

LEISTUNGEN

- Veranstaltungsdauer von 17:00 – 23:00 Uhr
- Raummiete inkl. Nebenkosten und Reinigung
- Bestuhlung in benötigter Anzahl mit Banketttischen, Stehtischen mit Hussen, Bankettstühlen
- Getränkepauschale
- Weihnachtliches Buffet
- Projektleiter für die Veranstaltung
- Barpersonal und Buffetbetreuung in benötigter Anzahl
- Ambientebeleuchtung und Hintergrundmusik
- Zwei immersive Shows
 - „Die Wunderwelten von Alice“ sowie „Invisible“

PREISE

20 – 45 Personen	95,00 € p. P. exkl. MwSt.	in den Kantinen 1-3	Mo – So
45 – 70 Personen	95,00 € p. P. exkl. MwSt.	in der Kesselhalle	Mo – Do

Es besteht die Möglichkeit, mehrere Gruppen in den Hallen zusammenzulegen, um die Mindestpersonenanzahl zu erreichen. Auch die Buchung für größere Gruppen ist prinzipiell möglich. Selbstverständlich finden die Feiern Corona-konform mit genehmigtem Hygienekonzept beider Partner statt. Sprechen Sie uns an!



BUFFET AB 35 PERSONEN

Vorspeisen

Die Vorspeisen sind auf den Tischen eingedeckt, dazu pro Person Brötchenkonfekt und Butter.

- Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing
- Lachstatar mit Gurken, Zwiebeln und frischem Dill
- Gebratene Entenbrust mit fruchtigen Orangenspalten in einer feinen Sauce Cumberland

Vegetarische Variante

- Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing
- Dreierlei Linsensalat
- Kichererbsensalat in cremiger Kräutersoße

Warmes

- Möhren-Ingwer Suppe mit Lebkuchen
- Knusprige Gänsebrust dazu Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln und Kloßvariationen.
- Orangenpasta mit gebratener Hähnchenbrust, Staudensellerie, Zwiebeln, Kirschtomaten, Parmesansoße
- Vegetarisch Spätzle mit gebratenen frischen Pilzen, Blattspinat und weihnachtlichen Gewürzen

Süßes

- Apfel-Zimtcrumble
- Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit
- Schokoladenmousse mit Orangensauce und Granatäpfeln



BUFFET BIS 35 PERSONEN

Vorspeisen

Die Vorspeisen sind auf den Tischen eingedeckt, dazu pro Person Brötchenkonfekt und Butter.

- Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing
- Lachstatar mit Gurken, Zwiebeln und frischem Dill
- Gebratene Entenbrust mit fruchtigen Orangenspalten in einer feinen Sauce Cumberland

Vegetarische Variante

- Weihnachtlicher bunter frischer Salat mit Romana, Chicorée und Radicchio, Äpfeln, Walnüssen und Granatapfeldressing
- Dreierlei Linsensalat
- Kichererbsensalat in cremiger Kräutersoße

Hauptgang

- Knusprige Gänsebrust dazu Apfelrotkohl, knackiger Rosenkohl mit Semmelbröseln und Kloßvariationen.
- Vegetarisch Spätzle mit gebratenen frischen Pilzen, Blattspinat und weihnachtlichen Gewürzen

Süßes

- Schokoladenmousse mit Orangensauce und Granatäpfeln
- Glühwein-Tiramisu mit Schokoladen Biskuit

GETRÄNKE

- Glühweinempfang
 - Wasser
 - Verschiedene Biere
 - Hausgemachte Limonade
 - Weiß-, Rosé- und Rotwein der Hausmarke „ES“ Weinmanufaktur Ellermann und Spiegel
- Weitere Getränke nach individueller Absprache, alla Carte.

Im Angebot enthalten sind Buffetbetreuung sowie Barpersonal. Wenn Sie zusätzliches Servicepersonal wünschen, kann dieses gern gegen Aufpreis gebucht werden. Die finale Personenanzahl muss bei Buchung angegeben werden. Eine Verringerung der Personenanzahl ist nach abgeschlossener Buchung nicht mehr möglich.

ABLAUF

17:30 Uhr	Glühweinempfang und Begrüßung
18:00 Uhr	Zwei immersive Shows
19:00 Uhr	Dinner mit Hintergrundmusik
23:00 Uhr	Ende der Veranstaltung