



Weihnachtsfeiern am Gravenberg für 30 bis 80 Gäste buchbar im November und Dezember 2024

Folgende Leistungen sind inklusive:

- Sektempfang **oder** Glühweinpfang
- Säfte, Softgetränke, Mineralwasser,
- König Pilsener vom Fass
- Gravenberger Hausweine: Rot- und Weißwein
- Kaffee, Cappuccino, Espresso
- Tischwäsche und Stoffserviette
- Abendessen als Buffet

Vorspeise:

- Melone und Landschinken
- Antipasti-Variation
- Flamlachs
- Vitello Tonnato
- Blattsalate mit Cerealien, Kraut- und Kartoffelsalat
- Brötchen und Baguette mit Kräuterbutter und Butter

Hauptgerichte (3 zur Wahl):

- Schweinefilet
- Kalbstafelspitz
- Schweinkrustenbraten
- Rinderbraten
- Kalbsgeschnetzeltes
- Putensteaks
- Lachfilet
- Chili Sin Carne
- Vegetarisch nach Saisonangebot

Dazu (3 zur Wahl)

- Rotkohl
- Rahmwirsing
- Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin
- gebratene Kartoffelchen
- Butternudeln
- Spätzle

Dessert:

- Bayerische Vanillekrem
und
- Schokoladenmus mit Schlagrahm



Spielregeln für unser Arrangement

- Abendessen als Buffet ist erst ab 30 Personen möglich.
- Bei geringerer Gästezahl ist nur ein Menü möglich.
- Preise ohne Spirituosen, diese werden nach Verbrauch unter vorheriger Absprache berechnet.
- Die finale Personenzahl ist einen Tag vorher verbindlich mitzuteilen.
Spätere Absagen werden berechnet
- Anzahlung von 75 % des Rechnungsbetrages zwei Woche im Voraus.
- Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht in Anspruch genommen Leistungen nicht aus dem Arrangement herausgerechnet werden können.

Preisgestaltung „Weihnachts-Pauschale“

6 Stunden	110,00 € pro Person inkl. MwSt.
5 Stunden	95,00 € pro Person inkl. MwSt.

Alternativ zum Buffet kann auch gerne ein 3 Gang Menü serviert werden.

Hierfür stellen Sie sich aus den nachfolgenden Gerichten Ihr 3 Gang Weihnachtsfeier-Menü zusammen.
Nur mit Vorbestellung und Angabe der genauen Auswahl.
Unser Aktionspreis: 55,00 € pro Person.

Vorspeise

Ackersalat an Kartoffeldressing

oder

Kartoffelrösti mit Lachsrose und Salatgarnitur

oder

Kürbiskremsüppchen mit Kernen & Öl

Hauptgang

Gebratenes Zanderfilet auf feiner Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse

oder

Rumpsteak an Sauce Bernaise, gratinierten Kartoffeln und frischem Gemüse

oder

Hirschragout, Kirschrotkohl und hausgemachten Spätzle

Oder

Frischkäseravioli mit Basilikum-Tomatensoße (vegi)

Dessert

Pochierte Pflaumenspalten mit hausgemachtem Vanilleeis

oder

Mascarponecreme mit Krumble und heißen Himbeeren

oder

braunes Schokoladenmus mit Kirschgrütze

Bei Feierlichkeiten bis max. 15 Personen ist es möglich, bei uns á la carte aus unserer Speisekarte zu wählen.

Ihre Ansprechpartner:

Annkathrin Lohmann oder Jan Schorn

Telefon: 02173-92200

E-Mail: feiern@gravenberg.de