



## *Ihre Weihnachtsfeier 2018*

### Ob Weihnachtsfeier oder Neujahrsempfang...

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 46 Personen  
Großer Salon bis 64

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!

Ihre Claudia Haaf  
und das Team vom Landhaus Odaia

## Weihnachtsfeier „all inclusive“

Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern mit einem festlichen 3-Gang-Menü oder einem reichhaltigen Buffet 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 inbegriffen:

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers oder Großen Salons von 19.00 – 24.00 Uhr
- ✓ Weihnachtliche Tischdekoration mit weißen Tischdecken, Kerzen und vielen Naturmaterialien
- ✓ All-Inklusive-Getränkepauschale für 4 Stunden mit:
  - Weihnachtsaperitif
  - Alkoholfreie Getränke
  - Distelhäuser Pils und Hefeweizen
  - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
  - Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Menü oder Büffet mit weihnachtlichen Spezialitäten

Preis pro Person ab 69,00 €

### EXTRA

*Zum Empfang hausgemachter Glühwein, Punsch und Plätzchen* 3,50 €

Bei entsprechendem Wetter bereiten wir diesen an einer Feuerstelle im Freien vor, mit einer gemütlichen Sitzgruppe mit kuscheligen Wolldecken.

## Weihnachtsmenüs

(ab 20 Personen)

### Menü 1

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Kleine Rinderrouladen weihnachtlich gefüllt,  
Bohnen im Schinkenmantel und Kartoffelgratin

\*\*\*

Lebkuchen-Mousse  
mit Glühweinkirschen

### Menü 2

Maronencremesuppe  
mit Zimtcroustons

\*\*\*

Glasierte Gänsebrust  
mit Rotwein-Maronen, Rosenkohlblätter und Haselnussspätzle

\*\*\*

Gefüllter Bratapfel  
mit Marzipanschaum und Vanilleeis

### Menü 3

Getrüffelte Pastinakenschaumsuppe  
mit Chorizo-Chips

\*\*\*

Hasenpfeffer „nach einem alten Hausrezept“  
mit Speck-Wirsing, Preiselbeer-Birne und Semmelknödel

\*\*\*

Zimtparfait  
mit Armagnac-Pflaumen, weiße Schokoladensauce und Haselnusserde

### Menü 4

Winterliche Blattsalate  
mit Speckwürfel, karamellisierte Walnüsse und Berberitzen-Vinaigrette

\*\*\*

Krosse Bauernente  
mit Apfel-Blaukraut, Cranberry-Orangen-Chutney und Kartoffelklöße

\*\*\*

Schokoladen-Soufflé  
mit Orangenragout und Nusskrokant

## Weihnachtsbuffet

(ab 30 Personen)

Winterliche Blattsalate  
mit Speckwürfel, Croutons und karamellierte Walnüsse

Bauernpastete mit Cranberry-Orangen-Chutney

Roastbeef mit Sauce Tartare

Tarte „de Provence“  
mit Ziegenkäse, karamellisierten roten Zwiebeln und Pinienkernen

Brotkorb mit Baguette, Bauernbrot und Walnussbrot

\* \* \*

Waldpilzcremesuppe

\* \* \*

Medaillons vom Landschwein mit Calvados-Rahm-Sauce

Geschmorte Hirschkeule mit Granatapfelsauce

Prinzessbohnen im Speckmantel

Kartoffelgratin

Butterspätzle

\* \* \*

Crème Brûlée

Zimtmouse mit Armagnac-Pflaumen

## Winter-Barbecue

(gültig ab 30 Personen)

Sie und Ihre Mitarbeiter lieben Abwechslung und das Besondere? Dann wäre für Sie ein Winter-Barbecue zur Weihnachtsfeier genau das Richtige.

Sie feiern wohlig-warm im Gewölbekeller bei prasselndem Kaminofen oder im Großen Salon. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut, das direkt „vor der Türe“ zubereitet wird.

Diese Leistungen sind bei Ihrem Winter-Barbecue inbegriffen:

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers oder Großen Salons von 17.30 – 24.00 Uhr
- ✓ Weihnachtliche Tischdekoration mit weißer Tischdecke, Kerzen und vielen Naturmaterialien
- ✓ All-Inklusive-Getränkepauschale für 4 Stunden mit:
  - Zum Empfang hausgemachter Glühwein und Punsch an einer Feuerstelle im Freien
  - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
  - Distelhäuser Pils und Hefeweizen
  - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
  - Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Weihnachtliches Barbecue-Buffet mit winterlichen Grillspezialitäten

Preis pro Person 89,00 €

## Winter-Barbecue

### Frische Salate

natur und mariniert, mit Berberitzen-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

Antipasti mit gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika

Bulgursalat mit Orangen

Roter Matjes-Salat mit roter Bete und Zwiebeln

Roten Linsen-Salat mit Apfel und Cranberries

### Brotkorb

Ofenfrische Stangenbrote, Ciabatta und Walnussbrot

### Vom Grill

Wildschweinbratwürste

Schweinefiletspieß mit Speckpflaume

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Kürbisspalten mit Gorgonzola

gerösteter Rosenkohl mit Honig und Speck

Schafskäse mit Birnen-Walnuss-Kruste

Rosmarin-Kartoffeln

### Verschiedene Dips

(bitte wählen Sie 4)

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Pfeffer-Orangen-Sauce, Kräuterbutter, Wacholderbutter, Tsatsiki, Kräuterquark, Aioli (Knoblauch-Dip)

### Desserts

Bratapfel-Tiramisu

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinkirschen

## *Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet*

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen gegen Aufpreis an:

### Vom Grill

- Spare Ribs
- Krosser Schweinebauch in Honig-Marinade
- Saftige Rumpsteaks
- Zartes Rinderfilet
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Lachssteaks mit Limetten-Kräuter-Kruste
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Seeteufel mit Walnussbutter
- Mit Feta gefüllte Grilltomate
- Bunte Gemüsespieße
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Mango-Halloumi-Spieße
- Eingelegter Schafskäse in der Folie
- Champignons mit einer Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

### Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- Bulgursalat mit Fenchel und Orangen
- Melone mit Serrano-Schinken
- Salade Nicoise mit Sardellen
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan

### Desserts

- Panna Cotta mit Waldbeermark
- Crème Brûlée
- Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas

## Wichtige Informationen

### Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzahlende Personen. Wir wissen, dass den geladenen Gästen immer etwas Unvorhergesehenes dazwischen kommen kann. Bei gebuchten Arrangements sind deshalb Änderungen der Personenzahl grundsätzlich bis 10 Tage vorher möglich. Allerdings können wir unsere Arrangements in dieser Form nur anbieten, wenn die Grundlagen bestehen bleiben, daher gilt dies für max. 15 % Abweichung von der ursprünglich bei Buchung des Arrangements angemeldeten Personenzahl. Danach müssen wir leider 50 % des vereinbarten Preises für nicht erschienene Personen in Rechnung stellen. Bei großen Schwankungen werden ggf. Buffets auf Tellerservice umgestellt und evntl. bestätigte Räume entsprechend der geringeren Personenzahl getauscht.

### 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.

### Zweite Eindeckung & Außenaufschlag

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum bzw. im Sommer die Zelte für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, beispielsweise in der Nebensaison für eine Kaffeetafel im Freien, nutzen möchten, ist das selbstverständlich nach Absprache möglich. Dies bedeutet jedoch einen logistischen Mehraufwand, den wir mit einer Gebühr ab 5,00 € pro Person berechnen müssen.

### 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 24.00 Uhr. Bei Überschreiten der mit dem Veranstalter vereinbarten Veranstaltungsdauer des Arrangements fällt eine Gebühr von 85,00 € 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.