



Weihnachten auf Schloss Eicherhof

Erleben Sie einen unvergesslichen, weihnachtlichen Abend in stilvollem Rahmen, winterlicher Stimmung und erlesenen Köstlichkeiten und Weinen im Dezember 2011, individuell zusammengestellt nach Ihren Wünschen!

Beispiel:

Empfang gegen 18 Uhr mit Mini-Christstollen als Fingerfood

Servierte Vorspeisen:

Rote Beete Consommé mit Honig-Rosmarin-Quarkknoche

Winterlicher Salat mit Feigen, rosa Grapefruit mit Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Himbeer-Vinaigrette

Hauptgerichte vom Buffet

Keule und Brust von der Gans an Cranberries
Orangenrotkohl & Bratapfel, Serviettenknödel

Hirschragout in einer Kirschkirschpeffersauce
Miniklößen und Wintergemüse

Schweinefilet unter der Steinpilzkruste
mit gebackenen Süßkartoffeln und Ingwermöhren

Das süße Finale

Weihnachtliches Tiramisu mit Honigkuchen
Lebkuchen-Caramel-Vienetta
Säule von Bratapfel mit Zimtbiskuit & Praline im Glas

Getränke:

Sekt und Winterpunsch zum Empfang, Hausweine, Pils und Kölsch, ein Digestiv/Kaffeespezialität pro Person

Preisbeispiel bei ca. 80 Gästen

79,90 € pP. zzgl. MwSt.

Beispiel:

Empfang gegen 18 Uhr mit Mini-Christstollen als Fingerfood

Vorspeisenbuffet

Salat von Hummer & Mango mit Traubenkernöl und Vinaigrette von schwarzen Nüssen

Winterlicher Salat mit Rotweibirne-Feigen & Granatapfel, karamellisierten Maccadamianüssen

Perlhuhn-Galantine mit Gänseleber

Pflaumen-Chutney

Gänserillette auf Gewürzbrot mit Mandeln und Rosinen

Wildlachsstremelchen aus dem Weihnachtsrauch

Hauptgerichte vom Buffet

Winterkabeljau unter der Kardamonkruste an Mandelsauce- und Risotto

Entrecote im Kräutermantel an Rotweinjus, Miniklößen u. Rotkohl mit Kumquats

Keule und Brust von der Freilandgans an Cranberrysauce und Bratapfel

Wildschweinrücken an Kräuter-Printensauce, Spätzle & karamellierte Kürbispalten

Das süße Finale

Weihnachtliches Tiramisu

Tarte von Orangenpie mit Schokomousse-Nocke

Praline im Glas - Bratapfelmousse mit Punschsauce

Dominostein mit Balsamico-Birnengelee - Lebkuchen Mousse

Getränke:siehe linke Spalte

Preisbeispiel bei ca. 80 Gästen

109,90 € pP. zzgl. MwSt.



Weihnachten auf Schloss Eicherhof

Sehr gerne entwerfen wir mit Ihnen gemeinsam Ihre maßgeschneiderte Weihnachtsfeier auf Schloss Eicherhof für bis zu 120 Personen.

In den Beispielen enthaltene Leistungen:

Speisen wie oben beschrieben

Getränke: Sekt und Winterpunsch zum Empfang, Hausweine, Pils und Kölsch, ein Digestiv/Kaffeespezialität pro Person

Veranstaltungsdauer von 18 bis 1 Uhr

Festlich geschmückter Weihnachtsbaum in der Kaminhalle, knisterndes Kaminfeuer, elegante und moderne Tischdekorationen, individuelle Menukarten, weiße Damastischdecken, Damastservietten und Stuhlhussen, hochwertiges Porzellan und Besteck

Weitere, optionale Leistungen:

Cocktails und Longdrinks, DJ und Tanzfläche, Musikunterhaltung durch unseren Barpianisten, Shuttle-Services

Ein Angebot von **Catering Zanders** und der **Schloss Eicherhof oHG**

