



# 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 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



Zanderfilet in Curry-Butter gebraten  
auf Gurken-Parmesan-Risotto und Safran-Schaum-Sauce



„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-Buffet:

Vitello Tonnato – zarte Kalbsfleischscheiben  
in Thunfisch-Limonen-Creme  
Orangengebeizter Graved-Lachs  
mit Senf-Dill-Honig-Balsamico-Sauce  
Provenzalischer Antipasti-Gemüse-Salat mit gegrillten Scampi



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 und Rübchen-Kartoffel-Ragout



Quark-Limonen-Mousse mit Rum-Zimt-Zwetschgen  
und Stollengranulat  
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!*

