

Majers
Weinscheuer



*„Das Zaubervort für ein entspanntes
Miteinander lautet Danke.
Diese 5 Buchstaben beinhalten Respekt,
Aufmerksamkeit und Wertschätzung.“*

Genusspräsente

für jeden Anlass - mit Herz & von Hand verpackt

Weihnachtsmomente in der Weihnachtsscheuer

Inspiration für Ihre Weihnachtsfeier

Die Adventszeit ist die schönste Gelegenheit, um gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen das Jahr festlich ausklingen zu lassen. Inmitten der Weinberge und in unserer Weinscheuer bieten wir stimmungsvolle Erlebnisse, die Genuss, Geselligkeit und ein herzliches Miteinander verbinden. Ob gemütlich bei Fondue, kreativ beim Gestalten oder aktiv bei besonderen Aktionen – unsere Weihnachtsangebote schaffen unvergessliche Erinnerungen und schenken Ihrer Feier das gewisse Etwas.

Ideen für Ihre Weihnachtsfeier.

Hüttengaudi mit Käsefondue oder Feuerzangenbowle. Gemütlich beisammensitzen, lachen und genießen – in uriger Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit würzigem Käsefondue oder traditioneller Feuerzangenbowle.

Weihnachtsbaum schlagen. Gemeinsam raus in die Natur: Schlagen Sie mit Ihrem Team den eigenen Weihnachtsbaum und erleben Sie einen festlichen Moment inmitten der Reben.

Weihnachtssingen. Stimmen Sie sich musikalisch ein – ob mit Chorbegleitung oder in geselliger Runde. Weihnachtliche Klassiker sorgen für Stimmung und Gemeinschaftsgefühl.

Casino Royal. Ein Hauch von Glamour bei Ihrer Weihnachtsfeier. Versuchen Sie Ihr Glück bei Roulette, Black Jack & Co. – ganz ohne Risiko, dafür mit viel Spaß.

Weihnachts-Foto-Rallye im Weinberg. Teamgeist, Kreativität und Spaß im winterlichen Weinberg. Bei dieser Foto-Rallye sammeln Sie besondere Momente und unvergessliche Erinnerungen.

Plätzchenbacken, gemeinsam Kochen oder Cocktails mixen. Hand anlegen und genießen. Ob süße Weihnachtsplätzchen, festliche Gerichte oder kreative Cocktails – hier wird Teamwork zum Genuss.

Etikett einer Weinflasche bemalen. Gestalten Sie Ihr eigenes Flaschenetikett – ein kreatives Highlight, das jede Weinflasche zum ganz persönlichen Geschenk macht.

Charity-Aktion: Päckchen packen & Glühwein trinken. Feiern und Gutes tun. Gemeinsam mit Ihrem Team unterstützen Sie ein gemeinnütziges Projekt – für ein Weihnachtsfest mit Sinn und Herz.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot. Bitte rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.





Küchenparty

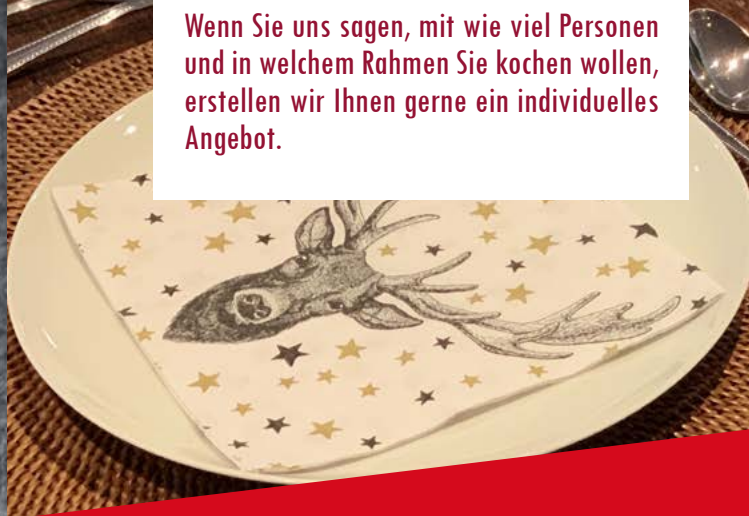
In einem Unternehmen gibt es viele Anlässe zu feiern. Mit der richtigen Idee wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Erlebnis für Sie und Ihre Mitarbeiter/innen. **Feiern Sie doch mal eine Küchenparty!** Sie kreieren gemeinsam ein Menü, haben Spaß beim Zubereiten und genießen in lockerer Atmosphäre die Köstlichkeiten.

Beim Zusammen-Kochen lernen sich Ihre Mitarbeiter/innen und Kollegen einmal anders kennen. Unter Anleitung von Profi-Köchen schnippeln, kochen, brutzeln Sie, genießen dazu entspannt ein Glas Wein und kommen ins Gespräch. Ganz nebenbei fördern Sie den Teamgeist.

Eckdaten für Ihre Veranstaltung

- Menü — ganz nach Ihrem Geschmack
- ideal für 15 bis 45 Personen (mehr Personen auf Anfrage)
- ab 99 € pro Person
- weiteres Rahmenprogramm möglich (z. B. Fackel- oder Weinbergswanderung, Weinpatenschaft als Geschenk, Fotografin, Bustransfer, Tasting in the Dark, Sketchnote-Zeichenworkshop)

Wenn Sie uns sagen, mit wie viel Personen und in welchem Rahmen Sie kochen wollen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Weihnachten in Majers Weinscheuer

Wir machen Ihre Weihnachtsfeier unvergesslich.



Gutschein

Sie wollen jemanden beschenken und ihm/ihr die Qual der Wahl lassen? Dann ist ein Geschenkgutschein genau das Richtige!

Sie wählen einen beliebigen Betrag aus und erhalten dafür einen Geschenkgutschein. Sie können den Gutschein persönlich überreichen ... oder wir übernehmen das für Sie und versenden ihn direkt an Ihre Kunden, Geschäftspartner oder Mitarbeiter. Der/die Beschenkte wählt aus unserem Sortiment und erhält die Produkte an seine Wunschadresse. Die Berechnung von Porto und Verpackung stimmen wir individuell mit Ihnen ab.



MOSAIQUE BLANC³

Eine Cuvée der Extraklasse

Aus vielen Teilen entsteht ein Ganzes: Drei Winzerfamilien - ein gemeinsamer Wein. Vinifiziert nach den regionalen Gegebenheiten und Terroirs. Vereint in ein ausdrucksstarkes facettenreiches „PinotBlanc“-Cuvée.

Sein Charakter

Dichte Farbstruktur mit grünlich gelben leuchtenden Akzenten und Silberreflexen. Ein elegant fruchtiger Duft mit würzigen Komponenten und vielschichtiger Natur. Quitte, feine gelbe Apfelfrucht und Pfirsich sind Leitaromen.

Saftig, elegant im Trunk, verbindet die Weißwein-Cuvée die filigrane Art des Auxerrois, die Frucht des Weißburgunder und die Cremigkeit und Kraft des Chardonnay. Kräftig frisch ist der mineralische Abgang auf der Zunge, zitrisch herb voller Spannung im Finale. Ein ausgewogener Speisebegleiter mit sicherem Reifepotential.

11,75 €/Flasche

Magischer Mix. **Schocololic**

- 1 Fl. Spätburgunder Rotwein Spätlese tr. (0,75 l)
- im Eichenholzfass gereift
- 1 P. Truffes Fantaisie Natur (250 g) Schokoladentrüffel **18,50 €**

Genussmomente. **Mit guten Freunden**

- 1 Fl. Mosaïque Blanc³ trocken (0,75 l)
- Chardonnay, Auxerrois, Weißer Burgunder
- 1x Edle Bergsalami aus Frankreich (225 g)
- wahlweise mit Ziegenkäse oder Steinpilzen
- 1 P. Aceitas Rellenas de Limon
- grüne Oliven gefüllt mit Zitronenpastete **23,00 €**

Majers Backbox. **Köstliches im Handumdrehen.**

- 1 P. Majers Winzerkruste (Backmischung nach Omas Hausrezept)
- **auch mit eigenem Firmenlogo bedruckbar -**
- 1 Fl. Cuvée Liaison Blanche trocken (0,75 l)
- Weißer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois, Sauvignon Blanc
- 1 Gl. Terrine von der Ente mit Steinpilzen u. Ingwer (130 g)
- 1 Gl. Pastete vom Hirsch (100 g) **25,00 €**



Ein Stück Freiheit.

- 1 Fl. Sauvignon Blanc trocken (0,75 l)
- 1 Gl. Dressing mit Sommertrüffel (90 g)
- 1 Gl. getrocknete Tomaten in Öl (180 g)
- 1 Gewürzbox für Cowboy-Butter (90 g) **34,90 €**

Rendezvous mit der Weinscheuer.

Majers Lieblinge

- 1 Fl. Unverhofft Viognier trocken (0,75 l)
- 1 Fl. Mosaïque Blanc³ trocken (0,75 l)
- Chardonnay, Auxerrois, Weißer Burgunder
- 1 Fl. Cuvée Liaison Blanche trocken (0,75 l) **34,00 €**
- Weißer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois, Sauvignon Blanc

African-Spice-Box. **Südafrika für Genießer**

- Diese Box bringt das Lebensgefühl vom Kap direkt auf den heimischen Tisch.
- 1 Fl. Red of Sophiensklip, Rotwein-Cuvée (0,75 l)
- 1 Gl. Zwiebeln in Balsamicoessig (280 g)
- 1 Fl. fruchtig-würzige African Dream Sauce (200 ml)
- 1 Dose afrikanische BBQ-Gewürzmischung (55 g) **29,50 €**

Mädelsabend. **Alle Männer mal weghören**

- 1 Fl. Crémant Baden trocken (0,75 l)
- 1 Pck. Servietten „Mädelsabend“
- 1 Tüte Vintage Potatoes Peroncino Klassische Kartoffelchips Chili (120 g)
- 1 P. Truffes Fantaisie Natur (250 g) Schokoladentrüffel **27,00 €**

Männerabend. **Best Friends**

- Je eine Flasche aus unseren ausgezeichneten Rotweinlagen
- Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken (0,75 l)
- im Eichenholzfass gereift
- St. Laurent trocken (0,75 l)
- 1 D. schwarze Oliven mit Kern (350 g)
- 1 Tüte Vintage Potatoes Peroncino Klassische Kartoffelchips Chili (120 g) **28,00 €**

From Romeo with love.

Durchs Reich der Königinnen

- 1 Fl. Soave DOC Garganego, Trebbiano (0,75 l)
- Rotwein aus Italien
- 1 Pck. Spaghetti di Semola - Spaghetti im alten Stil (500 g)
- 1 Fl. Aceite de Oliva Virgen Extra Lata, natives Olivenöl (125 ml)
- 1 Gl. Salsa al Tartufo (290 g)
- Tomatensauce mit Trüffel **26,00 €**





Kochbox. Beefsteak Club

- 1 Fl. Spätburgunder Rotwein Spätlese tr. (0,75 l)
- 1 P. Gewürzset für Austin Porterhouse Steak (55 g) mit Rezept
- 1 P. Grobes Meersalz (500 g)
- 1 D. Olivenöl „A Beautiful Oil for Beautiful People“ (0,25 l) **25,00 €**

Quizfieber. Wein, Quiz und Knabbereien

- 1 Fl. Unverhofft Viognier trocken (0,75 l)
- 1x WineIQ - das ultimative Quiz-Spiel für Genussmenschen
- 2 Tüten Kartoffelchips (je 45 g)
- Churreria Handcooked, Natur mit Salz
- Fried Eggs, mit Spiegeleigeschmack **36,00 €**

Spanish Taste. Flamenco, Salsa, Leidenschaft

- 1 Fl. St. Laurent trocken (0,75 l)
- 1 Gl. Manzanilla-Oliven (355 g)
- 1 Gl. Pastete vom Wildschwein (100 g)
- 1 Gl. Pastete vom Wildschwein mit Pilzen (100 g)
- 1 Beutel spanische Salzgebäckstangen (140 g)
- 1x Edel-Bergsalami mit Pfeffer (225 g) **35,00 €**

Von der Hand(tasche) in den Mund.

- 1 Fl. St. Laurent trocken (0,75 l)
- 1 Pck. Röhrennudeln „Penne“ (500 g)
- 1 Pck. Gewürz Bella Italia „Picantissimo“ (100 g)
- 1 Gl. Kräutersauce „Pesto Verde“
- 1 Tasche **24,00 €**

Knackig & Geschmeidig. Für Weinkenner und Pastetenliebhaber

- 1 Fl. Grauer Burgunder trocken (0,75 l)
- 1 Gl. Sol y Gusto Paté de Jamon Serrano (100 g)
- Pastete vom Serranoschinken
- 1 Gl. Sol y Gusto Paté de Jabali con Setas (100 g)
- Wildschwein mit Pilzen
- 1 Gl. Sol y Gusto Paté de Perdiz Setas blancos (100 g)
- vom Rebhuhn **25,00 €**

Queerbeet. Von allem etwas

- 1 Fl. Mosaïque Blanc[®] trocken (0,75 l)
- Chardonnay, Auxerrois, Weißer Burgunder
- 1 P. Almendras con Flor de sal, Natural-Bio (70 g)
- 1 P. Crespini mit Rosmarin (125 g)
- 1 P. Scrocchi mit Rosmarin (175 g)
- 1 Gl. Manzanilla Oliven (355 g) **27,50 €**



Glühweinzeit. Gaumentanz im Lichterglanz

- 3 Liter Winzerglühwein
- „Heiße Almi“
- 2 Glühwein-Tassen **27,50 €**

La Dolce Vita. Die Seele baumeln lassen

- 1 Fl. Grauer Burgunder trocken (0,75 l)
- 1x Terrine au Roquefort et Noix du Perigord (130 g)
- Terrine mit Roquefort Käse und Perigord Walnüssen
- 1x Terrine de Canard aux Cepes & Gingembre (130 g)
- Terrine von der Ente mit Steinpilzen u. Ingwer
- 1x Terrine de Lapin Tomate de Basilic (130 g)
- Terrine von Kaninchen mit Tomate u. Basilikum **28,00 €**

Schmaus im Schneckentempo. **Ganz langsam genießen**

- 1 Fl. Sauvignon Blanc trocken (0,75 l)
 - 1 P. Tagliatelle - Bandnudeln (500 g)
 - 1 Fl. Natives Olivenöl extra mit Rosmarin (0,25 l)
 - 1 D. Flor de Sal Mediterranea (100 g)
 - 1 Gl. Pesto al Limone - Limonenpesto (130 g)
- 34,00 €**

Lemontree. **Leuchtende Frische**

- 1 Fl. Cuvée Liaison Blanche trocken (0,75 l)
 - Weißer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois, Sauvignon Blanc
 - 1 Geschirrtuch, Motiv Zitrone
 - 1 Gl. Pesto al Limone - Limonenpesto (130 g)
 - 1 Pasta-Kit Spaghetti al Limone (520 g)
- 26,00 €**



Sechs kleine Aufreißer.

Zum Teufel mit der Vernunft

- 1 Fl. Winzersekt Rosé trocken (0,75 l)
 - 6 Tüten Kartoffelchips (je 45 g)
 - Churreria Handcooked, Natur mit Salz
 - Fried Eggs, mit Spiegeleigeschmack
 - Campesinas, mit Aroma von Tomate, Zwiebel u. mediterr. Kräutern
 - Jamón geriffelt, mit Schinkengeschmack
 - Supreme Natur, mit Salz, extra knusprig
 - Chili & Lima, mit Chili- u. Limettengeschmack
- 18,00 €**

Illustre Gesellschaft.

Dieses Gocce-Paar sieht man gern am eigenen Esstisch:

- 1 Fl. Gocce Aceto Balsamico di Modena, 2 Jahre gereift (0,25 l)
 - 1 Fl. Gocce Aceto Olivenöl mit Aroma von weißem Trüffel (0,1 l)
 - 1x Keramikdose bunter Pfeffer (85 g)
 - 1 Gl. Fiore di Sale (100 g)
- 36,00 €**

*Sie wollen Kultur, Comedy,
Krimiessen oder ein Wein-
Erlebnis buchen oder
verschenken?*

Für unsere öffentlichen Veranstaltungen können Sie Tickets bequem und unkompliziert online buchen. Stöbern Sie in aller Ruhe in unserem Veranstaltungskalender und bestellen jederzeit – auch außerhalb unserer Öffnungszeiten. 24 Stunden am Tag. 7 Tage in der Woche.

**Zu den
Events**





Keep calm and drink wine. Auswahl aus unserem Weinangebot (0,75-Liter-Flaschen)

Mosaïque Blanc³ trocken Chardonnay, Auxerrois, Weißer Burgunder <i>Ein ausdrucksstarkes facettenreiches „PinotBlanc“-Cuvée.</i>	11,75 €
Unverhofft Viognier trocken Erstmals an der Bergstraße, im Versuchsanbau erfolgreich entwickelt. <i>Leicht, jugendlich, spritzig.</i>	10,00 €
Graver Burgunder trocken <i>Ausgewogener, anregender Wein mit zarten Aromen.</i>	10,00 €
Sauvignon Blanc trocken <i>Fruchtbetontes, elegantes, an Früchte erinnerndes Bouquet mit unnachahmlichem Mineralton.</i>	10,00 €
Cuvée Liaison Blanche trocken Weißer Burgunder, Chardonnay, Auxerrois, Sauvignon Blanc <i>Feine Aromen nach Ananas, Mango und Zitrus.</i>	10,00 €
Riesling trocken <i>Leicht, fein, elegant.</i>	10,00 €
Rosé feinfruchtig <i>Leuchtendes Rosé, im Aroma fruchtig an Erdbeeren u. Honigmelone erinnernd.</i>	10,00 €
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken, im Eichenholzfass gereift <i>Lebendige Kirscharomen, lebhafte Substanz.</i>	11,75 €
St. Laurent trocken <i>kräftige Farbe, Aromen nach Waldbeeren u. Brombeeren, ausdrucksvoller Geschmack.</i>	11,75 €

Ihr Lieblingswein ist nicht dabei? Bitte sprechen Sie uns an oder schauen Sie doch mal in unserem Onlineshop vorbei!

Freude am Sekt. Freude am Leben. Auswahl aus unserem Sektangebot, Seccos und mehr

Sekt vom Winzer (0,75-Liter-Flaschen)

Riesling Brut	10,00 €
Rosé trocken	10,00 €
Crémant Baden trocken	14,50 €

Alkoholfreie Seccos (0,75-Liter-Flaschen)

Alkoholfreier PriSecco (weißduftig)	9,00 €
Alkoholfreier PriSecco (rotduftig)	9,00 €
Alkoholfreier Rosenzauber	9,50 €

**Zum
Online-
SHOP**



Bild links: Timm Werner

Vorspeisen, Pasteten, Saucen, Pasta, Risotto

Foi Gras von der Ente (130 g)	6,35 €
Sol y Gusto Paté de Jabali con Setas (100 g)	3,60 €
- Wildschweinpastete mit Pilzen	
Sol y Gusto Paté Iberico al PX (100 g)	3,60 €
- Pastete v. Iberico-Schwein mit PX Sherry	
Sol y Gusto Paté de Jamon Serrano (100 g)	3,60 €
- Pastete v. Serranoschinken	
Crema de Pimientos y Berenjenas (180 g)	6,50 €
- mild-würzige Paste	
Crema de Boletus y Trufas (180 g)	8,50 €
- herzhaftes Pastete von Steinpilzen u. Trüffel	
Terrine de Lapin aux Pruneaux (130 g)	5,90 €
- Terrine von der Kaninchen mit Orange	
Terrine de Lapin Tomate et Basilic (130 g)	5,90 €
- Terrine vom Kaninchen mit Tomate & Basilikum	
Terrine au Roquefort et Noix du Perigord (180 g)	5,90 €
- mit Roquefort-Käse & Perigord Walnüssen	



Tarpenade (90 g) Püree aus grünen Oliven und Tomaten	2,80 €
Paté de Boletus y Trufas (180 g)	
- herzhaftes Creme v. Steinpilzen, Trüffel u. Oliven	7,00 €
Crema di Rucola/Rucola Creme (130 g)	5,20 €
Confitura de Aceitunas Verdes (250 g)	
- süß-salzige Konfitüre aus grünen Oliven	7,40 €
Ragu di Capriolo (180 g) Rehbolognese	6,80 €
Sardinade (90 g) Creme mit Peperoni u. getr. Tomaten	2,90 €
Sardinahas em Limao (120 g)	
- Sardinen mit Zitronensauce	4,30 €
Risotto-Reis Carnaroli Bio (500 g)	5,30 €
Linguine Tartufo & Funghi (250 g)	
- Linguine mit weißem Trüffelöl und Steinpilzen	6,60 €
Le Fettucine all uovo Spinaci (250 g)	4,40 €

Senf, Öle, Essige, Salz, Pfeffer, Zucker

Aceite de Olive Virgen Extra Lata Grande (0,5 l)	5,35 €
Fresh Brasil - Olivenöl mit frischem Basilikum (0,2 l)	
- von Sternekoch Ferran Adria	5,40 €
Gocce Crema di Balsamico al Melograno (220 ml)	
- rote Balsamicocreme mit Granatapfel	5,50 €
Gocce Crema di Balsamico alla Fragola (0,178 l)	
- rote Balsamicocreme mit Erdbeeraroma	4,50 €
Flor de Sal Orange & Chili (60 g)	7,40 €
Fior di Sale Fiori (100 g)	
- Salzblüte mit aromatischen Blüten	5,40 €
Sale Marino Grosso (500 g) grobes Meersalz	4,80 €
Periyar Urwaldpfeffer (40 g)	
- handgelesener Pfeffer mit sanfter Schärfe aus Kerala	6,50 €



Edelsalami aus Südfrankreich

Bergsalami (jeweils 225 g)	je 7,50 €
- mit schwarzen Oliven aus Nyons	
- mit ganzen Haselnüssen	
- mit Roquefort	
- mit Ziegenkäse „Picodon“	

Süßes & Salziges

Weingelee (rot, rosé oder weiß) (225 g)	2,95 €
Gelee Kir Royal (225 g)	2,95 €
Truffes Fantaisie Natur (250 g)	6,50 €
Vintage Potatoes Peroncino Klassische Kartoffelchips Chili (120 g)	3,10 €
Scrocchi al gusto Pizza (175 g)	2,70 €

Weinpatenschaft

Das ist wirklich etwas Besonderes! Exklusiv bringen wir eine „alte“ Weinrebe wieder an die Bergstraße. Sie können Pate werden oder eine Patenschaft verschenken und erhalten die entsprechende Urkunde. Wir nehmen uns des Wohles Ihres Paten an, hegen und pflegen ihn. Mit Bildern informieren wir Sie fortlaufend über Wachstum und Gedeihen, und Sie erhalten einmalig den Ertrag der ersten Ernte. Abgefüllt in einer Bordeauxflasche, umhüllt von einem Künstleretikett kommt der edle Tropfen zu Ihnen. Wenn Sie wollen, haben Sie weiterhin das Vorkaufsrecht auf den Ertrag Ihres Patenstockes. Bei einem Rundgang durch unsere Weinberge können Sie Ihren Rebstock mit Namensschild besuchen.

• Viognier
• St. Laurent

**einmaliger Betrag 38,00 €*
einmaliger Betrag 38,00 €***

* zzgl. 19 % MwSt.

Viognier



St. Laurent



Unser Service für Sie

Sie haben keine Zeit, Ihre Präsentaktion selbst abzuwickeln? Kein Problem, wir entlasten Sie gerne.

Unser Spezialgebiet — Ihre Aufträge schnell und zuverlässig abzuwickeln:

- Wir verpacken Ihre Präsente — bruchstabil in Versand-Umkartons.
- Ihre individuellen Glückwunschkarten legen wir bei.
- Wir drucken Adressaufkleber gemäß Ihrer Kundenliste.
- Ihre Präsente werden zum abgestimmten Zeitpunkt verschickt.
- Wir kümmern uns um eine professionelle Versand-Logistik.
- Wir setzen Ihr Unternehmen in Szene — durch Ihre Werbung auf den Versandkartons.
- Wir stellen individuelle Präsentkörbe zusammen — ganz nach Ihren Wünschen.

Alle genannten Preise verstehen sich zuzüglich der aktuell gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer. Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne unser Präsentkartonsortiment vor.

Diese Liste unserer kulinarischen Präsente wurde mit großer Sorgfalt erstellt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Neben geschlossenen Veranstaltungen bietet wir in Majers Weinscheuer ein umfangreiches Angebot an öffentlichen Kulturveranstaltungen, Kochkursen, Wein-Seminaren ... und vieles mehr.

Alle Veranstaltungstermine und unseren Onlineshop finden Sie hier:

www.majers-weinscheuer.de

Wir freuen uns auf Sie!



Majers.Weinscheuer



majers_weinscheuer

Feiern Sie mit Ihren Gästen im passenden Rahmen. Mieten Sie unsere Weinscheuer für Firmenveranstaltungen oder Ihre private Feier. Sie können alle Veranstaltungen auch exklusiv buchen (ab 20 Personen).

Bei unserer kulturellen Veranstaltungen servieren wir Ihnen leckere Kleinigkeiten! Korrespondierend zu unseren Weinen, Seccos und Sekten und der Jahreszeit stimmen wir die Speisen ab. Gerne können Sie telefonisch oder per E-Mail vorbestellen! Sie feiern. Wir kümmern uns um den Rest.



- » Dunkelveranstaltungen
- » Firmenevents
- » Geburtstage
- » Hochzeiten
- » Jubiläen
- » Konfirmation
- » Küchenparty
- » Kulturveranstaltungen
- » Seminare
- » Sommerfeste
- » Taufe
- » Virtuelle Events
- » Weihnachtsfeiern
- » Weinerlebnisseminare
- » Weinproben ... und vieles mehr





Majers

Majers Weinscheuer
Inh. Christiane Majer
Bismarckstraße 40
69198 Schriesheim

Telefon (06203) 61240
christiane.majer@majers-weinscheuer.de

www.majers-weinscheuer.de