



Unsere Weihnachts-Arrangements

Empfang mit Prosecco oder Getränken lt. Pauschale

Unser Weihnachts-Angebot „**Classic**“ oder „**Deluxe**“
oder ab 30 Personen Angebot „**Large**“
(Angebote lt. Anhang)

Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden
(Prosecco zum Empfang, je eine Sorte Weiß- und Rotwein
auf Empfehlung des Hauses, Stauder Pils vom Fass, Softgetränke, Filterkaffee
und Teeauswahl)

Weihnachtliche Tischdekoration

Inklusive Raummiete und beim Saal Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Angebot „Classic“ – 55,00 € pro Person

Angebot „Deluxe“ – 62,00 € pro Person

Angebot „Large“ – 68,00 € pro Person

Zusatzoptionen

Getränkepauschale inklusive Longdrink-Auswahl
10,00 € pro Person

Glühwein- und Punsch-Empfang
2,00 € pro Person

Verlängerungspauschale ab 200,00 € je Std.
(Personal, Raummiete, Energie etc.)
zzgl. Getränkeverzehr á la carte

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!





Weihnachts-Angebot „Classic“

3-Gang-Weihnachts-Menü:

Kürbissuppe
vom Bio-Hokkaido
mit seinen Kernen und seinem Öl



Entenbrustfilet - rosa geröstet aus dem Ofen -
mit Rotwein-Bratensauce
Apfel-Kirsch-Rotkohl
und Kartoffelklößen



Bratapfeleis
und gebackener Haselnuss-Pudding
auf winterlicher Beerengrütze

55,00 € pro Person*

**Gültig ab 10 Personen in unserem Restaurant bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.
Ab 30 Personen können Sie gern in einer unserer Saalhälften feiern.
Gern kann die Veranstaltungsdauer auch im Vorwege gegen einen Aufpreis verlängert werden.*

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!





Weihnachts-Angebot „Deluxe“

4-Gang-Weihnachts-Menü:

Pfifferlings-Creme-Süppchen
mit Eismeerlachs-Trüffel-Klößchen und Pesto



Steinpilzrisotto mit Kräutersalat, Pecorino und Pesto



„Surf & Turf“

von der US-Prime-Beef-Hüfte „medium“ und Gamba
auf mediterranem Pilzgemüse,
Süßkartoffel- und Rucolapüree mit Jus naturel



Schokoladen-Haselnuss-Törtchen „lauwarm“
und „medium“ mit Spekulatius-Eiscreme
auf Blaubeerkompott

62,00 € pro Person*

**Gültig ab 10 Personen in unserem Restaurant bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden.*

Ab 30 Personen können Sie gern in einer unserer Saalhälften feiern.

Gern kann die Veranstaltungsdauer auch im Vorwege gegen einen Aufpreis verlängert werden.

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!





Weihnachts-Angebot „Large“

Weihnachts-Bufferet:

Vitello Tonnato – zarte Kalbsfleischscheiben
in Thunfisch-Limonen-Creme

Orangengebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Honig-Balsamico-Sauce

Provenzalischer Antipasti-Gemüse-Salat mit gegrillten Garnelen

Hausgebackenes Ciabatta



Brust- und Keule von der Bauern-Ente

mit Rotwein-Braten-Sauce, Apfel-Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklößen

Schottisches Wildlachsfilet

unter Pomméry-Senf-Limonen-Kräuter-Haube,

dazu Kräuter-Aioli, Pesto

Gnocchi-Pilz-Spinat-Gemüse-Pfanne



Quark-Limonen-Mousse mit Rum-Zimt-Zwetschgen

Tiramisu von Mascarpone-Amaretto-Blaubeeren und Espresso

Hamburger Beerengrütze mit Vanillecreme

68,00 € pro Person*

**Gültig ab 30 Personen bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden. Gern kann die Veranstaltungsdauer auch im Vorwege gegen einen Aufpreis verlängert werden.*

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

