



Weihnachtsfeier-Empfehlung Winterzauber



Empfang mit Glühwein- und Punsch-Empfang

4-Gang-Menü
(siehe rechts)

Wir haben in unserer Bankettmappe viele andere Menübestandteile, die Sie wählen können.

Getränkepauschale Silber für 5 Stunden
(Prosecco, Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier, alkoholfreies Bier,
Softgetränke, Filterkaffee, Espresso und Tee)

Buffet- und Getränkekarten auf Wunsch mit dem Firmenlogo

Weihnachtliche Dekoration

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

125,00 € per Person brutto
(105,04 € netto)

(ab 30 Personen buchbar)

4-Gang-Menü

Medaillon vom schwarzen Heilbutt
auf Pfifferlings-Risotto mit Rote Bete-Sauce

Steinpilz-Creme-Suppe
mit Tomatenwürfeln und Petersilie

Brust und Keule von der Bauernente
auf Orangensauce an Rotkohl,
Kartoffel-Klößen mit Brösel-Butter und Feldsalat

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

*Für Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Unverträglichkeiten und Allergien
reichen wir gern ein separates Menü.*



Weihnachtsfeier-Empfehlung Winterzeit



Empfang mit Glühwein- und Punsch-Empfang

Klassik Buffet
(siehe rechts)

Wir haben viele weitere Buffetbestandteile, die 1:1 ausgetauscht werden können.

Getränkepauschale Silber für 5 Stunden
(Prosecco, Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier, alkoholfreies Bier,
Softgetränke, Filterkaffee, Espresso und Tee)

Buffet- und Getränkekarten auf Wunsch mit dem Firmenlogo

Weihnachtliche Dekoration

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

128,50 € pro Person brutto
(107,98 € netto)

(ab 30 Personen buchbar)

Vitello Tonnato „zartrosa“ Kalbfleischtranchen mit Tuna-Limonensauce,
Kapernäpfel, Antipasti-Rispen Tomaten und Grana Padano
Leuchtturms Limonen Graved-Lachs mit Ingwer-Gurkensalat
und Sahne-Meerrettich
Rote Bete-Carpaccio mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl,
Frühlingslauch, gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen
Weiße Tomatensuppe mit Croutons und Pesto

Frisches Ciabatta

Brust und Keule von der Bauernente mit Orangen-Rotwein-Sauce
und Preiselbeer-Chutney

Winterliche Lachsfilets mit winterlicher Gewürz-Kräuter-Haube
im Ganzen gegart „dick und saftig“ an Gremolata-Joghurt-Sauce
Gnocchi-Pfanne mit Spinat, Pilzen, Tomaten, gerösteten Kernen
und Kräuter-Sour-Cream

Kartoffelklöße mit Petersilien-Bröselbutter

Geschmorter Apfel-Kirsch-Rotkohl

Champignon-Spinat-Tomaten-Zwiebel-Gemüsepfanne

Crème brûlée mit Vanille-, Zitrone-, Orangen-Aromen
und Rohrzucker gebrannt

Orangen-Grießflammerie mit Pflaumen-Zimt-Kompott
Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott



Weihnachtsfeier Zusatzbuchungen



Zusatzoptionen Speisen & Getränke

Aufpreise pro Person

Fingerfood zum Empfang

2 Teile/Sorten

10,00 € (8,40 € netto)

3 Teile/Sorten

15,00 € (12,61 € netto)

Servierte Suppe anstatt von dem Buffet

6,50 € (5,46 € netto)

Mitternachtsimbiss z.B.:

Käse-Variation mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Butter und Brotvariation

11,90 € (10,00 € netto)

Currywurst (auch Geflügel) in der Porzellanschale
mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot

9,90 € (8,32 € netto)

Digestif- und Longdrinkauswahl

(3 Digestifs nach Absprache & Auswahl von 4 Longdrinks mit Gin, Vodka,
Rum und Whisky oder Aperitifs – Lillet Wild Berry, Aperol Spritz

oder Dejavú)

10,00€ (8,40 €)

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person je Stunde nach Absprache

Zusatzoptionen Dekoration & Technik

Tischkarten mit Namensliste

6,00€ pro Stück (5,04 € netto)

Beschallungsanlage

ab 175,00€ (147,06 € netto)

DJ inkl. Beschallungsanlage

1.050,00€ (882,35 € netto)

Beamer, 3500 Ansilumen

120,00€ (100,84 € netto)

Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm / mobile Leinwand, 196 x 147 cm

120,00€ (100,84 € netto) / 75,00€ (63,03 € netto)

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)

89,50€ pro Stück (75,21 € netto)

LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales

19,50€ pro Stück (16,39 € netto)

Fackel inkl. Lampenöl für ca. 5-6 Std.

9,00€ pro Stück (7,56€ netto)

Terrassenheizstrahler inkl. 11 kg Gas

95,00€ pro Stück (79,83€ netto)