Eventkalender 2025

Juli bis Dezember







Sonntagsbrunch

Für Ihre Familie, für Ihre Freunde, für Ihre Gäste... und natürlich für Sie selbst.

Eine klassische Mischung aus Frühstück und Mittagessen. Wir verwöhnen Sie jeden Sonntag kulinarisch mit wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten von unserem vielfältigen Buffet.

Pro Person € 43,00

Kinder 5 bis 10 Jahre **€ 15.00**

11 bis 14 Jahre

€ 19,00



Bike-Week BBQ-Days

Donnerstag von 17:00 - 20:00 Uhr

Freitag von 16:30 - 18:00 Uhr oder von 18:30 - 20:00 Uhr

Samstag von 16:30 - 18:00 Uhr oder von 18:30 - 20:00 Uhr

VIP-Shuttle vom Hotel zum Gutshof Itterbach (nach Verfügbarkeit!).

Pro Person € 39,00Grillbuffet





August 22 Ab 17 30 Uhr



American-BBQ-Grillbuffet inkl. Beer "Erlebnis"

Mit Familie oder Freunden unterwegs im Strycktal und zur Rast bei uns auf der Terrasse.

US-Grillspezialitäten & knackige Salate warten auf Sie in gepflegter Atmosphäre u. a. Rumpsteaks, frische Burger, Folienkartoffeln, Grillgemüse, leckere Dips...

(Auch für Vegetarier)

Pro Person € 39,00 Grillbuffet

Monats-Menü Beef & Gin Dinner

Erleben Sie den besonderen Geschmack von Rodeo-Ranch-Quality und genießen Sie zu Ihrem perfekten Steak ein gutes Glas GIN Mare.

Für diejenigen, die keinen Gin mögen, gibt es übrigens auch eine Auswahl an Wein und Champagner!

Pro Person € 54,00

inklusive 3-Gänge-Menü und 1 Glas Gin/Tonic







Oktober-Menü "Wild-Genuss"

Wild-Genuss aus heimischen Wäldern, kalorienarm und gesund.

Wildbret erfüllt viele Anforderungen an eine gesunde Ernährung.



Pro Person € 54,00

inklusive 3-Gänge-Menü und 1 Aperitif

Traditionelles Schlachteessen nach "Upländer Art"

Genießen Sie unser köstliches Buffet mit zahlreichen Schlachtspezialitäten "Upländer Art" aus der Region z.B. Gerte- und Kartoffelsuppe mit Würstchen, Schweinebäckchen, Mini-Haxen, Kasseler, Bauchspeck, Mett-, Blut-, und Leberwurst, kleine grobe Bratwurst mit Püree, Sauerkraut, Brot, Mett, Grünkohl und noch mehr...

inklusive Dessertvariationen.

Pro Person € 24,50

Buffet









"Oldenburger-Freilandgans"

Seit jeher pflegen wir vorweihnachtliche Bräuche und Traditionen.

Deshalb beginnen wir am 13. November wieder mit unserem beliebten Gänsemenü.

Pro Person € 54,00

ab 2 Personen, inklusive 3-Gänge-Menü

Gruseldinner "Mumie"

In dunklen Nächten erzählt man sich Geschichten von einer Herrscherin aus längst vergangener Zeit, die dazu verdammt sei, auf ewig durch eine Pyramide zu wandeln. Manche sagen, dies sei eine Legende. Andere wissen: es ist die Wahrheit!

Pro Person € 89,00

inklusive 4-Gänge-Menü und 1 Aperitif







"Thomas & Friends" Küchenparty

Erleben Sie den "Willinger à la Carte"
– eine exklusive Live-Kochshow mit
Spitzenköchen u.a. wie Walter Saure
Jr., Phairot Sunthonwat, Günter
Kesper und Thomas Schurat.
Es erwarten Sie kulinarische Highlights mit erlesenen Zutaten aus aller
Welt. Genießen Sie diesen besonderen Abend inklusive perfekt abgestimmter Getränke – ideal für einen genussvollen Abend mit Familie
oder Freunden!

Pro Person € 99,00

inklusive mehrgängigem Menü, Buffet und Getränke

"Gans lecker" Großes Buffet von Gans & Ente

Genießen Sie ein festliches Buffet mit zarter Ente, Gans und herzhaften Beilagen. Ob klassisch mit Jus oder vegan mit Waldpilzen – hier ist für jeden etwas dabei. Abgerundet mit feinen Vorspeisen und süßen Dessertklassikern. Ein Genuss für die Festtage!

Pro Person € 45,00

inklusive Vorspeisen- und Dessertbuffet





NOVEMBER 30

DEZEMBER

7.|14.|21.|25.|26.

Ab 10 IIhr



Unser Advents- und Weihnachtsbrunch ist die perfekte Möglichkeit, um mit Ihrer Familie in der besinnlichen Adventszeit köstlich zu schlemmen. Genießen Sie eine Auswahl an köstlichen Speisen und Getränken, die speziell für diese festliche Jahreszeit zubereitet wurden.



Pro Person € 47,00

Kinder 5 bis 10 Jahre

€ 15,00

11 bis 14 Jahre

€ 19,00

Heiligabend-Menü

Wir laden Sie herzlich ein, den Heiligen Abend in der festlichen Atmosphäre des Gutshofs Itterbach zu verbringen. Genießen Sie ein besonderes 4-Gänge-Menü, das mit viel Liebe und Sorgfalt für diesen besonderen Anlass kreiert wurde.

Pro Person € 65,00

inklusive 4-Gänge-Menü und 1 Aperitif





Silvestermenü

Alle Jahre wieder die Frage, ob es Raclette oder Fondue an Silvester gibt und wer die Arbeit damit hat. Wie wäre es also mal mit einem besonderen Jahreswechsel und einem festlichen Menü, das keine Wünsche offen lässt - zurücklehnen und einfach nur mit allen Sinnen genießen.

Pro Person € 129,00

inklusive Vorspeisenbuffet, mehrgängiges Menü, Dessertbuffet und 1 Aperitif

Weihnachtsgeschenk-Tipp Gruseldinner-Show "Dr. Jekyll & Mr. Hyde" JANUAR

10

Ab 18 30 Uhr

Rat mal, wer zum Essen mordet ... Kulinarischer Theaterabend "Jack the Ripper" mit Humor und Gänsehaut. Das Publikum ist Teil der Handlung.

Wer war Jack the Ripper? Beim Original Gruseldinner wird der wohl mysteriöseste Kriminalfall der Geschichte gelöst – vielleicht!

Pro Person € 89,00

inklusive 4-Gänge-Menü und 1 Aperitif





Geschenktipp Krimidinner "Sherlock Holmes und der Fluch der Ashtonburrys"

Wir befinden uns im Jahre 1895 und Lady Augusta II., Marquise of Orkney, hält Hof. Alle sind gekommen: Prominente Persönlichkeiten, Künstler, Bohemiens jedweder Couleur, Adelige, Politiker, berühmte Schauspielerinnen, Sänger und Abenteurerinnen, die ihre Ausschweifungen und Lustbarkeiten hinter raffinierten Masken zu tarnen wissen.

Pro Person € 95,00

inklusive 3-Gänge-Menü, und 1 Aperitif

Saison-Buffet

Unser Saison-Buffet ist eine einzigartige kulinarische Erfahrung, die Sie nicht verpassen sollten.
Eine Woche einmal in jeder Saison bieten wir Ihnen ein vielfältiges Buffet mit köstlichen Speisen an, die perfekt auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind.
Im Frühling erwartet Sie eine Auswahl an leichten Gerichten, insbesondere Fisch und Meeresfrüchte, frisch zubereitet und

delikat im Geschmack.
Wenn der Sommer kommt, verwöhnen wir Ihren Gaumen mit mediterranen Aromen und einem Hauch von Barbecue. Der Herbst steht ganz im Zeichen von herzhaften und geschmackvollen Wildgerichten. Im Winter wird es deftig und winterlich in unserem Gutshof.

Termine werden frühzeitig bekannt gegeben. Bitte dazu den QR-Code abscannen.



Alle Angaben und Angebote



Und übrigens...

...unser Küchenchef kreiert für Sie jeden Monat ein neues Menü, mit Fleisch oder Fisch und auch als vegetarische Kreation.



Der neue Eventkalender 2026 "Januar bis Juni" kommt! Freuen Sie sich jetzt schon auf leckere Buffets und tolle Veranstaltungen.





Folgen Sie uns auf Facebook



Folgen Sie uns auf Instagram



Öffnungszeiten online einsehen



Online Reservierung in Echtzeit, inklusive Sofortbestätigung



Auf Recyclingpapier gedruckt



- Mühlenkopfstraße 7 · 34508 Willingen
- +49(0)5632 96940
- +49(0)5632 969420
- info@gutshof-itterbach.de
- www.gutshof-itterbach.de