

# Weihnachtsfeiern im Kuhhirten



Bekanntlich sind „Feier-Tage“ die schönsten Tage, egal ob privat oder geschäftlich. Wir helfen Ihnen, daß diese Feier für sie unvergesslich wird.

Ein Erlebnis ist der Glühweinempfang auf unserer weihnachtlich dekorierten Terrasse (entsprechendes Wetter vorausgesetzt), bei dem Sie hausgemachten Glühwein aus besten weihnachtlichen Zutaten oder andere „Heißgetränke“ genießen können.

Buchbar ab 30 Personen

Glühwein „all you can drink“ pro Gast & Stunde oder ein Getränk pro Gast:	€ 3,80
Hausgemachter Weihnachtsglühwein	€ 3,20
Vollmichkakao mit Sahne & Mini-Marshmallows	€ 2,90
Vollmilchkakao mit Rum	€ 3,90

Winterlicher Prosecco mit Apfel-Zimt Aroma	€ 3,00
„Sause Brause“ Gin mit Cranberry & geschnitztem Gurkenbaum	€ 4,50

Dazu empfehlen wir Fingerfood als „Flying Buffet“:

2 Datteln im Speckmantel & ein Lachs-Wrap mit Frischkäse	€ 4,20
Muffins im Rentier Look pro Stück	€ 3,20
Weihnachtsgebäck pro Gast	€ 2,00

Für eine Lagerfeuer-Romantik bieten wir Ihnen auf unserer Terrasse Feuerschalen zum Preis von pro Stück (für das Feuerholz)	€ 8,40
---	--------

# Unsere weihnachtlichen Menüs

Nur auf Vorbestellung im November und Dezember



## Menü „Knecht Ruprecht“

Rahmsüppchen von Waldpilzen mit saurer Sahne & frischen Kräutern

Hirschbraten mit Preiselbeersosse, Apfelrotkohl, Rosenkohl & Kartoffelklößen (auf Platten und Schalen serviert)

Bremer Rote Grütze mit Dickmilchsahne & Pumpernickelbrösl

ab 10 Personen pro Person € 23,95 netto – € 28,50

## Menü „Weihnachtsbraten“

Petersilienwurzelsuppe mit Kürbiskern Öl

Entenbraten an Orangensoße mit Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelklößen (auf Platten und in Schalen serviert)

Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nüssen & Rosinen auf Vanillesoße

ab 5 Personen pro Person € 20,17 netto – € 24,80

## Menü „Wunderland“

Kürbissuppe mit Ingwer & Süßkartoffeln abgeschmeckt, mit Chili

Wildschweinragout & Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten & Kartoffelklößen (auf Platten und in Schalen serviert)

Lebkuchen-Tiramisu

ab 10 Personen pro Person € 27,31 netto – € 32,50

## Menü „Santa Claus“

Steinpilzsuppe mit Schinken-Chips

Entenbraten & Hirschkeule an Kirschsoße, Waldpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Schupfnudeln & Kartoffelklöße (auf Platten und in Schalen serviert)

„Verschleiertes Bauernmädchen“

eine leckere Spezialität aus Quark und Apfel -Kompott

ab 10 Personen pro Person € 28,74 netto – € 34,20

# Unsere Weihnachts Büffets

im November und Dezember



## Büffet „Schneeflöckchen“

Kürbissuppe mit Ingwer, Süßkartoffel & Chili

Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Rotkraut-Orangen-Salat mit Mandeln, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, Tomatensalat mit Pinienkernen, verschiedene Käsesorten mit Chutneys, Trauben & Salz-Gebäck, Brötchenkorb & Butter.

Knuspriger Entenbraten mit Rosenkohl in Mandelbutter, Rinderschmorbraten an Thymianzweigen mit gestovtem Spitzkohl, getrüffeltes Pilzmaultaschen, Kartoffelklöße, Butterspätzle

Bratäpfel an einer Vanillesoße, Grießpudding mit Backpflaumen.

ab 20 Personen	pro Person € 31,43 netto – € 37,40
ab 40 Personen	pro Person € 28,07 netto – € 33,40

## Büffet „Vater Frost“

Wildsamtsüppchen mit gebratenen Waldpilzen und Kräutercroûtons  
kleine Puten-Schnitzel in Panade, Partyfrikadellen, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Rotkrautsalat mit Orangenfilets, Kartoffelsalat, Heringssalat, Brötchen Korb & Butter

Schweinebraten mit einer Honigkruste, gebackener Leberkäse, Sauerbraten an Lebkuchensauce, Gänseragout, Kroketten, Spätzle, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Wurzelgemüse

Schokoladenpudding mit Sahne, Vanillepudding mit Glühweinfrüchten, verschiedene Eiscremesorten mit Toppings

ab 30 Personen	pro Person € 24,29 netto ~ € 28,90
ab 80 Personen	pro Person € 23,36 netto ~ € 27,80
ab 100 Personen	pro Person € 22,27 netto ~ € 26,50

# Unsere Weihnachts Büffets

im November und Dezember



## Büffet „Santa Claus“

Petersilienwurzelsuppe mit Kürbiskernen

Fischspiegel mit Kieler Sprotten, Makrele & Räucher-Rollmöpsen, Partyfrikadellen, Schinkenröllchen mit Spargel, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Heringssalat, Veganer Linsensalat, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Brötchen & Butter.

Gulasch vom Rind mit Preiselbeerrahm verfeinert, Sauerbraten an Lebkuchensoße, Krustenbraten mit Honigglasur, Entenbraten, Rotkohl, Kohlrabi, Serviettenknödel, Kroketten, Spätzle, Auberginen-Hirse-Auflauf mit Walnüssen.

Warmer Apfelstrudel an Vanillesoße, Milchreis mit beschwipsten Kirschen, „Rentier Muffins“.

ab 35 Personen	pro Person € 26,89 netto ~ € 32,00
ab 80 Personen	pro Person € 25,63 netto ~ € 30,50
ab 100 Personen	pro Person € 24,12 netto ~ € 28,80

## Weihnachts-Büffet „Christkind“

Wildrahmsüppchen, Brotkorb mit Variationen von rustikalen Mini-Brötchen

Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Shrimps Salat, Lachs mit Honig-Dillsauce, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Carpaccio von geräucherter Gänsebrust an Feldsalat, Gemüse-Anti-Pasti, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, kalte Hirschfrikadellen, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegenkäse, Käse mit Feigensenf.

Entenbraten, Hirschkeule mit Maronen, Wildrouladen an Kirschsoße, gefüllte Röllchen vom Schollenfilet, saftiger Grillschinken, rosa gebratenes Roastbeef, Gemüse-Lasagne, Broccoli mit Mandelblättern, Rotkohl, Rosenkohl, Wirsingpüree, Macaire-kartoffeln, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes & Reis

Lebkuchen-Tiramisu, Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolat, Panna cotta mit Fruchtmark im Glas, Eiscreme mit Toppings.

ab 45 Personen	pro Person € 37,06 netto ~ € 44,10
ab 80 Personen	pro Person € 35,13 netto ~ € 41,80
ab 120 Personen	pro Person € 32,94 netto ~ € 39,20

# Himmliches Menü

## „Engel in der Tanz Diele“

Nur auf Vorbestellung im November und Dezember  
in der Tanzdiele, max. 130 Personen



Motto „ Sind Engel Geflügel? “

Die Diele wird sehr hell mit vielen Engeln, Sternen und Wölkchen dekoriert, unsere weiblichen Service-Kräfte tragen Engelskostüme. Stühle mit hellen Hussen passend zur Tischwäsche geben dem Raum himmlische Leichtigkeit.

### Nur mit Getränkepauschale

Empfang : Christkindl Glühwein (mit und ohne Alkohol)

Weltliche Getränke während der Feier:

Sekt, Sekt/Aperol, Weißwein, Rotwein, König Pilsner vom Faß, Alkoholfreies Becks, Erdinger Weizenbier (Hefe- Dunkel- Alkoholfrei), Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Tafel Wasser, Orangen Saft, Apfelsaft, Kirschsafft, Kaffee und Tee

Am Tisch serviert

Klare Hühnersuppe mit Eierstich-Einlage Sternchennudeln

&

Erdapfel-Puffer mit Philadelphia und Räucherlachs

&

Knuspriges Geflügel (Ente und Gans) mit zweierlei Soßen,  
Kartoffelklößen, Kroketten, Rosenkohl & Rotkraut

&

Rosa Wölkchen

(Ein leichtes Dessert aus Baiser, Sahne und Himbeeren )

ab 30 Personen	pro Person € 42,77 netto ~ € 50,90
ab 60 Personen	pro Person € 41,34 netto ~ € 49,20
ab 100 Personen	pro Person € 39,92 netto ~ € 47,50

Preise gelten für einen Zeitrahmen von 5 Stunden,  
stundenweise Verlängerung € 3,50 pro Gast & Stunde.

# Was gehört noch dazu?

## Musik

Wir empfehlen ohne Vermittlungsgebühr Bands und DJs, am besten setzen Sie sich mit den Künstlern selbst in Verbindung, um Ihre Wünsche zu besprechen.

Sie möchten Ihre Lieblingsmusik bei uns abspielen: Unsere professionelle DJ-Anlage mit Mischpult zum Abspielen von CDs oder Ankoppeln eines Ipods o.ä. erhalten Sie zum Mietpreis von nur € 98,00 zzgl. MWSt.

## Sperrstunde

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern solange sie möchten ohne Raummiete – mit Musik und unserem herzlichen Service.

Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiter, die mit Freude rund um die Uhr für Sie im Einsatz sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 03 Uhr nachts € 84,00 (brutto € 100,00) pro angefangene Stunde zusätzlich für unser Team berechnen.

## Parkplätze

Kostenlose Parkplätze vor unserem Haus

## Organisation

Wir laden Sie zu uns ein, um alle Details zu klären und stimmen genau ab, was Sie sich wünschen. Mit unserer Erfahrung und Liebe zum Detail helfen wir, das Ihre Feier unvergesslich wird.

## Bezahlung

Bei Reservierung erwarten wir eine Anzahlung in Höhe von 50 % spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung, Restzahlung am Veranstaltungstag in bar oder per EC-Karte. Zahlung auf Rechnung nur mit gesonderter Absprache

Wir freuen uns auf Ihre Buchung

Das Team des Kuhhirten