

WELCOME HOTELS

Weihnachtsfeier „All inklusive“

€ 62,50 pro Person für 4 Stunden

Unser „All Inclusive“ beinhaltet:
(Buchbar ab 20 Personen)

- Aperitif mit kleinen Snacks
- Menü oder Buffet
- Hauswein Rot- und Weiß zum Menü
- Warsteiner Pils
- Mineralwasser
- Jacobs Kaffeespezialitäten
- Blumendekoration auf den Tischen
- Menükarten
- Ein Veranstaltungsraum in der für die Personenzahl entsprechenden Größe
- Individueller Betreuung durch unser erfahrenes Veranstaltungspersonal

Auf Wunsch zuzüglich

- Mitternachtssnack
 - Europäische Käseauswahl mit hausgemachten Confits und Baguette
pro Person € 6,50
 - Knackige Wurstausswahl vom Bauernhof mit Brot
pro Person € 5,50
 - Herzhafte Linseneintopf
pro Person € 5,50

Aperitif

Hausgemachter Glühwein, Heißer Apfelwein
WELCOME Hauscuvée Sekt & Exotischen Fruchtcocktail

Heiße Maronen & Crostinis

Menüauswahl

Menü W I

Gebeizter Kaninchenrücken auf jungen Blättern vom Rosenkohl mit Walnussvinaigrette

Entrecote mit Schalottenconfit gratiniert auf Bohnengemüse und Pariserkartoffeln

Tarte von der Zartbitterschokolade mit Crème Vanilleeis und Blutorangensalat

Menü W II

Crèmesuppe von Zuckerschotten mit Streifen von hausgebeiztem Lachs

Rescher Gänsebraten auf Maronenjus mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelkloß

Walnussparfait auf Rumpflaumen

Menü W III

Himmel und Erd mit karamellisierten Streifen von der Entenbrust

Sahnegulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren, Schwarzwurzelgemüse und Sesamspätzle

Gebackene Feigen mit weißem Kaffeeis

Vegetarische Alternative: Gebackener Ziegenkäse mit Kartoffelchips an Preiselbeersauce

WELCOME HOTELS



Buffet W I

Auswahl an verschiedenen Fischterrinen
Geräucherter Heilbutt auf Salat von Staudensellerie
Scheiben von der gekochten Ochsenbrust mit Vinaigrette und geschabtem Meerrettich
Feine Schinken Variation
Bunter Gemüsesalat mit mariniertem Mozzarella
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Gänsebraten auf kräftiger Jus mit Maronen
Sahnegulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren
Filet vom Zander auf milder Dijon Senfsauce

Winterliche Gemüseauswahl
Serviettenklöße & Butternudeln

Crème vom weißen Kaffee mit Rumpflaumen
Walnussparfait
Rotweibirnen

Buffet W II mit € 10,00 Aufpreis

Muschelcocktail auf Fenchelsalat
Thunfischcarpachio mit gerösteten Pinienkernen
Vitello Tonato
Variation von Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Consommé vom heimischen Wild

Geschmorte Entenkeule auf Wachholderrahm
Braten aus der Rinderhochrippe am Büffet Tranchiert
Gebratenes Welsfilet auf Meerrettichsauce

Winterliche Gemüseauswahl
Sesam Gnocchis & Risolleekartoffeln

Gebackene Feigen auf Vanilleschaum
Tarte von der Zartbitterschokolade
Variation von Südfrüchten