



WEIHNACHTSFEIER 2021/22



Ihre Firmenweihnachtsfeier In Der Fichtenbreite

- Bis zu 40 Personen möglich -



Eine Gelegenheit um **Danke zu sagen**, das Zusammengehörigkeitsgefühl zu stärken und gemeinsam positiv in die Zukunft zu blicken. Sagen sie Ihren Mitarbeiter Danke für das vergangene Jahr, für Einsatz, Ideen und Engagement.

Sie haben die Wahl! Weihnachtliche Buffets, unsere Vorschläge...

Weihnachtliches Buffet 1

Appetizer

Glühweinempfang auf unserer Terrasse aus den gusseisernen Kessel dazu reichen wir hausgebackenes Walnussbrot mit Meersalz und Markenbutter

Vorspeisen

Mini Scampiburger im hausgebackenem Tomatenbrötchen mit Aioli

Entenbrust auf Balsamicolinsen

Münster im Strudelteig mit Kürbischutney

Suppe

Kartoffelsteinpilzcreme Suppe mit krossem Speck (am Tisch serviert)

Hauptgang

Gebratene Gänsekeulen mit Apfelrotkohl

Rotbarschfilet unter einer Kartoffelkruste auf Dill-Schmorgurken und körniger Senfsauce

Paneer-indisches Milchschnitzel mit gebratenen Gemüse

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelklöße

hausgemachte Kartoffeltaler

Dessert

Zimt- Panna Cotta mit Portweinpflaumen

Schokoküchlein mit Kirschsauce

Bratapfel süß und lecker

p.P.39,90€

Weihnachtliches Buffet 2

Appetizer

Glühweinempfang auf unserer Terrasse aus den gusseisernen Kessel dazu reichen wir hausgebackenes Walnussbrot mit Meersalz und Markenbutter

Vorspeisen

Tatar vom neuen holländischen Matjes mit Kräuterschmand auf hausgebackenem Haselnussbrot

Gelantine von der Wachtel mit Cranberrybrot

Rote Bete Salat an einer Ziegenkäseterrine

Suppe

Cremesuppe vom Hokaidokürbis, mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen (am Tisch serviert)

Hauptgang

Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen, dazu Vanillemöhrrchen

Lachsfilet mit frischen Dill und Limette, dazu Pernodsauce, Pinienkern-Blattspinat

überbackene Aubergine mit feuriger Tomatensauce

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelklöße

hausgemachte Kartoffeltaler

Dessert

Zimt- Panna Cotta mit Portweinpflaumen

Schokoküchlein mit Kirschsauce

weihnachtlicher Obstsalat

p.P.36,90€

Ihr kleiner Weihnachtsmarkt-draußen

Buffet 3

Appetizer

weihnachtlicher Punsch Empfang auf unserer Terrasse aus den gusseisernen Kessel dazu reichen wir hausgebackenes Walnussbrot mit Meersalz und Markenbutter

Vom Grill

Grünkohlwurst

marinierte Schweinenackensteaks

Fisch aus der Folie mit frischen Kräutern und Kirschtomaten

Suppe

Kartoffel-Meerrettichsüppchen mit knuspriger Käse-Schinken-Stange

Beilagen

Champignonpfanne mit frischen Kräutern

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischer Petersilie

Sauerkrautpfanne mit Kasseler

frisches Backwerk

Dessert

Schoko-Frucht-Spieße

kandierte Äpfel

weihnachtlicher Cupcakes mit Nuss-Topping

p.P.33,90€

Was möchten Sie trinken?

Bei der Wahl der Getränke für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten:

Lassen Sie Ihren Gästen, Mitarbeitern oder Kollegen bei der Weihnachtsfeier selbst die Wahl –
jeder kann selbst entscheiden, was er trinken möchte.

...möchten Sie Ihre Kosten im Vorfeld möglichst genau kalkulieren?

Dann buchen Sie ganz einfach eines unserer

All-Inklusive-Getränkepakete dazu.

Unser Angebot:

„Getränkepauschale I“ (inklusive alkoholfreie Getränke, Hausweine, Bier vom Fass)

für **20,- Euro**/Person

„Getränkepauschale II“ (inklusive alkoholfreie Getränke, Hausweine, Bier vom Fass, heiße Getränke)

für **22,50 Euro**/Person

„Getränkepauschale III“ (inklusive alkoholfreie Getränke, Hausweine, Bier vom Fass, Hausschnäpse)

für **25,50 Euro**/Person

Wie lange möchten Sie feiern?

Ihre Weihnachtsfeier darf selbstverständlich auch etwas länger gehen – schließlich ist diese nur einmal im Jahr.

Ab 24:00 Uhr berechnen wir für jede angefangene weitere Stunde einen pauschalen Nachtarbeitszuschlag von 25,- Euro/ Mitarbeiter.

Möchten Sie Ihr Logo sehen?

Gerne drucken wir Ihnen **Menükarten für Ihre Weihnachtsfeier** (2,30 €/ Stück) – Sie brauchen sich darum nicht zu kümmern.

Hierbei haben wir die Möglichkeit das Logo Ihrer Firma und/ oder einen zusätzlichen Text mit einzudrucken.

Übernachtungs-Special

Bleiben Sie doch noch ein bisschen bei uns...

Genießen Sie den Abend, schlafen Sie am nächsten Morgen aus und frühstücken Sie noch gemütlich zusammen.

Unsere Spezialpreise gibt es nur in Verbindung mit einer Weihnachtsfeier und ab 5 Zimmern:

Einzelzimmer **€ 57,90 pro Nacht mit Frühstück**

Doppelzimmer **€ 86,90 pro Nacht mit Frühstück**

Unsere Extras

Auf Wunsch...

DJ - auf Anfrage, Preis auf Anfrage

Weihnachtsmann, Preis auf Anfrage

Sie möchten lieber ein 3-Gang-Menü für Ihre Weihnachtsfeier?
Gerne stellen wir Ihnen ein weihnachtliches Menü zusammen.

* Für jede gebuchte Weihnachtsfeier, widmen wir Ihren Unternehmen ein Baum den wir direkt auf unserem Hotelgelände pflanzen. Wir sagen: Gemeinsam Laut, gemeinsam lauter!

Minuten, Stunden, Jahre vergehen aber
ein schöner Moment, ein Augenblick bleibt ein lebenslang.

Wir würden uns freuen mit Ihnen gemeinsam Ihre
Weihnachtsfeier zu gestalten



Team

Wichtige Informationen

Menü- und Buffetgestaltung:

Die einzelnen Gerichte können Sie selbstverständlich individuell austauschen- wir bitten jedoch um Verständnis, dass es dadurch zu Preisveränderungen kommen kann. Gerne stellen wir Ihnen auch weitere Vorschläge analog Ihrem vorgesehenem Budget bzw. integrieren auch sehr gerne Ihre Lieblings Speisen.

Alle Menü- und Buffetpreise beinhalten 19% MwSt.

Planung:

Menüplanung, Aufbau und Ausstattung der Räume sowie sonstige notwendige Details sollten bis ca. 10-14 Tage vor Ihrer Veranstaltung festgelegt werden.

Musik:

Sollten Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung (**nur** bei Großveranstaltungen) TANZ planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei der GEMA rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen.

Garantie der Teilnehmenden Personen:

Für alle Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden, benötigen wir spätestens drei Arbeitstage vorher die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

Dekoration:

Einmalig 20 Euro.

Beinhaltet: Tischblumen, Kerzen, Standard Papier-Menükarten.

Zusätzliche Dekorationen:

Nach Absprache.

Es können zusätzliche Kosten entstehen.

Bezahlung:

Wir bitten um Begleichung der Rechnung bis spätestens ein Tag nach der Veranstaltung, vor Ort mit Kreditkarte oder Barzahlung, wenn nichts anderes vereinbart wurde.