



****GenießerGlück zur Weihnachtszeit** Ihre unvergessliche Feier wartet auf Sie!**

Erleben Sie magische Momente in festlicher Atmosphäre – unsere Vorschläge für Ihre ganz besondere Weihnachtsfeier stehen für Sie bereit. **Ab November 2026 buchbar.**
Reservierung nicht vergessen – nur mit vorheriger Anmeldung möglich!

Lust auf ein kreatives Rahmenprogramm?

Auf den nächsten Seiten entdecken Sie unsere einzigartigen Ideen, um Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen. Ob für Teams, Freunde oder die Familie – hier finden Sie Inspiration für besondere gemeinsame Erlebnisse.

Blättern Sie weiter und lassen Sie sich überraschen! ☀

Möchten Sie Ihre Feier exklusiv gestalten?

Auf Wunsch und je nach Verfügbarkeit können Sie einen separaten Raum buchen – perfekt für ungestörte Stunden mit Ihren Liebsten.

Für jeden Geschmack etwas dabei

Auch Vegetarier, Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten sind bei uns herzlich willkommen! In einem persönlichen Gespräch gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und stimmen alles auf Ihre Bedürfnisse ab. Sprechen Sie uns einfach an!

HEIMAT GLÜCK

LANDGASTHOF
Seemer

Unsere Öffnungszeiten

Fr & Sa	12– 22 Uhr	Küche bis 20 Uhr
So	12 – 21 Uhr	Küche bis 19 Uhr
Genussfrühstück täglich		8:30 – 11 Uhr

Sie möchten Ihre Veranstaltung Mo – Do durchführen, sprechen Sie uns gerne an!

Reservieren Sie noch heute Ihre Weihnachtsfeier –
ob für Ihr Team, Ihre Freunde, Ihren Stammtisch.
Wir freuen uns, Ihre Feier unvergesslich zu machen!

☎ 02973 570

✉ post@seemer.de

Wir sind für Sie da
Alexandra Weißenfels-Seemer
& Julia Seemer
mit unserem super Team



Firmengeschenke

Kleines Team? Große Firma?

WIR sind Ihre Partnerinnen!

Geschmackvoll ausgesucht

Regionale Partner an unserer Seite

Individuell für Sie zusammengestellt

Themenbezogen erarbeitet

Außergewöhnliche Verpackungen

Professionell in der Durchführung

Sprechen Sie uns an!

Aus der Heimat für die Heimat

Adventsmarkt in Wenholthausen

am 28.11.2026 auf dem Schulhof

Gemütlich, lecker, regional

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

KrautZeit trifft HeimatGlück

Kräuter · Stille · Kraftort 🌿

Gönnen Sie sich eine
besondere Auszeit in der Natur:

3,5 Stunden voller Genuss,

Ruhe & Inspiration.

✦ Wildkräutersnacks für Körper & Sinne

✦ Kakaoritual im Wald oder
an einem Kraftort

✦ Räucherung mit heimischen Wildkräutern

Ein Workshop zum Ankommen,

Auftanken & Kraft schöpfen.

gemeinsamer vegetarischer Mittagssnack

**Infos → www.seemer.de/events Individuelle
Termine ab 5 Personen buchbar**



À la carte essen?!

**Selbstverständlich können Sie bei uns
mit Ihrem Team, dem Stammtisch
oder Ihrer Familie auch à la carte
aus unserer Speisekarte wählen und sich
unsere HeimatKüche schmecken lassen!**

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

1. & 2. WEIHNACHTSTAG mittags geöffnet
Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

**Bereiten Sie eine
Freude und
verschenken
HeimatGlück**



Gern stellen wir Ihnen ein
**individuelles Geschenk mit
unseren Produkten** zusammen
Online-Shop www.seemer.de/shop
24 Stunden, 7 Tage die Woche
→ **pures HeimatGlück**

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

Gutscheine

Immer eine passende Geschenkidee
auf www.seemer.de bestellen
oder direkt im Gasthof abholen





(Advents-) Kranz binden mit Katha's Kranz Manufaktur

Perfekt für Menschen und kleine Gruppen,
die Lust auf eine gesellige und kreative Auszeit haben!

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten
eine besondere Auszeit in der Vorweihnachtszeit.
Unser Workshop bietet Ihnen die ideale Gelegenheit,
dem Alltag zu entfliehen und einen
einzigartigen **Weihnachtskranz** zu gestalten – individuell,
handgemacht und voller persönlicher Note.



Was erwartet Sie?

In unserer gemütlichen Winter-Kreativscheune tauchen Sie in die besinnliche Weihnachtsstimmung ein. Mit **fachlicher Unterstützung von Katha's Kranzmanufaktur** gestalten Sie Ihren **eigenen, hochwertigen Kranz** – ob als stilvolle Dekoration für Ihr Zuhause oder als persönliches Geschenk. Die kreative Arbeit mit den Händen entspannt und lässt Sie die Adventszeit in vollen Zügen genießen.

Termine:

Sonntag, 22.11.2026 Start: 9:30 Uhr - Winter/Adventskränze wir starten einem genussvollen Sekt-Frühstück
Freitag, 27.11.2026 Start: 17 Uhr - Winter/Adventskränze mit anschließendem Käsefondue

Besonderes Highlight: Vor oder nach dem Workshop erwartet Sie genussvolles HeimatGlück, je nach Termin.

Was ist enthalten?

- **Herzliche Anleitung** von Kathas Kranzmanufaktur
- **Alle Materialien** für Ihren persönlichen, selbstgebundenen, hochwertigen Kranz
- HeimatWasser während des Workshops
- Vor oder nach dem Workshop erwartet Sie genussvolles HeimatGlück, je nach Termin.

Teilnehmer: mind. 5 Personen – max. 15 Personen
Weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz!
Buchbar ab sofort unter www.seemer.de/events
Erleben Sie einen unvergesslichen Vorweihnachtstag und
gestalten Sie Ihr eigenes Stück Weihnachtsglück! 🌲 ✨

Individuelle Termine ab 10 Personen buchbar.
Sprechen Sie uns gerne an!



Weihnachtsbaumschlagen - Finden Sie Ihren perfekten Baum 🎄

Machen Sie Ihre Vorweihnachtszeit zu einem unvergesslichen Erlebnis! Suchen Sie sich **Ihren eigenen Wenholthäuser Weihnachtsbaum** direkt auf dem Feld des Hofes Schulte-Urban aus.

Nach einer entspannten Wanderung durch die winterliche Landschaft – natürlich mit einer **warmen Glühweinpause** – können Sie den perfekten Baum für Ihr Zuhause auswählen. Ganz ohne Stress: Ihr Baum wird bequem zu Ihnen nach Hause geliefert! Lieferpreis abhängig von der Entfernung, individuell vereinbar.

Erleben Sie den Zauber der Weihnachtszeit auf ganz besondere Weise!

Gin-Tasting — Ein Erlebnis für Genießer!

Perfekt für Genießer und Menschen, die hochwertige Erlebnisse schätzen und Freunde, die die Winterzeit gemeinsam feiern möchten, sowie für Firmenkunden für die besondere Weihnachtsfeiern.

Was erwartet Sie?

Ein exklusives Gin Tasting, begleitet von einem 5-Gang HeimatGlück Menü. Erleben Sie ausgewählte Gins, die die Aromen der Saison widerspiegeln, geführt von unseren Experten Jan und Kristin von Walddesignerin. Dazu genießen Sie ein Menü, das traditionelle Gerichte auf innovative Weise neu interpretiert.

Termin: Freitag, 13.11.2026

Start: ab 18 Uhr (2,5 - 3 Stunden)

Was ist enthalten?

- Prickelnder Welcome Drink am Feuer
- Geführte Verkostung von 4 Sorten Gin inklusive korrespondierender Filler
- 4-Gang HeimatGlück Begleitung zu jedem „Gin-Gang“
- Wissenswertes rund um die Entstehungsgeschichte des Gins
- Geselliger Abend im stimmungsvollen Ambiente
- HeimatWasser während der 3 Stunden

Gin-Tasting für das
kleine Budget
und anschließend à la
carte Essen
Sprechen Sie uns an.

Preis je Person: 99,- Teilnehmer: mind. 6 Personen – max. 40 Personen
Weitere Getränke werden nach Verzehr berechnet

Sie ernähren sich vegetarisch, vegan oder haben Unverträglichkeiten?
Bitte geben Sie dies bei der Ticket-Bestellung direkt mit an.

Bitte beachten Sie, dass wir spätere Angaben leider nicht berücksichtigen können.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und buchen sich Ihr Ticket!

www.seemer.de/events



Perlenworkshop — Kreativ-gesellige Zeit mit den Liebsten

Erleben Sie bei unserem Perlenworkshop entspannte Stunden in der Vorweihnachtszeit!

Sie lassen Ihrer Kreativität freien Lauf und gestalten gemeinsam in gemütlich vorweihnachtlicher Atmosphäre Ihre drei Wunscharmbänder. Kristin von walddesignerin berät mit gewohnt professioneller und herzlicher Kompetenz und steht mit Rat und Tat zur Seite!

Diese kreative Auszeit ist die ideale Gelegenheit für eine schöne Mädels-Zeit, Ihren Stammtisch oder Ihre Weihnachtsfeier, bei der Sie individuelle Schmuckstücke für sich selbst oder Ihre Liebsten kreieren. Freuen Sie sich auf viele Anhänger & Perlen.



Sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin

Buchbar ab sofort unter www.seemer.de/events

Teilnehmer: mind. 6 Personen – max. 30 Personen

Erleben Sie einen unvergesslichen Tag und gestalten Sie Ihr eigenes Stück WeihnachtsGlück! 🎄



GlücksZeit am Morgen Ein köstlicher Start in den Tag

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unser leckeres **Genussfrühstück**,
buchbar ab 2 Personen – **täglich** von 8:30 bis 11 Uhr.



Ihr Frühstück wird stilvoll auf Etageren serviert, mit einer Vielfalt regionaler Köstlichkeiten:

Regionale Käsesorten | handwerklich hergestellte Wurstwaren
hausgemachte Marmeladen | heimischer Honig,
frische Backwaren von der Bäckerei Franzes
saisonaler Obstsalat & hausgemachtes Bircher Müsli
Rohkost
Eier von glücklichen Hühnern in Ihrer Wunschform
Glas Saft
Kaffee/Tee so viel Sie mögen!

Ob für ein **Arbeitsfrühstück**, **schöne Gespräche mit lieben Menschen** oder einfach, um den Tisch nicht selbst decken zu müssen – gönnen Sie sich eine entspannte Auszeit!

Preis je Person: 24,-

Das Frühstück ist auch komplett **vegetarisch** möglich, **vegan** gern nach Absprache.
Und für einen prickelnden Start in den Tag – **Sekt** haben wir auch! 🍷

Reservieren Sie jetzt Ihre GlücksZeit!
02973 570



Sauerländer Kaffeetafel - Genussvoller Nachmittag für gute Gespräche

Ab 4 Personen buchbar: **Unsere Sauerländer Kaffeetafel ist nicht nur ein Genuss für Geschäftspartner, Freunde und Kollegen, sondern auch eine wunderbare Gelegenheit, Zeit mit Ihren Eltern und Großeltern zu verbringen.** ☀️ 👨👩👧👦

Auf der Sauerländer Kaffeetafel erwarten Sie:

- Kleine **Schinken-, Käse- und Eierbütterkes**, liebevoll garniert
- Saftiger **Rosinenstuten** mit guter Butter und hausgemachtem Fruchtaufstrich
- **Alexandras knusprige Zimtwaffelherzen** mit Punschkirschen als süßen Abschluss

Dazu servieren wir erlesenen **Tee vom Teehaus Ronnefeldt** auf dem Stövchen oder **Filterkaffee** – so viel Sie mögen. **Preis: 24,- je Person**

Erleben Sie gemeinsam eine gemütliche und köstliche Kaffeerunde, die für unvergessliche Momente sorgt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Jetzt reservieren 02973 570

Knisternder Empfang — Ein gemütlicher Start in Ihre Feier!

Ab 6 Personen buchbar: Genießen Sie einen warmen Empfang mit **hausgemachtem Glühwein** oder **alkoholfreiem Punsch**, serviert am knisternden Feuer. Dazu reichen wir Ihnen **Alexandras Gewürznüsse** und **Mäusespeck** zum selbst Rösten sowie leckeres Laugengebäck. Ein perfekter Beginn für eine unvergessliche Feier!

Dauer: 45 Minuten - Preis: 13,90 je Person - Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.
Reservieren Sie Ihren knisternden Empfang und lassen Sie sich von der festlichen Atmosphäre verzaubern!

Heimat-Häppchen — Geschmackserlebnis für Ihre Feier!

Ab 6 Personen buchbar: Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren **Heimat-Häppchen als köstliche Vorspeise** oder **als Erweiterung Ihres knisternden Empfangs** (siehe oben). Wählen Sie aus drei verschiedenen Sorten und erleben Sie **regionale Spezialitäten** in jedem Bissen. Preis: 13,60 je Person (Bitte 3 Sorten auswählen)

Kürbiscremecappuccino mit Ingwer
Räucherlachsrollchen
Pumpnickel-Käsehäppchen
Schinkensticks

Linsensalat im Glas
Feldsalat mit Kartoffeldressing und gerösteten Kernen
Rosenkohlspeieße mit Knoblauchdip





Käsefondue auf Sauerländer Art — Ein Fest für den Gaumen

ab 4 Personen buchbar



Lassen Sie sich von Julia und ihrer Liebe zum Käsefondue verwöhnen! Inspiriert von ihrer Zeit am Bodensee, haben wir die besten Zutaten aus unserer Region für Sie zusammengestellt.

Was erwartet Sie?

- 1 große Schüssel Salat mit Hausdressing, Kernen, Sprossen gibt's in der Mitte auf den Tisch zum Start
- HofKäse der Familie Wellie in Fröndenberg mit Kirschwasser aus Kallenhardt
- Kartoffeln von Kayzers aus Meschede-Berge
- Knuspriges Brot von der Bäckerei Franzes aus Meschede-Berge
- Wenholthäuser Wildschweinschinken
- Geschmorte Kräuterchampignons
- HeimatWasser

Preis je Person: 39,-

Genießen Sie ein herzhaftes Käsefondue in geselliger Runde und lassen Sie sich von regionalen Spezialitäten begeistern.

Reservieren Sie jetzt Ihren Platz und freuen Sie sich auf ein kulinarisches Highlight!

Telefon 02973 570 oder post@seemer.de



Raclette in gemütlicher Runde — Ein Genuss für gesellige Abende

Ab 8 Personen buchbar: Verbringen Sie einen gemütlichen Abend mit Raclette und lassen Sie sich von unserer vielfältigen Auswahl begeistern.

Was erwartet Sie?

- **1 große Schüssel Salat** mit Hausdressing, Kernen, Sprossen und unseren Dips sowie
- **Knuspriges Brot** von der Bäckerei Franzes aus Meschede-Berge stehen zum Start in der Mitte auf dem Tisch

Hauptspeise: Raclette für alle! 🍷

- **Kartoffeln & Brot**
- **Rindfleisch, Schweinefleisch, Lachsfilet, Hähnchenbrust**
- **Rote Bete, Zwiebeln, Paprika, Cornichons, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis**
- **Obst, Preiselbeeren**
- **Hausgemachte Dips:** rotes Zwiebelrelish, Apfelchutney und Biergelee



Preis: 40,- je Person

Genießen Sie ein abwechslungsreiches Raclette und lassen Sie sich von unseren köstlichen Beilagen und dem Dessert des Tages verwöhnen.

Reservieren Sie Ihren Tisch und freuen Sie sich auf einen köstlichen Abend! 02973 570



Ansicht vom Jagdzimmer



Reibekuchen satt — Ein Genuss für die ganze Runde

Ab 4 bis maximal 10 Personen buchbar.

Termine: 20.11.2026 oder 11.12.2026

Der Genuss beginnt mit **1 große Schüssel bunter Salat** auf dem Tisch

Und dann geht es weiter mit:

- **Knusprigen Reibekuchen** – so viele, bis Sie satt sind!
- **Beilagen:** Apfelmus, Rübenkraut, Kräuterquark und Matjesstip

Zum Abschluss gibt es einen leckeren **Alten Schneider** als Verteiler (regionaler Edelnormbrand)

Preis: 25,90 je Person

Lassen Sie sich von unseren Reibekuchen verwöhnen und genießen Sie eine rundum köstliche Zeit mit Freunden oder Familie. **Reservieren Sie jetzt Ihren Platz. 02973 570**

Wilde Zeiten Menü

ab 4 Personen buchbar: Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer mit unserem Wilde Zeiten Menü, das Sie mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.

Menü:

- Feldsalat in Balsamicodressing, garniert mit gerösteten Kernen und Wenholthäuser Wildschweinschinken, serviert mit HeimatGlück-Apfelchutney
- Geschmorter Wildgulasch mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Serviettenknödeln mit Mandelbrokkoli
- Kompott von roten Sternrenetten (tolle Äpfel aus unserem Garten) mit Eis von der Konditorei Kaptain, Eierlikörsahne und Mandel-Knusper



Preis: 42,- je Person

Lassen Sie sich von **regionalen Spezialitäten** aus Alexandras HeimatKüche begeistern und reservieren Sie jetzt. 02973 570 oder post@seemer.de



Schnitzeljagd



Ansicht von der Wirtschaft

ab 4 Personen buchbar:

Erleben Sie ein typisch Sauerländer Schnitzeessen, bei dem garantiert keiner hungrig aufsteht!
Für Ihren Stammtisch, die Firma, den Freundeskreis, liebe Nachbarn, oder die Ehrenamtsrunde!

Menü:

Rinderkraftbrühe

mit handgedrehten Butterklößchen,
hausgemachtem Eierstich und Gemüseeinlage

Zwei saftige Pfannenschnitzel aus dem Schweinrücken

mit zweierlei Soßen nach Wahl für alle Gäste
(Grevensteiner Landbiersoße mit Champignons und roten Zwiebeln,
Pfeffersoße, würzige Paprikasoße, oder cremige Käsesoße),
knusprige Bratkartoffeln und unser beliebter GlücksSalat in Balsamicodressing

Herrencreme

gekocht aus Wenholthäuser Biomilch mit dicken Schokostücken und ordentlich Rum

Und als Verteiler: **Ganz Alter Schneider** 2 cl

Preis: 39,- je Person

Lassen Sie sich von **regionalen Spezialitäten** aus Alexandras Heimatküche begeistern
und reservieren Sie jetzt. 02973 570 oder post@seemer.de



Unser Privat-Spa-Angebot: Erholsame Stunden zu zweit

Gönnen Sie sich und Ihrem liebsten Menschen eine exklusive Auszeit in unserem privaten Spa.
Entspannen Sie bis zu 3 Stunden in unserer Sauna, ganz für sich allein.

Inklusive:

- Alleinige Nutzung des Privat-Spa-Bereichs mit Sauna für 3 Stunden
- leihweise Handtüchern & flauschiger Bademantel
- HeimatWasser & Bio-Apfelsaft aus eigenem Garten

Preis für 2 Personen 65,-



Zusätzliche Optionen:

- Dampfbad: +29,- (für die gesamten 3 Stunden)

Mögliche Termine:

- Täglich: ab 10 oder 11 Uhr – wie wäre es vorab mit unserem Genussfrühstück?
- Fr – So: ab 11 Uhr – dürfen wir Ihnen anschließend einen Tisch zum Mittagessen reservieren?
- Fr – So: ab 15 Uhr – wie wäre es mit einem Abendessen nach Ihrem Spa-Besuch?
- Fr – So: ab 18 Uhr

Zusätzliche Genussangebote:

- **Genussfrühstück:** Täglich von 9 bis 12 Uhr – 24,- je Person
- **3-Gang-Abendmenü:** Start um 18.30 Uhr – 37,- je Person, mit 3 Hauptgängen zur Wahl aus Alexandras HeimatKüche. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsbedürfnisse, damit wir Sie perfekt verwöhnen können (Fr. & Sa. buchbar).

**Falls Sie Fragen haben oder einen Termin buchen möchten, erreichen Sie uns telefonisch unter 02973 570.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**