.2021

JUBILÄUMSMENÜ MIT LEO BADER



// 19:00 - 23:00 UHR

Es erwartet Sie ein ausgezeichnetes 5-Gang-Menü, das Ihre Geschmackssinne verwöhnen wird. Zubereitet wird das Menü voller Leidenschaft von dem Spitzenkoch Leo Bader. Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Abend.

// PREIS € 129,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG

(AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)



21. - 23.04.2021

KULINARISCHE REISE AUF DEN SPUREN DES BLAUEN REITERS



Tag 1

- Frühstück im Hotel Der Blaue Reiter
- Individuelle Anfahrt ins 5 Sterne Hotel Alpenhof Murnau
- Besuch Münter Haus in Murnau
- Abends Treffpunkt an der Bar mit anschließendem Abendessen
 - o Frühlingsmenü inklusive Weinbegleitung mit Markus Klumpp vom Weingut Klumpp und Wasser (weitere Getränke auf Selbstzahlerbasis)

Tag 2

- Frühstück
- „Das Blaue Land“ entdecken
- Besichtigung Schloßmuseum Murnau
- Besuch Brauerei Griesbräu
- Ab 16 UHR – Besuch Franz Marc Museum oder Zeit für Wellness
- Abendessen
 - o „Blaues Land“ – Menü inklusive Weinbegleitung und Wasser (weitere Getränke auf Selbstzahlerbasis)

Tag 3

- Frühstück
- Individuelle Rückfahrt

// PREIS € 451,00 PRO PERSON IM DOPPELZIMMER

Weitere Zimmerkategorien sowie Verlängerungsnächte gerne auf Anfrage.



05

08.05.2021

SPARGELMENÜ 4 HÄNDE – 1 PASSION – GENUSS: MIT FRANK PAHLKE UND BORIS BIGGÖR

// 19:00 - 23:00 UHR

Boris Biggörr und Frank Pahlke, bekannt durch die Sat.1-Kochsendung „The Taste“, sind beide Köche aus Leidenschaft.

Gemeinsam kreieren sie Ihnen einen wahren Gaumengenuss. Lassen Sie sich von einem besonderen Überraschungsmenü begeistern und erleben Sie einen unvergesslichen Abend.

// PREIS € 145,00 PRO PERSON
INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)

09.05.2021

VERLÄNGERTES MUTTERTAGS-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 29,50 PRO PERSON
INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT



05

13.05.2021

BLAUER REITER MEETS HUST VATERTAGSGRILLEN

// 18:00 - 23:00 UHR IM HOTEL DER BLAUE REITER

Lassen Sie sich von unserem Grillservice verwöhnen. Unser Grillmeister grillt gerne für Sie vor Ort mit einem abwechslungsreich zusammengestellten Grillbuffet.

// PREIS € 59,00 PRO PERSON

INKLUSIVE BIER UND SOFTDRINKS (AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS, SPIRITUOSEN UND WEIN)

Hust Immobilien
Echt anders

HUST

23.05.2021

VERLÄNGERTES PFINGSTFRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 29,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT

DURLACHER WEINWANDERUNG

Gemeinsam mit der Wirtschaftsvereinigung DurlacherLeben und in Kooperation mit dem Stadtamt Durlach veranstaltet die Event-Plattform „durlach-gratuliert“ die Durlacher Wein-Wanderung.

Durch Durlach und über den Turmberg: Bei der Badischen Weinwanderung sind verschiedene Weinprobier-Haltestellen anzulaufen und es ist eine Strecke von ca. 8 km zu bewältigen.

// Weitere Infos auf unserer Facebookseite



10.06.2021

GRILLKITCHENPARTY

MIT HEIKO BRATH & TOM HEINZLE

// 18:30 - 23:30 UHR

In der Location des Blauen Reiter entführt euch Tom Heinzle & Heiko Brath in ihre Welt des Grillens. Sie erleben einen einmaligen Abend mit sieben hochwertigen Gängen vom Grill sowie Weinbegleitung und musikalischer Begleitung. Eine entspannte Atmosphäre und der Spaß an gutem, saisonalem Essen, stehen hier im Vordergrund.

// PREIS € 169,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG MIT EINEM TOP-WEINGUT (AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)

Anmeldung erfolgt unter:



11.06.2021 - 11.07.2021

FUSSBALL – EUROPAMEISTERSCHAFT 2021

Jedes Deutschland-Spiel wird live über die 4K Installation in unserer Hotelbar übertragen. Platzreservierungen nehmen wir gerne entgegen. Unsere Veranstaltungsräume können auf Anfrage auch exklusiv für die Fußballübertragung gebucht werden.

Anfragen unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



06

12.06.2021

STERNEMENÜ VON KAI SCHNELLER MIT BORIS BIGGÖR



SONNENALP
RESORT · SPA · GOLF

// 19:00 - 23:00 UHR

Kai Schneller ist Küchenchef des Gourmetrestaurant Silberdistel im 5 Sterne Luxusresort Sonnenalp in Ofterschwang. 2010 erhielt das Restaurant die begehrte Auszeichnung eines Michelin – Sterns und verteidigt diesen seither erfolgreich. Kai Schneller kreiert und zaubert ein außergewöhnliches Menü für Sie auf den Teller – das Sternemenü. Am Veranstaltungstag wird Herr Schneller von Boris Biggör unterstützt, der bekannt durch die Sat.1 Kochsendung „The Taste“ und selbstständig mit privaten Kochkursen ist. Lassen Sie sich an diesem Abend von den Kochkünsten der Beiden überraschen und genießen Sie ein unglaublich leckeres Menü.

// BEISPIEL-MENÜ

TATAR VOM BREGENZERWÄLDER KALB MEETS BADISCHER SPARGEL

Heimische Wildkräuter | Schwarzwald-Miso - Mayonnaise

NAGELFLUH - SAIBLING IM HOLLERBLÜTENFOND

Sicher-Kaviar | Buttermilchbruch | eingeweckte Sprossen

FLÖTZERHOF - ENTE HOCH ZWEI

Brust und Raviolo vom Entenklein | Verbenehollandaise | Rettich

FRÜHSOMMER 2021

Rhabarber und Erdbeere | Waldmeister | Champagner | Joghurt und Schmand

// PREIS € 145,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)



06

19.06.2021

COCKTAILKURS

// 19:30 - 22:00 UHR

Lassen Sie sich von Cocktail-Profi Alexander Kreft - Vizepräsident der DBU — Deutsche Barkeeper-Union e.V. — Sektion Baden-Württemberg - in die Mixkunst seiner berühmten Cocktails entführen. Lernen Sie Wissenswertes über die Barphilosophie und den Aufbau der verschiedenen Cocktails. Nach der Zubereitung der Cocktails steht die Verkostung der selbst hergestellten Drinks im Vordergrund.

// PREIS € 89,00 PRO PERSON

Voraussetzung: Mindestalter 18 Jahre



07

11.06.2021 - 11.07.2021

FUSSBALL – EUROPAMEISTERSCHAFT 2021

Jedes Deutschland-Spiel wird live über die 4K Installation in unserer Hotelbar übertragen. Platzreservierungen nehmen wir gerne entgegen. Unsere Veranstaltungsräume können auf Anfrage auch exklusiv für die Fußballübertragung gebucht werden.

Anfragen unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560

09.07.2021 | 10.07.2021

ALTSTADTFEST DURLACH

// 16:00 - 01:00 UHR

Das Wochenende hält ein tolles Programm mit verschiedenen Bands, Künstlern und Aktionen für Sie bereit. Das erste Highlight gibt es im Hotel Der Blaue Reiter. Kommen Sie vorbei und genießen Sie kühle Getränke wie unseren Altstadt-Cocktail und weitere Köstlichkeiten.



07

21.07.2021

STERNENHIMMEL: GRILLMENÜ DER EXTRAKLASSE MIT HEIKO BRATH

// 18.30 - 23.30 UHR

Wir entführen Sie in die Welt des Grillens. Sie erleben einen einmaligen Abend mit 7 Gängen vom Grill mit Weinbegleitung. Chillen, Genießen, Schlemmen und sich einfach treiben lassen. Beste Lebensmittel stehen im Mittelpunkt des Menüs und werden überwiegend auf den grünen Big Green Egg Keramikgrills zubereitet. Fusionküche mit Einflüssen verschiedener Kontinente werden Sie kulinarisch begeistern.

Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Vegetarisches und auch was Süßes zum Abschluss - wir werden nichts auslassen.

Freuen Sie sich auf einen Abend der Extraklasse.

// PREIS € 169,00 PRO PERSON
INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG MIT EINEM
TOP-WEINGUT (AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS
UND SPIRITUOSEN)

Anmeldung
erfolgt unter:



ÖFFNUNGSZEITEN | SOMMERLOUNGE

MO - FR 18:00 - 23:00 UHR
SA - SO 16:00 - 24:00 UHR

// Weitere Informationen finden Sie auf unserer Web- und Facebookseite, sowie in unserem Newsletter.



06.08.2021

FEIERN SIE MIT UNS IN UNSER JUBILÄUM

// NUR MIT VORANMELDUNG (LIMITIERTE PLÄTZE)

// Weitere Informationen finden Sie auf unserer Web- und Facebookseite, sowie in unserem Newsletter.

07.08.2021

JUBILÄUMSGRILLEN

// 18.00 - 23.00 UHR

// MENÜBEISPIEL



VORSPEISEN/SALATE

Brokkolisalat | Baby-Leaf | Blattsalate | Marinierte Rote Beete | Romana-Salat-Herzen
Gemischte Antipasti/Grillgemüse | Bunte Tomaten mit Burrata

HAUPTGERICHTE

„Cote de Boeuf“ | „Surf and Turf“ | „Zweierlei von der Salsiccia“ | BBQ-Lachs

BEILAGEN

Geschmorte Süßkartoffeln | Frisches Maisbrot | Frühkartoffeln | Gemischter Brotkorb

DESSERT

Schokoladen-Fudge | Schwarzwälder Eisgugelhupf | Panna Cotta Macciato

// PREIS € 99,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)



27.08.2021 - 29.08.2021

BIERERLEBNISWOCHENENDE



// 27.08.2021

Faßanstich mit Jubiläumsbier und musikalischer Begleitung.

Die Hausbrauerei Vogelbräu ist räumlich direkt an das Hotel angeschlossen und braut speziell zum 20-jährigen Bestehen des Hotels Der Blaue Reiter ein neues Bier – unser Jubiläumsbier.

// 28.08.2021

Auf ein Bier mit Rudi Vogel und Hans Wächtler – im Biergarten Vogelbräu

Folgen Sie über den Tag hinweg den interessanten Biergesprächen über die un-filtrierte Biervielfalt und erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Bier wissen wollten: ob Bierstilkunde, Brauprozess, Aromenkunde oder die Geschichten hinter den Bieren. Rudi Vogel eröffnete 1985 mit dem Vogelbräu Karlsruhe die erste Hausbrauerei in Süddeutschland. Danach folgten weitere Lokalitäten – das jüngste davon in Durlach. Auch Hans Wächtler ist ein wahres Urgestein in der Bierwelt und als Erfinder des Bier-Aromabaums® ein wahrer Meister der Bierverkostung: Seit mehr als 40 Jahren ist der gelernte Brauer und Braumeister in der Braubranche aktiv und bildet Bierbotschafter und Biersommeliers aus – darunter auch die zwei letzten Weltmeister.

Veranstaltung ab 19:00 Uhr: Bier & Food Pairing mit Hans Wächtler – im Hotel Der Blaue Reiter

Das passende Bier als Begleiter zum Essen hat eine lange Tradition. Genießen Sie die perfekte Kombination für ein besonderes Geschmackserlebnis.

// 29.08.2021

Weißwurstfrühstück mit Jubiläumsbier - im Hotel Der Blaue Reiter

// Weitere Informationen finden Sie auf unserer Web- und Facebookseite, sowie in unserem Newsletter.

A purple watercolor splash with a textured, mottled appearance. The color ranges from a light lavender to a deep, dark purple. The edges are irregular and feathered. In the center of the splash, the number '09' is written in a clean, white, sans-serif font.

09

09.09.2021

GRILLKITCHENPARTY MIT HEIKO BRATH & TOM HEINZLE

// 18:30 - 23:30 UHR

In der Location des Blauen Reiter entführt euch Tom Heinzle & Heiko Brath in ihre Welt des Grillens. Sie erleben einen einmaligen Abend mit sieben hochwertigen Gängen vom Grill sowie Weinbegleitung und musikalischer Begleitung. Eine entspannte Atmosphäre und der Spaß an gutem, saisonalem Essen stehen hier im Vordergrund.

// PREIS € 169,00 PRO PERSON
INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG MIT EINEM
TOP-WEINGUT (AUSGENOMMEN COCKTAILS, LONGDRINKS
UND SPIRITUOSEN)

Anmeldung
erfolgt unter:



23.09.2021

COCKTAILKURS

// 19:30 - 22:00 UHR

Lassen Sie sich von Cocktail-Profi Alexander Kreft - Vizepräsident der DBU — Deutsche Barkeeper-Union e.V. — Sektion Baden-Württemberg - in die Mixkunst seiner berühmten Cocktails entführen. Lernen Sie Wissenswertes über die Barphilosophie und den Aufbau der verschiedenen Cocktails. Nach der Zubereitung der Cocktails steht die Verkostung der selbst hergestellten Drinks im Vordergrund.

// PREIS € 89,00 PRO PERSON

Voraussetzung: Mindestalter 18 Jahre



16.10.2021

BLAUER REITER MEETS DIE LÖFFELBANDE

KULT

// 19:00 - 23:00 UHR

Es wird „Kochkunst auf den Punkt gebracht!“.

DIE legendäre LÖFFELBANDE, das sind die Kochteilnehmer der bekannten SAT1 Fernsehshow „The Taste“, werden exklusiv für Sie ihre Löffel kreieren. Zu jedem Gang werden die Köche ihre Löffel beschreiben und entsprechend präsentieren.

// LÖFFEL - MENÜBEISPIEL VON DER LETZTEN ERFOLGREICHEN VERANSTALTUNG

DIE PERFEKTE VORSPEISE

Gepickeltes Gemüse | Frankfurter Espuma | Panko | salziges Shortbread

Garnelen Dim Sum | eingelegter Rettich | Pho Sud

LöffelTatar „Lucki Maurer“

Lachs-Tataki | Gurke | Sesam | asiatische Essenz

DER SENSATIONELLE HAUPTGANG

Chinahuhn | Erdnuss | Paprika | Soja | Sesam

Schweinebauch | Süßkartoffel | rotes Zwiebelragout | gelbe Gazpacho

Leber „Berliner Art“ 2.0 | Kartoffel | Zwiebel

Tomatentarte | Frischkäsemousse | kandierte Walnuss

Ente | gebackener Knödel | Rotkohl | Apfel

DAS DESSERT ZUM DAHINSCHMELZEN

offener Nuss-Strudel | Birnenragout | Whiskeymousse

eingelegte Gurke | Rosmarinmousse | gefüllte Himbeeren | Tonicbiskuit

DIE EINZIGARTIGEN ZWISCHENGERICHTE (AUF TELLERN ANGERICHTET)

Zweierlei vom Ziegenkäse | gegrillter Fenchel | Fenchelpepperonata | Zuchinisalsa | Croutons

Pasta | Trüffel | Rind

// PREIS € 145,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)

LIMITIERTE PLÄTZE



30.10.2021

BLAUER REITER MEETS BORIS BIGGÖRS LEGENDÄRES TRÜFFELMENÜ

// 19:00 – 23:00 UHR

Boris Biggörs belegte 2016 den 3. Platz bei der SAT.1 Kochshow „The Taste“ und ist seit 2017 erfolgreich selbstständig mit privaten Kochkursen, exklusiven Caterings und einem Home-Restaurant. Mit seiner Leidenschaft und Kreativität für das Kochen gewann er mehrere Auszeichnungen. Er erreichte bei der INTERGASTRA in Stuttgart den 1. Platz als „Top Master Chef des Jahres“.

MENÜ-BEISPIEL

(eine vegetarische Alternative erhalten Sie gerne auf Voranmeldung)

Kalbstatar mit Trüffel | Tallegio Tarte | Pilze

Stunden Bio-Ei | Blattspinat | Parmesanespuma

Frische Pasta mit Steinpilznage Trüffel

Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Ruccola, Parmesan und karamellisierten Kirschtomaten

Apfel | Schokolade

// PREIS € 145,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)

LIMITIERTE PLÄTZE



12.11.2021

BARABEND MIT DOREEN PHILIPP

// 19:00 - 23:00 UHR

Die erfolgreiche Barmanagerin ist mittlerweile selbstständig und macht ihre Arbeit mit viel Leidenschaft. Durch die vielfältigen Tätigkeiten in Top-Hotels hat sie zahlreiche Erfahrungen in der Branche sammeln können und freut sich sehr, Sie durch einen Abend voller neuer Geschmackserlebnisse zu führen. Lassen Sie sich überraschen!

Food Pairing & Drinks

Vier Drinks die durch die Jahreszeiten begleiten.

// PREIS € 125,00 PRO PERSON

// Weitere Informationen finden Sie auf unserer Web- und Facebookseite, sowie in unserem Newsletter.

13.11.2021

BARABEND MIT DOREEN PHILIPP

// 19:00 - 23:00 UHR

Die erfolgreiche Barmanagerin ist mittlerweile selbstständig und macht ihre Arbeit mit viel Leidenschaft. Durch die vielfältigen Tätigkeiten in Top-Hotels hat sie zahlreiche Erfahrungen in der Branche sammeln können und freut sich sehr, Sie durch einen Abend voller neuer Geschmackserlebnisse zu führen. Lassen Sie sich überraschen!

// PREIS € 79,00 PRO PERSON

// Weitere Informationen finden Sie auf unserer Web- und Facebookseite, sowie in unserem Newsletter.



18.11.2021

COCKTAILKURS

// 19:30 - 22:00 UHR

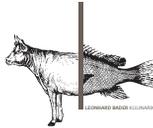
Lassen Sie sich von Cocktail-Profi Alexander Kreft - Vizepräsident der DBU — Deutsche Barkeeper-Union e.V. — Sektion Baden-Württemberg - in die Mixkunst seiner berühmten Cocktails entführen. Lernen Sie wissenswertes über die Barphilosophie und den Aufbau der verschiedenen Cocktails. Nach der Zubereitung der Cocktails steht die Verkostung der selbst hergestellten Drinks im Vordergrund.

// PREIS € 89,00 PRO PERSON

Voraussetzung: Mindestalter 18 Jahre

20.11.2021

GANSESSEN



// 19:00 - 23:00 UHR

Ein besonderes Highlight im Spätherbst ist jedes Jahr die traditionelle Gänsezeit mit Leo Bader; ein beliebtes Event für unsere Stammgäste und Besucher der Stadt.

// GÄNSEMENÜ

1 GLÜCKLICHE FREILANDGANS

Kartoffel-Semmelknödel | Dattel-Rotkohl | Kürbis-Ingwerpüree | Maronen
Bratapfel | Preiselbeeren | Gewürzkirschen | Beifuß Sauce

// PREIS € 99,00 PRO PERSON

INKLUSIVE GETRÄNKEN UND WEINBEGLEITUNG (AUSGENOMMEN COCKTAILS,
LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN)



25.11.2021 - 09.01.2022

WINTERZAUBER IM HOTELGARTEN

// SO - DO 18:00 – 22:00 UHR | FR - SA 18:00 - 23:00 UHR

// 24.12.2020 12:00 - 16:00 UHR

Mit Winzerglühwein aus der Region - vom Weingut Lutz, coole Drinks und ein abwechslungsreiches Speiseangebot. Der kleine Wintermarkt mitten in Durlach. Auch für Firmen- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Aktuelle Informationen und weitere Aktionen auf unserer Web- und Facebookseite.

WEIHNACHTSFEIERN/FIRMENEVENTS*

Steigern Sie Ihre Teambotivation durch gemeinsame Erlebnisse. Wir bieten Ihnen eine exklusive Location mit einer Illumination des Raumes ganz nach Ihrem Firmendesign. Ein abwechslungsreiches Buffet mit hochwertigen Weinen und TOP geschultem Servicepersonal.

// PREIS AB € 110,00 PRO PERSON (STEUERFREIBETRAG BETRIEBSVERANSTALUNG)

Den Abend können Sie an unserer exklusiven Hotelbar ausklingen lassen. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Rahmenprogrammen und weiteren Leistungen. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

*Sicher Feiern – unter Einhaltung aller Hygienerichtlinien

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



25.11.2021 - 09.01.2022

WINTERZAUBER IM HOTELGARTEN

// SO - DO 18:00 – 22:00 UHR | FR - SA 18:00 - 23:00 UHR

// 24.12.2020 12:00 - 16:00 UHR

Mit Winzerglühwein aus der Region - vom Weingut Lutz, coole Drinks und ein abwechslungsreiches Speiseangebot. Der kleine Wintermarkt mitten in Durlach. Auch für Firmen- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Aktuelle Informationen und weitere Aktionen auf unserer Web- und Facebookseite.

06.12.2021

WEINVERKOSTUNG

// 18:30 - 23:00 UHR

Gemeinsam mit Top-Weingütern aus der Region bieten wir Ihnen eine Weinverkostung in gemüthlicher Atmosphäre. Verschiedene Weine eines Weingutes werden in Begleitung mit kleinen Köstlichkeiten vorgestellt und verkostet.

// PREIS € 29,00 PRO PERSON

Sie möchten eine Weinverkostung exklusiv buchen?

Wir beraten Sie gerne unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



12

25.12.2021 | 26.12.2021

WEIHNACHTS-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 32,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT

WEIHNACHTSFEIERN/FIRMENEVENTS*

Steigern Sie Ihre Teammotivation durch gemeinsame Erlebnisse. Wir bieten Ihnen eine exklusive Location mit einer Illumination des Raumes ganz nach Ihrem Firmendesign. Ein abwechslungsreiches Buffet mit hochwertigen Weinen und TOP geschultem Servicepersonal.

// PREIS AB € 110,00 PRO PERSON (STEUERFREIBETRAG BETRIEBSVERANSTALTUNG)

Den Abend können Sie an unserer exklusiven Hotelbar ausklingen lassen. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Rahmenprogrammen und weiteren Leistungen. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

*Sicher Feiern – unter Einhaltung aller Hygienerichtlinien

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



01

25.11.2021 - 09.01.2022

WINTERZAUBER IM HOTELGARTEN

// SO - DO 18:00 – 22:00 UHR | FR - SA 18:00 - 23:00 UHR

// 24.12.2020 12:00 - 16:00 UHR

Mit Winzerglühwein aus der Region - vom Weingut Lutz, coole Drinks und ein abwechslungsreiches Speiseangebot. Der kleine Wintermarkt mitten in Durlach. Auch für Firmen- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Aktuelle Informationen und weitere Aktionen auf unserer Web- und Facebookseite.

01.01.2022

NEUJAHRS-FRÜHSTÜCK

// 11:00 - 14:00 UHR

Lassen Sie sich bei uns in schöner Atmosphäre von einem umfangreichen Frühstücksbuffet überraschen und genießen Sie ab 12:00 Uhr eine weitere Auswahl an warmen Speisen.

// PREIS € 32,50 PRO PERSON

INKLUSIVE KAFFEE, TEE, SÄFTEN UND EINEM GLAS SEKT



UNSER
HAUS

KUNZMANN
EVENTS
& *Catering*



LERNEN SIE UNS KENNEN

Jeden Monat erwartet Sie ein Kennenlern-Angebot in Zusammenarbeit mit unserem Partner Kunzmann Events. Genießen Sie ein hochwertiges Buffet sowie eine Führung durch unsere Hotelbereiche.

// PREIS € 35,00 PRO PERSON
EXKLUSIVE GETRÄNKE

Termine auf Anfrage unter:
event@hotelderblauereiter.de
T +49 (0)721 94266-560



GUTSCHEIN

FREUDE SCHENKEN

Machen Sie Ihren Freunden, Kunden oder Mitarbeitern eine Freude mit einem Gutschein vom Hotel Der Blaue Reiter - originell, entspannt, hochwertig und definitiv nicht alltäglich.

Gerne erstellen wir Ihnen für unsere Veranstaltungen einen Gutschein – auch als Wertgutschein möglich.

KUNDENGESCHENKE

Wenn Sie als Inhaber einer Firma Ihrem Geschäftspartner etwas schenken, dann können Sie die Kosten dafür als Betriebsausgaben von der Steuer absetzen. Wichtig ist, dass der Kaufpreis nicht über € 35,00 pro Person und Jahr liegt. Fällt das Geschenk teurer aus, dann sind die kompletten Ausgaben nicht abziehbar.

MITARBEITERGESCHENKE

Ein Geschenk an einen Mitarbeiter lässt sich immer als Betriebsausgabe geltend machen. Für den Mitarbeiter ist das Geschenk steuerfrei, solange der Wert weniger als € 60,00 beträgt.

GUTSCHEINE ERHALTEN SIE UNTER:

info@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 942660



DIE BAR

THE CURTAIN IN

In der Curtain Bar erwarten Sie außergewöhnlich leckere Cocktails und ein schönes Ambiente.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag bis Donnerstag:

18:00 – 24:00 UHR

Freitag, Samstag und vor Feiertagen:

18:00 - 01:00 UHR

Gerne bieten wir Ihnen Cocktailkurse an unserer Hotelbar an.

Ein individuelles, Ihren Wünschen entsprechendes Angebot erhalten Sie unter:

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560

FÜR GRUPPEN RESERVIEREN WIR IHNEN GERNE EINEN PLATZ IN UNSERER BAR.
AUF ANFRAGE SIND EXKLUSIVBUCHUNGEN MÖGLICH (AUCH OHNE COCKTAIL-
KURS)



WEINPROBEN

EXKLUSIVE WEINPROBEN

Wir arbeiten mit auserlesenen Weingütern aus der Region zusammen. Gemeinsam mit unseren Partnern bieten wir Ihnen exklusive Weinverkostungen in den Räumlichkeiten des Blauen Reiters an.

Gerne beraten wir Sie unter:
event@hotelderblauereiter.de
T +49 (0)721 94266-560

Wussten Sie schon:
Gerne können Sie bei uns Wein aus unserer Karte vorbestellen und abholen.
Die Rezeption ist täglich 24 Stunden besetzt.



K O C H -
K U R S E
S H O W -
C O O K I N G

INDIVIDUELLE KOCHKURSE | SHOWCOOKING FÜR GRUPPEN

Ein Abend ganz nach Ihrem Geschmack! Erleben Sie ein einzigartiges Menü mit hochwertigen, saisonalen und regionalen Speisen. Das Menü wird direkt vor Ihren Augen zubereitet oder Sie zaubern unter Anleitung eines erfahrenen Kochs Ihre eigenen Gerichte.

Das erwartet Sie bei einem genussreichen Abend im Hotel Der Blaue Reiter:

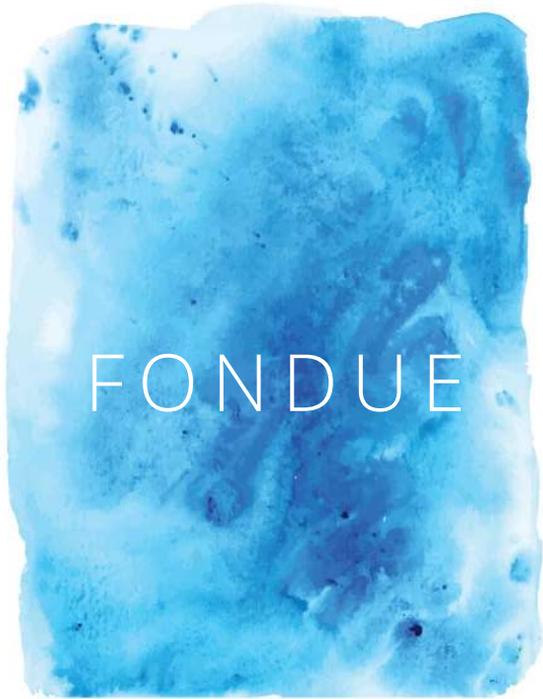
- // ein im Vorfeld mit Ihnen abgestimmtes Menü
- // ausgewählte Weine, passend zu den Gerichten des Abends
- // ein stilvolles Ambiente

Es sollte eine Dauer von drei bis vier Stunden eingeplant werden.
Ein Kochkurs ist auf 12 Teilnehmer begrenzt. Ein Showcooking ist auch für größere Gruppen geeignet.

// PREIS AB € 149,00 PRO PERSON

Wir beraten Sie selbstverständlich gerne unter:

event@hotelderblauereiter.de
T +49 (0)721 94266-560



FONDUE

FONDUE - WARMES FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT!

// UNSER FONDUE EXKLUSIV VON ANFANG OKTOBER BIS ENDE FEBRUAR.
(MINDESTTEILNEHMERZAHL: 10)

// KLASSIK

Unser klassisches Fleischfondue in der Brühe, bestehend aus Schweinefilet, Hühnerbrust, Putenbrust, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten und verschiedenen Saucen.

// PREIS AB € 35,50 PRO PERSON

// DELUXE

Unser Fleischfondue „Deluxe“ in der Brühe, bestehend aus Rinderfilet, Kalbsfilet und Schweinefilet, buntem Gemüse, gemischten Blattsalaten, Feldsalat mit Speck an Himbeerdressing und verschiedenen Saucen.

// PREIS AB € 45,50 PRO PERSON

// SCHOKOFONDUE

Das Dessert der besonderen Art für Schokoliebhhaber!
Unser Schokofondue mit frischen Früchten der Saison und verschiedenen Top-pings, wie zum Beispiel Nüssen oder Marshmallows.

PREISE AUF ANFRAGE



FEIERN

FEIERN IM HOTEL DER BLAUE REITER

Sie suchen ein besonderes Ambiente, eine stilvolle Location für Ihr Fest?

Dann sind Sie bei uns im Hotel Der Blaue Reiter genau richtig. Unser Designhotel, mitten im Karlsruher Stadtteil Durlach, bietet mit seinem modernen, kunstgeprägten Ambiente den passenden Rahmen für Ihre Feier.

Es erwartet Sie eine professionelle Rundumbetreuung durch unser geschultes Personal sowie erstklassige Speisen und Getränke. Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles, Ihren Wünschen entsprechendes Angebot.

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



FIRMEN-
EVENTS

FIRMENEVENTS

Steigern Sie Ihre Teammotivation durch gemeinsame Erlebnisse. Wir bieten Ihnen eine exklusive Location mit einer Illumination des Raumes ganz nach Ihrem Firmendesign. Ein abwechslungsreiches Buffet mit hochwertigen Weinen und top geschultem Servicepersonal.

// PREIS AB € 110,00 PRO PERSON (STEUERFREIBETRAG BETRIEBSVERANSTALTUNG)

Den Abend können Sie an unserer exklusiven Hotelbar ausklingen lassen.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Rahmenprogrammen und weiteren Leistungen. Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

event@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-560



INFO

// Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 21 Tage vor dem jeweiligen Termin behalten wir uns eine Stornierung vor.

// MINDESTTEILNEHMERZAHL

Frühstück: 10-50 Personen

Valentinstags-Dinner: 30-50 Personen

Jubiläumsmenü: 30-50 Personen

Kulinarische Reise: 10-16 Personen

Jubiläumsgillen: 30-50 Personen

Gansessen: 30-50 Personen

Sternemenü: 10-20 Personen

Spargelmenü: 30-50 Personen

Vatertags-Grillen: 10-50 Personen

Löffelbande: 30-50 Personen

Trüffelmenü: 30-50 Personen

Cocktailkurs: 6-12 Personen

Weinverkostung: 6-12 Personen

// Bei Abbruch der Veranstaltung aufgrund von höherer Gewalt oder Katastrophen besteht kein Anspruch auf Erstattung. Sollte Veranstaltungen auf Grund von Corona-Verordnungen nicht stattfinden können, wird für 2022 ein Nachholtermin vereinbart.

// Haustiere sind nicht gestattet.

// Bei den Menübeispielen kann es zu Abweichungen einzelner Gerichte kommen.

// Nach 23:00 UHR werden die Getränke auf Selbstzahlerbasis abgerechnet.

// Die Events können auch exklusiv gebucht werden.

// RESERVIERUNG UNTER

marketing@hotelderblauereiter.de

T +49 (0)721 94266-570

hotelderblauereiter.de

WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN



FRITZ WAßMER



Dr. Bürklin-Wolf



Das Wasser mit Stern

CapVie

DRINKS | VISIONS | DISTRIBUTION



HOTZ & VATER DRINKS

Allianz  Generalvertretung



durlacherleben

 ImmoCenter
Sparkasse Karlsruhe

 Stadtwerke
Karlsruhe
Besser versorgt, weiter gedacht.


STREB
GETRÄNKE
ZUKUNFT

KUNZMANN
EVENTS
& Catering 

LUQEL
WATER AS INDIVIDUAL AS YOU ARE

KESSLER 

KLUMPP


WOLFSRUDEL®
AGENTUR

 Volksbank
Ettligen eG

DER BLAUE REITER



DESIGNHOTEL

HOTEL DER BLAUE REITER GMBH & CO. KG
Amalienbadstraße 16 | D-76227 Karlsruhe
T +49 (0)721 94266-0 | F +49 (0)721 94266-42
info@hotelderblauereiter.de | hotelderblauereiter.de

© WOLFSRUDEL