

LANDHAUS
Odaia

Weihnachten feiern



Idyllisch - ländlich - stimmungsvoll

Landhaus Odaia • Gaubüttelbrunner Str. 17 • 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf
Tel. 09334-975995 • Email: info@odaia.de • www.odaia.de



Weihnachtsfeier oder Neujahrsempfang

Liebe Gäste,

Stilvolles, weihnachtliches Ambiente, ausgesuchte Weine, herzlicher Service, frische und kreative Küche... lassen Sie sich und Ihre Familie, Mitarbeiter oder Kollegen verwöhnen.

Starten Sie mit einem Glühweinempfang im winterlichen Hof und Garten und lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

Möchten Sie im kleinen Kreis feiern oder mit der ganzen Belegschaft? Unsere Räumlichkeiten bieten das richtige Ambiente für jede Feier.

Stübchen bis 20 Personen
Gewölbekeller bis 40 Personen
Großer Salon bis 60

Auch eine Kombination aus verschiedenen Räumen ist möglich. Hier finden wir das passende Konzept individuell für Ihre Firma. Wir bieten Ihnen zur Weihnachtszeit einen behaglichen, lockeren und dennoch perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeit!

Herzliche Grüße

Ihre Claudia Haaf
und das Team vom Landhaus Odaia



Weihnachtsarrangement

Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern mit einem festlichen Weihnachtsmenü mit saisonalen Highlights in raffinierten Gerichten, gestaltet aus weihnachtlichen Zutaten und Gewürzen. Das Ganze in einer stimmungsvollen, persönlichen Atmosphäre, die zum Wohlfühlen und geselligen Miteinander einlädt.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Weihnachts-Event (ab 20 Personen) inbegriffen:

- ✓ Raumbereitstellung einer unserer Veranstaltungsräume
- ✓ Weihnachtliche Raum- und Tischdekoration mit weißen Tischdecken, Windlichtern mit Kerzen und vielen Naturmaterialien
- ✓ All-Inklusive-Getränkepauschale für 3 Stunden mit:
 - Alkoholfreie Getränke
 - Distelhäuser Pils und Hefeweizen
 - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
 - Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Menü mit weihnachtlichen Spezialitäten (siehe nachfolgende Vorschläge)

Preis pro Person je nach Auswahl als

3-Gänge-Menü (mit Suppe) ab 79,00 €

4-Gänge-Menü ab 89,00 €

EXTRAS

Weihnachtsaperitif

Fränkischer Secco mit Bratapfel- oder Granatapfellikör 4,00 €

Weihnachtsbowle mit Amaretto, Zimt und Früchten 4,50 €

Hausgemachter Glühwein und Punsch zum Empfang 5,50 €

Bei entsprechendem Wetter bereiten wir diesen an einer Feuerstelle im Freien zu.

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person und Stunde 5,00 €

Wenn Sie länger feiern möchten können Sie die Pauschale gerne verlängern. Hierbei ist auch die Raummiete inklusive Servicepersonal enthalten.

Gerne können wir nachfolgende Menüvorschläge nach Ihren Wünschen ändern. Lassen Sie uns einfach wissen, was Ihnen gefallen würde und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Adventszauber

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

an Wildkräutersalat, Walnüsse und Feigen-Chutney

Maronencremesuppe

mit Dattel im Speckmantel

Glasierte Gänsekeule in Wacholdersauce

mit Blaukrautstrudel, Preiselbeerbirne und Kartoffelklöße

Nougat-Toffee-Mousse

mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Schneegestörber

Geräucherte Entenbrust

Mit Apfel-Sellerie-Salat, Cranberries und Walnuss-Pesto

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit karamellisierten Kernen und Chorizo-Chips

Schweinemedallions in Calvados-Rahmsauce

mit Orangen-Fenchel und Kartoffel-Bergkäse-Tarte

Gefüllter Bratapfel

mit Marzipanschaum und Vanilleeis

Lichterglanz

Winterliche Blattsalate

mit rosa gebratenem Roastbeef und karamellierte Kürbisspalten

Cremige Steckrübensuppe

mit Birne und Maronen

Rosa gebratene Rehmedaillons im Rohschinkenmantel

mit Speck-Wirsing und Haselnuss-Spätzle

Lebkuchen-Parfait

mit Mandel-Mousse und Portwein-Pflaumen

Tannenduft

Rotweinbirne an Feldsalat

mit Gorgonzola und Walnüssen

Steinpilzsuppe

mit Wildklößchen und Schwarzbrotcroutons

Roastbeef mit Haselnuss-Pflaumenkruste

an Pfeffer-Cognac-Sauce, Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit Gewürzorange und gebrannte Mandel-Eis

Wichtige Informationen

Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzählende Personen. Wir wissen, dass den geladenen Gästen immer etwas Unvorhergesehenes da zwischen kommen kann. Bei gebuchten Arrangements sind deshalb Änderungen der Personenzahl grundsätzlich bis 10 Tage vorher möglich.

Raummiete/Umsatzgarantie

Wir bitten Sie, zur Kenntnis zu nehmen, dass im Einzelfall ggf. abhängig von der Auslastung (Zahl der Gäste), der von Ihnen gebuchten Räumlichkeit und der Art des Aufwands für Ihre Feier (bspw. mehrgängiges Menü oder Kaffee und Kuchen) ein Mindestumsatz zugrunde gelegt werden kann. Wir weisen Sie vorab darauf hin, falls dies für Ihre Veranstaltung zutreffen sollte.

Korkgeld

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist aus Hygienegründen grundsätzlich nicht gestattet (gilt auch für Fingerfood). In Ausnahmefällen erheben wir bei selbst mitgebrachten Wein- und Sektflaschen ein Korkgeld von € 12,00 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 35,00 pro 0,7 l Flasche bzw. € 50 pro 1 l Flasche.

Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 00.00 Uhr. Bei Überschreiten der mit dem Veranstalter vereinbarten Veranstaltungsdauer des Arrangements fällt eine Gebühr von 100,00 € pro Verlängerungsstunde an. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend fortgesetzt wird. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ab 03.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.

LANDHAUS
Odaia

Die Location mit Charme und Geschichte



alt ehrwürdig - authentisch - persönlich

Landhaus Odaia • Gaubüttelbrunner Str. 17 • 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf
Tel. 09334-975995 • Email: info@odaia.de • www.odaia.de