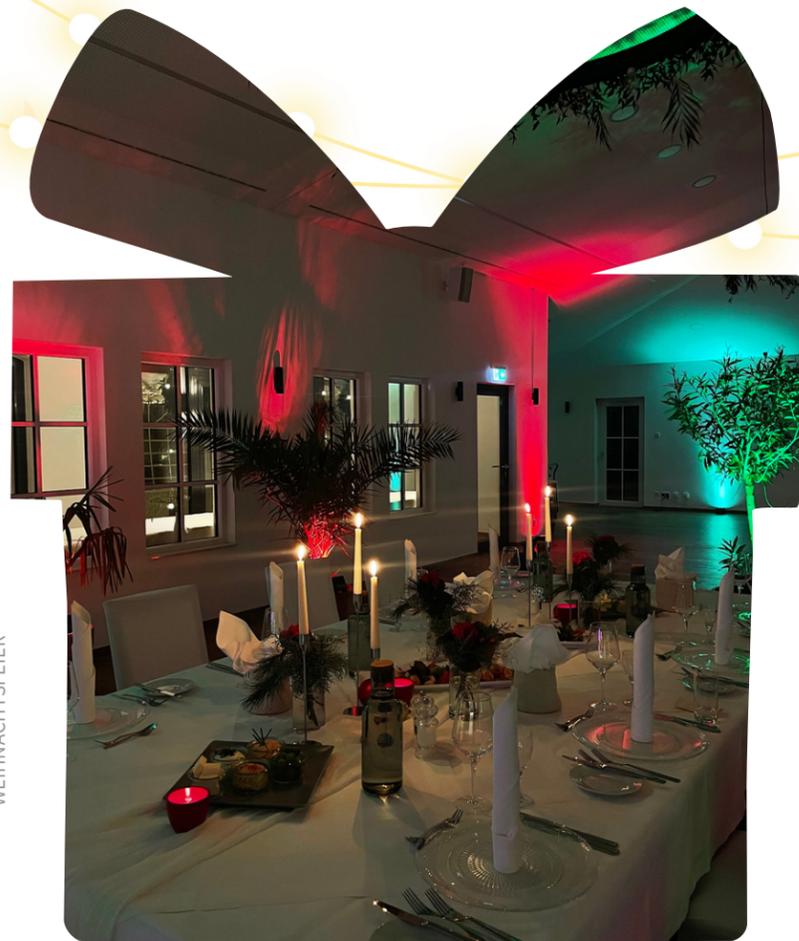


EINE EINZIGARTIGE WEIHNACHTSFEIER MIT EXKLUSIVEM WEIHNACHTSMARKT

Sie planen Ihre nächste Weihnachtsfeier und träumen von einer festlichen Atmosphäre im **Hüttenzauber**? Starten Sie Ihr einzigartiges Event in unserem atemberaubenden Innenhof mit einem **Glühweinpempfang auf unserem exklusiven Weihnachtsmarkt** – ein zauberhaftes Vorhaben, das den Hüttenzauber in den Mittelpunkt Ihrer Feier rückt.



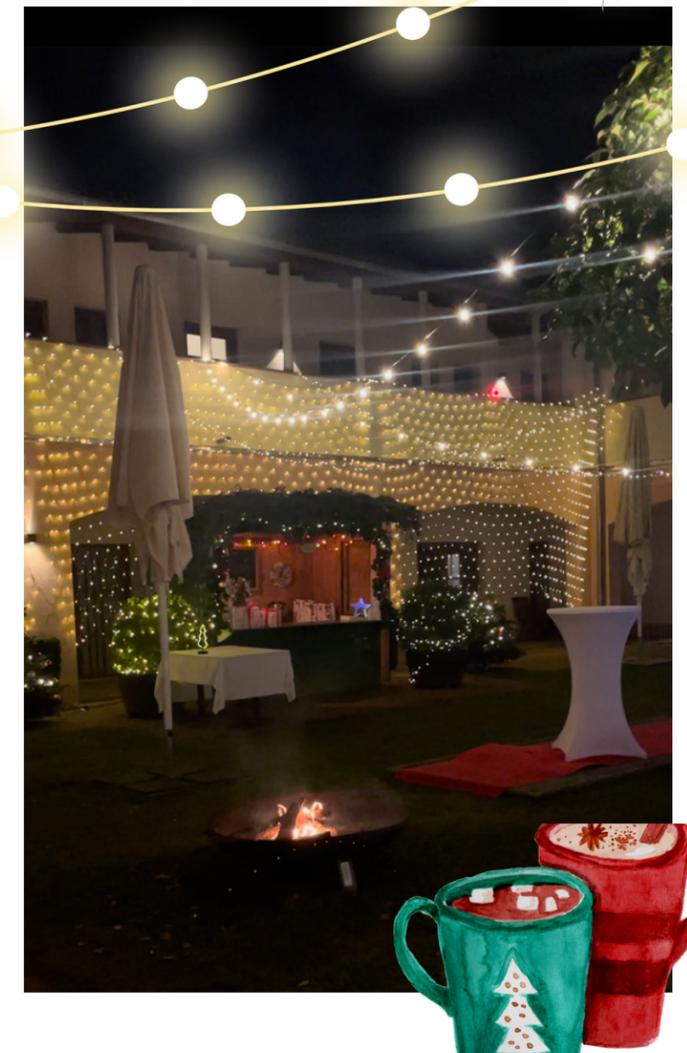
WEIHNACHTSFEIER

WEIHNACHTSFEIER

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie uns Ihr Weihnachtsfest in einem authentischen Hüttenambiente gestalten. Unser **Full-Service-Angebot** reicht von der Beratung bis zur Organisation, um Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket zu bieten. Tauchen Sie ein in die festliche Stimmung, während unsere Küche Sie mit köstlichen Momenten verführt.



Lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service und der einzigartigen Hüttenatmosphäre verführen. Holen Sie sich jetzt Ihr unverbindliches Angebot und erleben Sie eine **Weihnachtsfeier voller Hüttenzauber** und festlichem Flair, die Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird.



WEIHNACHTSFEIER

WEIHNACHTSFEIER

Genießen Sie nicht nur die Wärme von **knisternden Feuerstellen**, sondern auch die kulinarischen Highlights, die unsere Hüttenzauber-Atmosphäre bietet. Von **rustikalen Leckereien** bis zu feinen Köstlichkeiten – unser Weihnachtsmarkt im Innenhof präsentiert sich als einzigartiger Treffpunkt für festliches Schlemmen und **gemütliches Beisammensein**.



KALKULATORISCHE BEISPIELRECHNUNG (WEIHNACHTSFEIER IM NOVEMBER)

POS.	BEZEICHNUNG	UMFANG	EINZELPREIS	GESAMTPREIS
1	Raummiete Saal + Innehof Tischdeko (standard) Mobilier Technik (Beamer, Mikro, Hausanlage) Lichter, Spots Reinigung Eindecken (Tischdecken, Servietten, Stuhlhussen)	1	1.000,00 € *	1.000,00 €
2	Sekt- & Glühweinempfang Buffett Getränke Geschirr Personal	200	79,90 €	15.800,00 €
3	Eventplanerin (Dienstleistervermittlung, Erstellung eines Ablaufplans, Tischplan-Grafik- Erstellung, Koordination des gesamten Events, stetige Ansprechperson)	1	kostenfrei*	kostenfrei
Netto-Gesamtbetrag				16.800,00 €

*Die Raummiete ist saisonabhängig, fragen Sie uns daher für eine genaue Auskunft bitte an

*Die Eventplanerin ist in jedem Falle kostenfrei mit inklusive.



MENÜS

Herzlich willkommen zu einer **kulinarischen Reise** der Extraklasse! Unsere Menübeispiele spiegeln die Kunst der **feinen Gastronomie** wider und wurden sorgfältig zusammengestellt, um Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen. Mit Liebe zum Detail und höchstem Anspruch an Qualität präsentieren wir Ihnen eine **Vielfalt an köstlichen Speisen**, die den Geschmack jeder einzelnen Zutat hervorheben. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und erleben Sie, wie kulinarischer Genuss zu einem unverzichtbaren Teil Ihres besonderen Anlasses wird.

MENÜS

MENÜS



EAT
ENJOY
RELAX
BE HAPPY



SOMMERNACHT

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken
Mediterranes Grillgemüse
Getrocknete Tomatencreme Dip
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Hummersauce mit Wok-Gemüse oder
Lachsfilet in Rieslingrahmsauce
Argentinisches Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln &
hausgemachte Kräuterbutter
Tagliatelle mit Pesto Rosso

DESSERT IM GLAS

Creme Chocolate mit Saisonfrüchten

58,70 ,- exkl. Mehrwertsteuer

FAVOLOSO

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Honigmelone mit Parmaschinken
Frischer Frutti di Mare Salat
Vitello Tonato
Mediterranes Grillgemüse
Getrocknete Tomaten Creme
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterpolenta Ecken
Toskana Hähnchenauflauf mit Basmati Reis
Frische Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta gefüllt an Salbei-Butter

DESSERT

Zabaglione
Oder

Hausgemachtes Tartufo (Aufpreis 2€)

62,90 ,- exkl. Mehrwertsteuer



WEIHNACHTSTRAUM

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus- und Himbeerdressing
Karotten-Curry-Ingwer Suppe *oder* Champignoncreme
Suppe
Mediterranes Grillgemüse
Tomaten mit Frischkäse
Getrockneter Tomatencreme Dip
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Rindergulasch oder Hirschbraten mit Spätzle und
Preiselbeeren
Gegrillte Safran-Limetten Hähnchenfiletstreifen *oder*
Hähnchengeschnetzeltes mit Basmati – Reis
Pasta mit Lachs
Bayerische Knödel in Schwammerlsauce

DESSERT

Kaiserschmarn mit Vanille Soße *oder* gefüllte Pfannkuchen
mit Vanille Soße

67,20 ,- exkl. Mehrwertsteuer

MITTELMEER

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings
Gefüllte Champignons und Peperoni
Honigmelone mit Parmaschinken
Mediterranes Grillgemüse
Schafskäse-Hackfleischbällchen
Aubergine Creme
Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Dillrahmsauce
Hähnchenfilet in Safran-Limetten Marinade mit Basmati Reis
Schweinemedallions in Champignonrahmsauce und Spätzle
Tagliatelle al Tartufo

DESSERT

Creme Brûlée
Früchte der Saison mit einer Haube Mascarpone und Himbeersoße

65,50 ,- inkl. Mehrwertsteuer



AKADEMIE

VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Rohkost und Haus-Dressings

Roastbeef-Röllchen mit knackigem Rucola

Gefüllte Crepe Röllchen mit Lachs und Frischkäse

Gegrillte Garnelenspieße mit Ananas

Mediterranes Grillgemüse

Frischer Mango Dip

Cremiger Avocado Dip

Baguettevariationen

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen
(außerhalb der Saison: Champignonrahm) und

Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Hummersoße und
hausgemachten Röstitaler

Tagliatelle mit Lachs an Rieslingrahmsoße

Persische Aubergine mit Basmati Reis und Safranhaube

DESSERT

Creme di Fragola

Tiramisu

73,50 ,- exkl. Mehrwertsteuer

VEGAN DELIKAT

VORSPEISEN

Blattsalat Mix mit Gurken bunten Paprika und Tomaten

Mediterranes Grillgemüse

Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

Ciq Köfte

Couscous-Salat mit Kichererbsen und Granatapfelkerne

Auberginen-Mousse

HAUPTSPEISEN

Persische Aubergine gegrillt mit Tomaten Ragout

Basmati-Reis mit Safran Haube

Frühlingsgemüse mit Curry-Kokos-Soße

Spaghetti mit Cashew-Basilikum-Pesto

Rosmarin-Kartoffeln

Wok-Gemüse

DESSERT

Mousse au Chocolate

Obst-Salat in Gläschen

60,90 ,- exkl. Mehrwertsteuer





DRINK
 ENJOY
 RELAX

DRINKS

Tauchen Sie ein in eine Welt erlesener **Geschmackserlebnisse** mit unserer exklusiven Getränkeauswahl. Von erfrischenden **Aperitifs bis hin zu exquisiten Weinen** – wir haben eine sorgfältig kuratierte Auswahl zusammengestellt, um Ihre Veranstaltung zu bereichern und den Gaumen Ihrer Gäste zu verwöhnen. Jedes Getränk wurde mit Bedacht ausgewählt, um die **perfekte Harmonie mit den kulinarischen Köstlichkeiten** unseres Menüs zu schaffen. Entdecken Sie mit uns die Kunst der Getränkeauswahl und lassen Sie sich von einer breiten Palette erlesener Getränkeoptionen inspirieren, die dazu beitragen, Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen.



SUPREME

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,
Orangesaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies
Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

alkoholische Getränke

Pils vom Fass, Hefeweizen
Prosecco
Aperol Spritz, Limoncello Spritz
Lillet Wildberry, Hugo

Weiße Weine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien
Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Longdrinks

Unique Gin Tonic
Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule
Havanna Cola

Cocktails

Mojito, Cuba Libre, Caipirinha, Malibu Sunrise

Alle aufgelisteten Getränke sind in der Pauschale enthalten.
Pauschalpreis: Pro Person pro angefangener Stunde 10,50 €
/ Kinder 3 – 15 Jahren 2,30 €.

ALBATROS

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,
Orangesaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies
Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

alkoholische Getränke

Pils vom Fass, Hefeweizen
Prosecco
Aperol Spritz, Limoncello Spritz
Lillet Wildberry, Hugo

Weiße Weine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien
Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Longdrinks

Unique Gin Tonic
Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule
Havanna Cola

Alle aufgelisteten Getränke sind in der Pauschale enthalten.
Pauschalpreis: Pro Person pro angefangener Stunde 7,50 € /
Kinder 3 – 15 Jahren 2,30 €.

EAGLE

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite,
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft,
Orangesaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies
Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

alkoholische Getränke

Pils vom Fass, Hefeweizen
Prosecco
Aperol Spritz, Limoncello Spritz
Lillet Wildberry, Hugo

Weiße Weine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien
Verdejo Ermita – Spanien Rueda

Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien
Juan Agil – Spanien Jumilaa

Rose

AIX – Frankreich Provence

Alle aufgelisteten Getränke sind in der Pauschale enthalten.
Pauschalpreis: Pro Person pro angefangener Stunde 5,10 € /
Kinder 3 – 15 Jahren 2,30 €.



MACHE DAS UNMÖGLICHE
MÖGLICH, DAS MÖGLICHE EINFACH,
UND DAS EINFACHE ELEGANT!



Green Events



WIR FREUEN UNS
AUF IHRE ANFRAGE!

Green Events GmbH
Darmstädterstr. 130
64846 GROSS-ZIMMERN
+49 (0) 157 52 114 765
info@greenevents.de