



PÖRTNERHOF SEßLACH · SEIT 1727

Ihre Weihnachtsfeier im Pörtnerhof

Der Abend beginnt ganz gemütlich bei einem Glühwein in unserem Innenhof mit der historischen Stadtmauer im Rücken. Danach geht es in den Pörtnerhof, wo Sie gemeinsam essen, lachen und den Abend genießen können. Sie wählen den Termin – wir kümmern uns um den Rest.

Mitte November bis 23. Dezember 2026 · auch im Januar

poertnerhof-sesslach.de



Ihre WEIHNACHTSFEIER IM PÖRTNERHOF

Der Glühwein steht schon bereit, wenn die ersten Gäste im Innenhof ankommen. Ganz in Ruhe beginnt der Abend bei gemütlichem Beisammensein. Anschließend erwartet Sie drinnen eine festlich gedeckte Tafel. Das Essen kommt frisch aus unserer Küche und wann der Abend zu Ende geht, entscheiden Sie ganz alleine.

„Für mich ist es jedes Jahr wieder schön, wenn im Innenhof der Glühwein duftet und ich mir heimlich einen von den selbstgebackenen Lebkuchen meiner Mutter stibitze. Genau diese Stimmung wünsche ich Ihrer Feier.“

Stefan Sauerbrey, Pörtnerhof

Vier Wege zu Ihrem Abend

Vom kleinen Team bis zur ganzen Belegschaft. Sie sagen uns, wie viele Sie sind und was der Abend können soll — den Rest schlagen wir Ihnen vor.

Nach der Weihnachtskarte

Ein reservierter, weihnachtlich gedeckter Tisch. Jeder bestellt selbst von unserer Weihnachtskarte (ab Mitte November). Ohne Mindestzahl, ohne Pauschale. Der Glühweinempfang ist zubuchbar.

nach Verzehr

ab 2 Personen

Mit festem Menü

Glühweinempfang im Innenhof, Pinsabrot mit Dip am Tisch und drei Gänge: unser festes Weihnachtsmenü oder selbst zusammengestellt. Ihr Raum ist weihnachtlich hergerichtet.

ab 45 €

pro Person · eigener Raum ab 12

Mit Weihnachtsbuffet

Alles wie beim Menü, aber vom Buffet: Suppe, zwei Fleischgerichte, Fisch und ein vegetarisches Gericht, dazu das Dessertbuffet.

ab 49 €

pro Person, ab 20 Personen

Mit Programm

Ein Erlebnisdinner nur für Ihre Gruppe — Dinner in the Dark, Krimidinner, Musikdinner oder Magisches Dinner. Das Menü ist enthalten.

ab 64 €

pro Person · Gruppengröße je
nach Format

Weihnachtsfeiern gehen von Mitte November bis 23. Dezember und auch im Januar. Die Wochen vor und nach dem Trubel sind ruhiger, die Auswahl an Terminen ist größer — das Essen ist dasselbe.

Wer im **Januar** feiert, bekommt von uns ein Glas Winzersekt zum Empfang.

Getränke rechnen wir nach Verbrauch ab. Auf Wunsch als Pauschale, siehe Seite 5.

Kleinere Gruppen sind uns genauso willkommen: Unter zwölf Personen feiern Sie an Ihrem eigenen Tisch im laufenden Restaurantbetrieb — mit demselben Menü, nur ohne eigenen Raum.

Unsere Lieblinge für Ihre Feier

So feiern wir selbst am liebsten. Jedes Gericht lässt sich tauschen, alle Gerichte zur Auswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

ZUM BEISPIEL · UNSER LIEBLINGSMENÜ · 45 € PRO PERSON

Maronencremesuppe

glasierte Maronen | ein Hauch Trüffelöl

* * *

Speckmantel mit zartem Geheimnis

Schweinefilet im Speckmantel | Semmelknödel | Pilze in Rahm

oder

Zanderfilet vom Grill

Pasta | Schmortomaten

oder

Pilzravioli

Waldpilzfüllung | brauner Salbeibutter | Parmesan | Rucola

* * *

Weihnachtlicher Dessertteller

Crème brûlée | Lebkuchenmousse | Bratapfeleis

ZUM BEISPIEL · UNSER LIEBLINGSBUFFET · 49 € PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

Karotten-Ingwer-Suppe

* * *

Speckmantel mit zartem Geheimnis

Schweinefilet im Speckmantel | Pilze in Rahm

Wildgulasch von Reh und Wildschwein

aus heimischer Jagd

Gelbes Thai-Curry

Fisch | Garnele | Basmatireis

Pilzravioli

Waldpilzfüllung | brauner Salbeibutter | Parmesan | Rucola

dazu Semmelknödel, Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffeln und Wintergemüse

* * *

Buntes weihnachtliches Dessertbuffet

Die Gerichte zur Auswahl

Beim Menü wählen Sie den Auftakt und die Hauptgänge, Ihre Gäste suchen sich davon ihren Hauptgang aus – in Ausnahmefällen auch erst am Abend.

Beim Buffet stellen Sie zusammen: eine Suppe, zwei Fleischgerichte, ein Fischgericht und ein vegetarisches Gericht, dazu das Dessertbuffet.

ZUM AUFTAKT

Maronencremesuppe

glasierte Maronen | ein Hauch Trüffelöl

Karotten-Ingwer-Suppe

wärmt von innen | vegan

Feldsalat

mit Speck und Croutons

Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse | geröstete Walnüsse | Honig

Vorspeisenvariation à la Pörtnerhof +6 €

von allem ein bisschen

HAUPTGANG

Knusprige Gänsebrust +6 €

Apfelrotkohl | Coburger Klöße

Geschmorte Hirschkeule +3 €

Apfelrotkohl | hausgemachter Semmelknödel

Edelfischteller +3 €

Lachs | Zander | Garnele | Wintergemüse

Speckmantel mit zartem Geheimnis

Schweinefilet | Semmelknödel | Pilze in Rahm

Zanderfilet vom Grill

Pasta | Schmortomaten

Wildgulasch von Reh und Wildschwein

aus heimischer Jagd · am Buffet

Gelbes Thai-Curry

Fisch und Garnele | Basmatireis

Thai-Curry vegan

Gemüse | Basmatireis

Gebratene Semmelknödelscheiben

cremig Pilzragout

Pilzravioli

Salbeibutter | Parmesan | Rucola

ZUM ABSCHLUSS

Unser weihnachtlicher Dessertteller:

Crème brûlée, Lebkuchenmousse und Bratapfeleis. Ein bisschen von allem, für jeden am Tisch.

Die Aufschläge stehen direkt am Gericht und gelten für Menü und Buffet gleich, alle anderen Gerichte sind im Preis enthalten. Vegan geht immer ohne Aufpreis. Ihre Auswahl brauchen wir eine Woche vorher.

Dazu buchbar

Immer dabei: der Glühweinempfang mit Plätzchen im Innenhof, Pinsabrot mit Dip am Tisch und Ihr festlich gedeckter Raum. Menü ab 45 €, Buffet ab 49 € pro Person.

ab 45 €
pro Person

Vorspeisenbuffet à la Pörtlnerhof
Das Beste vom Haus

6 € p. P.

Mitternachtssnack
Gulaschsuppe, Käseplatte oder Currywurst — berechnet für 75 % der Personenzahl

10,90 € p. P.

Glühweinpauschale, eine Stunde
so viel Sie mögen — rot, weiß und alkoholfrei im Innenhof. Das Begrüßungsglas ist ohnehin im Preis.

7,50 € p. P.

GETRÄNKE

Wir rechnen nach Verbrauch ab. Auf Wunsch auch als Pauschale.

Basis
Softdrinks, Hauswein, Bier vom Fass, alkoholfreies Bier

auf Anfrage

Premium
zusätzlich Kaffeespezialitäten, Longdrinks, Cocktails

auf Anfrage

Wenn es mehr sein soll als ein Essen

Unsere Erlebnisdinner laufen das ganze Jahr für einzelne Gäste. Einen Abend davon können Sie auch für Ihre Gruppe allein haben.

Dinner in the Dark

65 €

Essen in völliger Dunkelheit und plötzlich ist alles ein bißchen anders. Man schmeckt intensiver, hört genauer hin, kommt anders miteinander ins Gespräch. Ein besonderer Abend, der noch lange Gesprächsstoff liefert. Unser Dinner in the Dark lässt sich kurzfristig organisieren.

pro Person · 12 bis 30 Personen

Krimidinner, Musikdinner oder Magisches Dinner

ab 64 €

Mit Schauspielern, Musikern oder unserem Zauberer. Erlebnisdinner brauchen etwas Vorlauf, und gerade im Dezember sind die beliebten Termine schnell vergeben. Fragen Sie deshalb früh an. Das Krimidinner passt für kleinere Gruppen bis 20 Personen, das Magische Dinner und unsere Musikdinner auch für große Feiern mit bis zu 90 Gästen.

pro Person, Termin auf Anfrage

DER WEIHNACHTSFEIERABEND

Zu wenige für eine eigene Feier, aber trotzdem zusammen feiern? Dann kommen Sie an unserem Weihnachtsfeierabend in die Scheune. Glühwein im Innenhof, dann das Weihnachtsbuffet mit Suppe, Fleisch, Fisch und Vegetarischem, die Gänsebrust ist auch dabei, dazu stimmungsvolle Live-Begleitmusik — und irgendwann steht der Weihnachtsmann in der Tür. Sie reservieren nur einen Tisch, schon ab zwei Personen.

Mittwoch, 2. Dezember 2026 · 55 € pro Person · Kinder 27,50 € · Einlass 18:30 Uhr, Beginn 19:00 Uhr

Alle Erlebnisdinner gibt es auch als offene Termine, an denen Sie einzelne Plätze buchen können. Die Termine stehen auf poertnerhof-sesslach.de.

Ihre Räume

Drei Räume, ein Innenhof und ganz viel Geschichte: Unser Haus von 1727 liegt mitten in der Seßlacher Altstadt und bietet für kleine und größere Runden den passenden Rahmen. Sie erzählen uns, mit wie vielen Gästen Sie feiern und was Sie sich wünschen, und wir schauen, welcher Raum am besten zu Ihrem Abend passt.



Die Scheune · bis 90 Personen

Alte Holzbalken, warmes Licht und Lichterketten machen unsere Scheune zu einem gemütlichen Ort für große Weihnachtsfeiern. Hier kommt die ganze Belegschaft zusammen, genießt ein leckeres Buffet, lacht und feiert miteinander. Und wer später noch das Tanzbein schwingen möchte, findet dafür genügend Platz.

Mindestumsatz 2.200 €



Das Restaurant · bis 40 Personen

Gemütlich, liebevoll eingedeckt und voller Atmosphäre. Hier lässt es sich in kleiner Runde wunderbar zusammensitzen und gemeinsam genießen. Und wenn die Gästerunde etwas größer wird, finden Ihre Gäste auch in unseren weiteren Räumen einen schönen Platz. Kein Mindestumsatz.



Die Diele · ab 12 bis 34 Personen

Ein gemütlicher Raum mit ganz besonderem Charme, wie geschaffen für eine Weihnachtsfeier im kleinen Kreis. An einer liebevoll gedeckten Tafel lässt es sich wunderbar gemeinsam genießen, plaudern und feiern – ganz unter sich. Mit dem Goldzimmer nebenan bis 34 Personen.

Mindestumsatz 800 €



Der Innenhof

Im warmen Schein der Lichterketten, mit einem duftenden Glühwein in der Hand und der historischen Stadtmauer im Hintergrund beginnt Ihre Weihnachtsfeier bei uns im Innenhof. Ein gemütlicher Auftakt, der gleich für weihnachtliche Stimmung sorgt. Und sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, bietet unser Vordach einen geschützten Platz.

Und wer bleiben möchte, bleibt. Wir haben 13 Zimmer. Nach der Feier geht es gleich ins Bett, und niemand muss fahren oder ein Taxi bestellen. Übernachtung mit Frühstück ab 90 € im Einzel- und 110 € im Doppelzimmer.

Gut zu wissen

Damit Sie nicht nachfragen müssen — und damit wir am Abend alles richtig machen.

WAS WIR WANN VON IHNEN BRAUCHEN

Ihre Auswahl der Gerichte
damit wir richtig einkaufen

7 Tage vorher

Die endgültige Personenzahl
diese Zahl rechnen wir ab

3 Tage vorher

Wer welches Gericht isst
wie viele von jedem Gericht, auch Fisch und vegetarisch

3 Tage vorher

Drei Tage sind knapper als üblich — anderswo sind zwei Wochen die Regel. Das geht bei uns, weil wir vorbereiten können — und weil im Dezember immer jemand krank wird.

WENN ETWAS DAZWISCHENKOMMT

Bis 14 Tage vor der Feier

kostenfrei

14 bis 3 Tage vorher

die Hälfte

Ab 3 Tagen vorher

der vereinbarte Preis

Gilt, wenn die ganze Feier ausfällt. Weniger Gäste melden Sie bis 3 Tage vorher. Eine Anzahlung gibt es nicht.

ANFAHRT UND PARKEN

Pörtnerhof, Luitpoldstraße 15, 96145 Seßlach. Kostenfreie Parkplätze direkt vor der Stadtmauer, von dort sind es zwei Minuten zu Fuß durch das Tor. Coburg ist 20 Minuten entfernt, Bamberg 35.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Sandra Dressel plant Ihren Abend mit Ihnen.

Telefon 09569 1886900 · info@poertnerhof-sesslach.de

Pörtnerhof Seßlach · poertnerhof-sesslach.de

Bis bald im Pörtnerhof.

Stand Oktober 2026 · Änderungen vorbehalten · Mit Erscheinen einer neuen Mappe verliert diese ihre Gültigkeit.