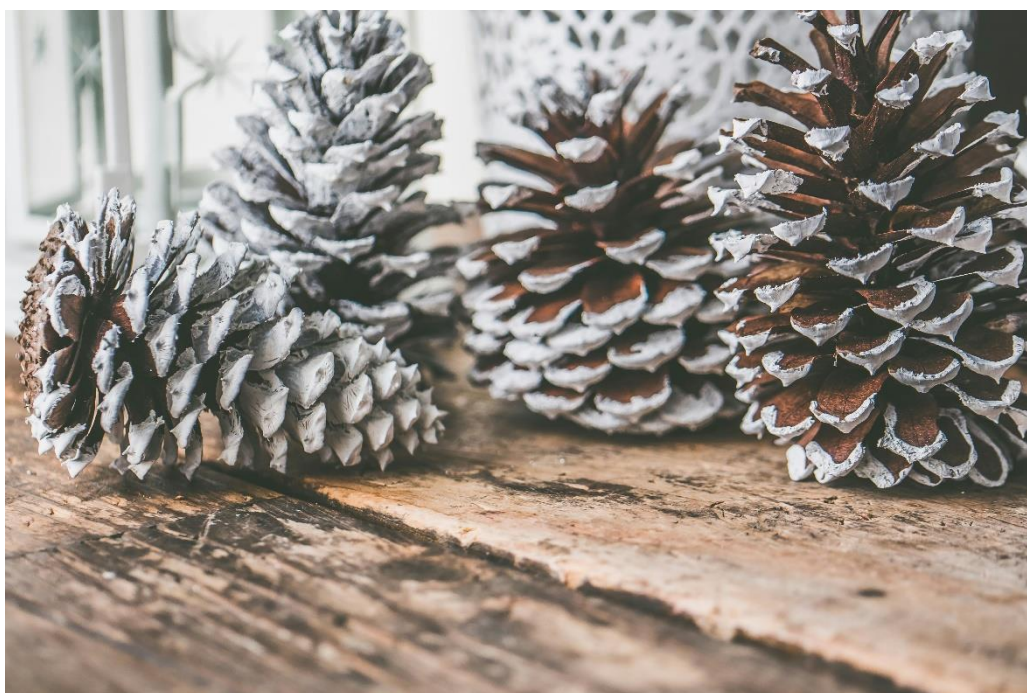




## *Weihnachten feiern*



*Styllisch - ländlich - persönlich*

Landhaus Odaia ♦ Gaubüttelbrunner Str. 17 ♦ 97232 Giebelstadt OT Sulzdorf  
Tel. 09334-975995 ♦ Email: [info@odaia.de](mailto:info@odaia.de) ♦ [www.odaia.de](http://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 weihnachtlich dekorierten 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 25 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



## *Arrangement „Weihnachtsfeier“*

Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern mit einem festlichen Weihnachtsmenü mit saisonalen Highlights, 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 25 Personen) inbegriffen:

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums passend zur Größe der Gesellschaft
- ✓ Weihnachtlich liebevoll eingedeckte Tische mit vielen Kerzen und Naturmaterialien
- ✓ Menükarten
- ✓ Weihnachtliches 3-Gänge-Menü
- ✓ Zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person ab 59,00 €

Getränke werden nach Verzehr berechnet.



## *Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü*

Stellen Sie aus unseren Vorschlägen Ihre Wunschmenü zusammen. Gerne können wir ein Weihnachtsmenü aber auch ganz individuell nach Ihren Wünschen erstellen.

### *Vorspeise*

Feldsalat mit Rotwein-Birnen,  
gerösteten Walnüssen und krossem Bacon

Winterliche Blattsalate  
mit karamellisierten Kürbisspalten  
und Roastbeef mit Sauce Tatar

Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffelrösti  
mit Meerrettich-Schmand und Salatbouquet

Pflücksalate mit gebratenen Garnelen,  
Orangenfilets und feinem Orangen-Dressing

Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel  
mit glasierten Feigen und Wildkräutersalaten

### *Suppe*

Maronencremesuppe  
mit Chili-Zimt-Croutons

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Kernen

Steinpilzcremesuppe  
mit Chorizo-Chip

Pastinakensuppe  
mit Rote Bete-Chip

Meerrettich-Birnen-Suppe  
mit Schwarzbrot-Croutons

Rote Linsen-Kokos-Suppe  
mit Garnelenspieß

Süßkartoffel-Orangen-Suppe

## *Hauptgang*

Glasierte Gänsekeule in Wacholdersauce  
mit Apfel-Blaukraut, Preiselbeer-Birne und Kartoffelklöße

Entenbraten mit Orangen-Thymian-Sauce  
mit glaciertem Wintergemüse und Haselnuss-Spätzle

Hirschragout in Preiselbeer-Rahmsauce  
mit Rosenkohlblätter und Semmel-Speck-Knödel

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken  
mit Ofengemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

Rinderschulter in Lebkuchen-Sauce  
mit Speck-Wirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

Geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Portwein-Balsamico-Sauce, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Roastbeef rosa gebraten  
mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Rotwein-Schalotten und Macaire-Kartoffeln

Schweinemedallions in Calvados-Apfel-Rahmsauce  
mit gebratenen Schwarzwurzeln in Zitronenbutter und Butterspätzle

Hähnchenbrust im Knuspermantel  
mit einer Kräuter-Frischkäse-Füllung, Marsala-Rahm-Sauce,  
geschmolzene Parmesan-Tomaten und Rosmarinkartoffeln

## *Dessert*

Lebkuchen-Tiramisu mit roten Beerenfrüchten

Zimtmousse mit Zwetschgenragout

Ofenwarmer Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce

Spekulatius-Mousse mit gebackener Birne und Vanilleeis

Warme Amaretto-Kirschen mit Mandelkrokant und Walnusseis

Lauwarmes Schokoküchlein mit Gewürzorange und gebrannte Mandel-Eis

### *Weihnachtsaperitif*

Aperitivo Rosato Winter Spritz mit Aperitivo Rosato, Sekt, Orange und Zimtstange	6,50 €
Hausgemachter Glühwein und alkoholfreier Punsch	5,50 €
Eierlikörpunsch mit Rum	6,50 €
Schwedischer Glögg mit Rotwein, Wodka, Orangen und Weihnachtsgewürzen	6,50 €

*Bei entsprechendem Wetter servieren wir diesen gerne in unserem weihnachtlich geschmückten Hof und Garten.*

### *Zu späterer Stunde*

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	8,50 €
Rustikale Platte mit verschiedenen Käsesorten und Weintrauben, luftgetrocknete Salamis, Pfefferbeißer und Brotkorb	8,50 €

