



Tagungslandschaft, Eventlocation und mehr

# SPEKULATIUSDUFT & LICHTERGLANZ

TAGEN IN DER ADVENTSZEIT

Lassen Sie sich von uns in der Adventszeit mit ausgewählten Menüs und Buffets verwöhnen oder genießen Sie den winterlichen Taunus – zum Beispiel bei einer Fackelwanderung. Wir beraten Sie gern.



## 3-Gänge-Gänsespecial

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

\*\*\*

Knusprige Brust und Keule von der Gans  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*

Schoko-Lebkuchen-Mousse und Bratapfel  
mit hausgemachter Vanillesauce

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen  
\* ggf. zuzüglich Raummiete

pro Person **31,50 €\***

## Weihnachtliches Schlemmerbuffet

### Vorspeisen

Wildpastete

Geräuchertes Forellenfilet

Vitello Tonnato von der Pute

Salatbuffet mit Blattsalaten der Saison  
und zweierlei Dressings

Rotkrautsalat

Brotauswahl, Butter

### Suppe

Apfel-Sellerie-Crèmesuppe

### Hauptspeisen

Maispoularde mit Orangen-Honig-Jus

Lachsfilet mit Meerrettich-Preiselbeer-Haube  
und Rieslingsauce

Risonisotto mit dreierlei Pilzen

Verschiedene Wintergemüse

Butterspätzle

Getrüffeltes Kartoffelgratin

### Desserts

Warmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Crème brûlée

Zwetschgenröster

Marillenknödel

Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen  
\* ggf. zuzüglich Raummiete

pro Person **34,50 €\***

## Winterzauber am Pavillon

Am weihnachtlich geschmückten Pavillon wird zum Empfang geladen: Bei einem Becher Glühwein und winterlicher Kürbissuppe – serviert aus der Frucht – lässt es sich hervorragend auf die Festtage einstimmen.

<b>Glühwein- und Punschempfang</b>	pro Person <b>5,50 €</b>
<b>Glühwein- und Punschempfang mit Miniquiches</b>	pro Person <b>8,00 €</b>
<b>Kürbissuppe aus der Frucht (bei gleichzeitiger Buchung eines Menüs)</b>	pro Person <b>5,50 €</b>
<b>Kürbissuppe aus der Frucht (ohne Menübuchung)</b>	pro Person <b>11,50 €</b>

Teilnehmerzahl: 10 bis 50 Personen



## Weihnachtliches Menü oder Buffet mit Glühweinempfang

Lassen Sie den Tag bei einem Glas Glühwein gemütlich ausklingen und erleben Sie am festlichen Buffet ein kulinarisches Feuerwerk – Weihnachtsstimmung inklusive.

<b>3-Gänge-Menü</b>	pro Person <b>45,00 €* </b>
<b>4-Gänge-Menü</b>	pro Person <b>50,00 €* </b>
<b>Buffet</b>	pro Person <b>50,00 €* </b>

Teilnehmerzahl: Menü – ab 15 Personen | Buffet – ab 25 Personen  
\*ggf. zuzüglich Raummiete



## Ausbildung zum Weihnachtsmanngelhilfen

Bei dieser Ausbildung der besonderen Art lernen die Teilnehmer das Wechseln einer Kufe am Weihnachtsschlitten und wie man über Dachfirste balanciert oder einen Kamin richtig hinabgleitet. Im Anschluss an die einstündige Ausbildung wird eine Nikolausmütze als Zertifikat ausgehändigt.

<b>bis zu 10 Personen pauschal</b>	<b>210,00 €</b>
<b>jede weitere Person</b>	<b>18,00 €</b>

Buchbar ab 26.11.2018, Dauer 1 Stunde

## Fackelschein-Bogenschießen

Eine rustikale Atmosphäre, ein Hauch von Abenteuer und jede Menge Spaß: Beim Fackelschein-Bogenschießen erlernen die Teilnehmer innerhalb einer Stunde die Kunst, mit Pfeil und Bogen umzugehen. Nach einer professionellen Einweisung und einer Übungsphase folgt ein freundschaftlicher Wettkampf ... alles natürlich im Schein loderner Fackeln.

<b>bis zu 10 Personen pauschal</b>	<b>210,00 €</b>
<b>jede weitere Person</b>	<b>18,00 €</b>

Buchbar ab 26.11.2018, Dauer 1 Stunde

## Fackelwanderung

Schaffen Sie mit Ihrer Weihnachtsfeier bleibende Erinnerungen und machen Sie mit Ihren Teilnehmern eine geführte Fackelwanderung durch den winterlichen Taunus. Im Anschluss ist ein Glühweinempfang an unserem Pavillon der ideale Ausklang.

<b>bis zu 10 Personen pauschal</b>	<b>210,00 €</b>
<b>jede weitere Person</b>	<b>18,00 €</b>

Buchbar ab 26.11.2018, Dauer 1 Stunde

# FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

ADVENTSZEIT 2018

Unser Weihnachtsbuffet lässt keine Wünsche offen: Nach einem Glühweinempfang erwarten Sie neben Festtagsklassikern wie Ente oder Gans ausgewählte vegetarische Gerichte und eine winterliche Dessertvielfalt.

## Kalte Speisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Sauce  
Kalbsrücken rosa mit winterlichen Gewürzen  
Geräucherte Entenbrust  
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten der Saison  
und zweierlei Dressings  
Kürbissalat  
Brotauswahl, Butter

## Suppe

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

## Hauptspeisen

Knusprige Brust und Keule von der Gans mit Beifußjus  
Wildragout mit Preiselbeeren  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingrahm  
Weihnachtliches Wintergemüse  
Butterspätzle  
Minikartoffelklöße

## Desserts

Orangen-Schmand-Crème  
Lebkuchenmousse  
Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier  
Käsevariation vom Brett

inklusive Glühweinempfang und weihnachtlicher Tischdekoration  
\* ggf. zuzüglich Raummiete

pro Person **50,00 €\***



# FESTLICHES WEIHNACHTSMENÜ

ADVENTSZEIT 2018

Genießen Sie nach einem Glühwein-empfang ausgewählte Gerichte in festlichem Ambiente und lassen Sie sich bei einem Weihnachtsmenü in drei oder vier Gängen verwöhnen.

## Vorspeise

Wildterrine an Rotkohlsalat  
Sauce Cumberland

## Suppe

Hausgemachtes Maronensüppchen

## Hauptspeise

Rosa Entenbrust an Glühweinjus  
mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen

## Dessert

Mousse mit Spekulatius und weißer Schokolade  
an weihnachtlichem Fruchtspiegel

**3-Gänge-Menü (exklusive Suppe)**

pro Person **45,00 €\***

**4-Gänge-Menü**

pro Person **50,00 €\***

inklusive Glühweinempfang und weihnachtlicher Tischdekoration  
\*ggf. zuzüglich Raummiete

