

zum
Mitnehmen

Events & Specials

März 2026 bis März 2027

Grüner Baum
HOTEL • RESTAURANT • WIRTSHAUS





Ihr Urlaubserlebnis

**Urlaub im Herzen des Nürnberger Lands,
inmitten von Bächen und Wanderwegen.**

4 Übernachtungen zum Preis von 3. Doppelzimmer oder Einzelzimmer inklusive Frühstücksbuffet. Zimmerkategorie nach Wahl und Verfügbarkeit. Buchung über unsere Webseite unter Verwendung des Kennworts „4für3“.

Die Möglichkeit dieses Arrangement besteht in den folgenden Zeiträumen: 19. März bis 13. April | 03. bis 09. Mai | 01. Juli bis 04. September.

27.
März
18³⁰ Uhr

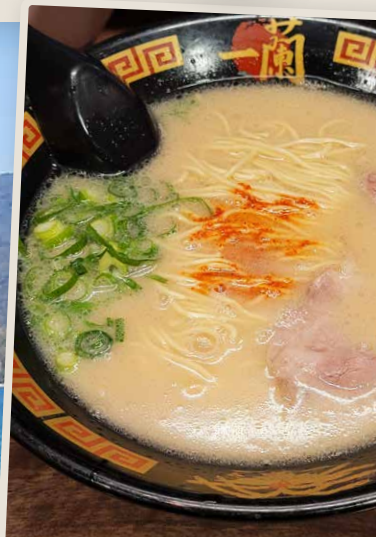
JAPAN-Bufferet

JAPAN – Tradition und Moderne treffen aufeinander.

Sushi, Sashimi, Ramen, Miso-Suppe, Gyoza, Yakitori, Okonomiyaki – das sind nur einige dieser leckeren japanischen Gerichte. Es schmeckt einfach unwiderstehlich anders.

Dazu Lichtbilder mit Moderation, exklusiv von unserer Japan Rundreise

Bufferet: 55,- € pro Person



NEU

8.
Mai
18³⁰ Uhr

Das Spargel Fest

NEU

Frühlingshafter Buffet-Abend in lockerer Atmosphäre.

Es gibt SPARGEL satt! Als Salat, gebraten, gekocht, kalt und warm.
Fingerfood und Vorspeisen | Hauptgänge warm und kalt | Fleisch und Fisch |
Vegan und Kräuter | Saures und Eingelegtes | süße Desserts, sahnige
Cremes und Mousse, hausgemachtes Eis.

Darüber hinaus: Alle Getränke sind im PREIS enthalten!

Mineralwasser und Schorlen | Prosecco, Cocktails, Verjus | Bier und Wein |
Espresso und Heißgetränke.

Kompletter Abend, Essen und Trinken (ohne Schnaps) 89,- € pro Person.



11.

Juni
ab 17 Uhr

Kühnhofener Vogelsuppe

Spezialitäten-Suppe, ähnlich Kalbsbeuscherle, nur mit Rindfleisch gekocht, für Kenner und für solche, die es werden wollen. Die Vogelsuppe gibt's nur einmal im Jahr, in der Kirchweih-Woche. Die Suppe wird klassisch mit Brötchen gegessen oder mit Semmelkloß im Teller.



Freitags
im Juli

Sundowner Party

NEU

Immer Freitags im Juli ab 17:00

Am Freitag, den 3. Juli, starten wir zusammen in den ersten richtig legendären Sommerabend des Jahres. Von 17:00 bis 23:00 Uhr heißt's: Sundowner-Session auf unserer Terrasse – mit Premium-Blick auf den Sonnenuntergang. Mehr Vibes geht nicht. Kommt einfach direkt nach der Arbeit ab 17:00 Uhr rum, schnappt euch einen Drink und lasst den Tag bei guter Musik ganz entspannt ausklingen.

3.
Juli

10.
Juli

17.
Juli

24.
Juli

31.
Juli



Und keine Sorge: Hungrig bleibt hier niemand. Unser Küchenteam liefert richtig leckeres Food, damit ihr perfekt versorgt in einen langen, entspannten Abend mit Drinks, Beats und Sonnenuntergang starten könnt.

Von 17-19:00 Uhr HAPPY HOUR – jeder Cocktail 6,- €.

Bei gutem Wetter feiern wir auf der Sonnenterrasse, bei eher schlechten Wetter gestalten wir unser Restaurant für gute Partystimmung um.

BBQ immer Freitags ab 17.30 | der Chef LIVE am Grill

Spare Ribs | Halssteaks | Kräutersteaks | Chopped Pork |
PuteYakitori Spieße | Fisch-Gemüse Bonbon | Parmesan Kartoffeln |
Grill-Gemüse | Röstzwiebeln | Salatbuffet | Grillsaucen

29,- € pro Person

Sie möchten lieber Rind Filetsteak oder Entrecote essen? Machen
wir gerne mit 10,- € Aufpreis.

7.
Aug.

14.
Aug.

21.
Aug.

28.
Aug.

4.
Sep.

11.
Sep.

Freitags
von August bis
September

Sommer-Grill-Buffer

NEU



13.
September
ab 11 Uhr

Großes Schäuferle-Buffer

Echt Franken auf'm Teller

Saftiges Schäuferle, dazu Knödel und Salate **so viel Sie wollen.**

Von 11:00 - 14:00 Uhr – pro Person 19,90 €

15.
September
ab 11 Uhr

Erster Schultag

Feiern Sie dieses Erlebnis mit Ihrer ganzen Familie bei uns
im Grünen Baum. Reservierung unbedingt erforderlich.



16.
Oktober
18³⁰ Uhr

Genuss-Wildbuffet

„Goldener Herbst“

Unser offizieller Start zur Wildsaison mit Feinem und Bestem aus Flur und Wald.

Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet.

Buffet-Auswahl und Infos ab Mitte September auf unserer Homepage.

Fisch- und Gansessen

1.
November
ganztags

Freuen Sie sich auf Ihre erste ¼ Gans und Gansbrust mit Apfelspalten, Feines vom Karpfen und edle Meeresfische.

¼ Gans bitte vorbestellen.

26. bis 28.
Nov.

American Thanksgiving

NEU

**Donnerstag, Freitag und
Samstag, 26.-28.
November um 18:30 Uhr**

3 Gänge Menü-Abend
nach amerikanischen
Thanksgiving-Rezepten.
Pro Person 45,- €

Menü

Glazed Ham (gebackener Honig Schinken) dünn
aufgeschnitten | Fenchel Blumenkohl Salat, Aprikosen
Vinaigrette | Maisbrot

Scheibchen, Stücke und Teile vom gefüllten Truthahn,
Kürbis Stuffing | herb-süße Cranberry Sauce, Kartoffel
Püree | grüne Bohnen | Maiskolben | Karotten

Pumkin Pie

warmer Kürbis Apfel Kuchen, Ahornsirup |
Pekan Nüsse | Kastanien Mousse

31.
Dezember
ab 18 Uhr

Bei Eberhards Silvester feiern

NEU

SILVESTER-GALA im Festsaal mit Tanzmusik

Beinhaltet: Aperitif | 3-Gang-BUFFET | Mitternachtssekt
Feuerwerk | Nachtsnack | Tanzmusik mit Liveband
Pro Person 130,- €

SILVESTER-MENÜ

Exklusiv im Restaurant, 3- oder 4-Gang-MENÜ
Bleiben Sie über den Jahreswechsel und genießen unser
Feuerwerk. Menü-Auswahl und Infos ab Mitte Oktober auf
unserer Homepage.

HOTEL-Arrangement:

Verbinden Sie den Besuch unserer festlichen Silvester-Gala mit einem erholsamen Kurzurlaub und gönnen Sie sich eine stilvolle Auszeit zum Jahreswechsel. Lassen Sie das alte Jahr in besonderem Ambiente ausklingen und starten Sie entspannt ins neue. Zwei Übernachtungen (Mindestaufenthalt) inklusive Frühstück. Je nach Zimmerkategorie, pro Person im Doppelzimmer von 115,- € bis 140,- €. Sie wollten länger als 2 Nächte bei uns bleiben? Sprechen Sie uns an, wir machen es gerne möglich.



15.&16.

Januar

2021

Skandinavisches Buffet

Lassen Sie sich von uns mit Köstlichkeiten vom Lachs und edlen Meeresfrüchten sowie herzhaften Fleisch-Spezialitäten verwöhnen. Sie werden begeistert sein!

Gehen Sie auf eine kulinarische Reise in den Hohen Norden. Genießen Sie im farblich passenden Ambiente wieder einen faszinierenden Reisebericht mit neuen traumhaften Bildern, von neuen abenteuerlichen Touren.

Beginn: 18:30 Uhr

Buffet-Auswahl und Infos ab Ende November auf unserer Homepage.



Freitags
im Januar &
Februar
2021

Muschelabend

Wir verwöhnen Sie mit frischen Miesmuscheln ob klassisch im Weißweinsud oder italienisch mit Tomaten und Olivenöl. Matjes, Garnelen-Cocktail oder Fischsuppe gibt es als Vorspeisen.

Immer Freitags ab 17:30 Uhr

22.
Jan.

29.
Jan.

5.
Feb.

12.
Feb.

19.
Feb.

26.
Feb.



13. & 14.
Februar

2021

Valentins-Menü

Valentinsmenü am Samstag 13. Februar und Sonntag 14. Februar jeweils ab 18:30 Uhr. Wir bitten um Reservierung.

Menü-Auswahl und Infos ab Anfang Januar auf unserer Homepage



5.&6.
März
2021

Asiatisches Buffet

NEU

Sushi, Dim Sum, Pho-Suppe, Bibimbap-gemischter Reis, Ramen, Yakitori, Tempura, Kung Pao-Chicken, nur eine Auswahl der unendlichen Vielfalt dieser wunderbaren Essens und Geschmackswelt. Freuen Sie sich darauf.

Dazu Lichtbilder mit Moderation: Aus Bangkok, Kuala-Lumpur, Singapore, Japan.

Buffet 55,- € pro Person.





Unsere stilvoll gestalteten Seminarräume sowie Arbeits- und Aufenthaltsbereiche bilden mit ihrer hellen und freundlichen Atmosphäre den idealen Rahmen für Ihre erfolgreiche Tagung.

Raum Rosenbogen: 45qm | bis zu 16 Personen

Raum Rote Scheune: 120qm | bis 90 Personen

Raum Kräuterfee: 25qm | bis 12 Personen

Unsere Übernachtungsmöglichkeiten mit 31 individuell eingerichteten Zimmern runden Ihr Firmenevent ab.

Seminarräume für Ihren Erfolg




Hier direkt
reservieren:



Hotel Grüner Baum
Hans-Peter Eberhard
Kühnhofen 3, 91217 Hersbruck
Telefon: 09151 60956-0
Telefax: 09151 60956-151

Mailadresse: info@baum-hersbruck.de
Internetadresse: www.baum-hersbruck.de
www.facebook.com/gruenerbaumkuehnhofen

 [gruenerbaumkuehnhofen](https://www.instagram.com/gruenerbaumkuehnhofen)

