

Merks

MOTOR
MUSEUM

FEIERN SIE IHRE



WEIHNACHTSFEIER

IM MERKS MOTOR MUSEUM

WEIHNACHTLICHER EMPFANG

Glühwein & Punsch | Deftiges auf die Hand

WEIHNACHTLICHES 3-GANG BUFFET

Hochwertige weihnachtliche Speisen

GETRÄNKEPAUSCHALE

inkl. Alkoholfreier Getränke, Wein, Bier & Heißgetränke

RAUMMIETE & DEKORATION

inkl. Parkplätze & Mobiliar, Beleuchtung, Zugang zum Museum, Tischdekoration, Servietten & Menükarten

PERSONAL INKL. AUF- & ABBAU

Service-/Thekenkräfte & Buffetpersonal

BESONDERES AMBIENTE

Bei Automobilklassikern & Design Ikonen

**AB 109,00€
PRO PERSON**

Der Preis ist kalkuliert ab 70 Personen.

WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

Variante 1: Suppenbuffet (2 Suppen) oder in der Terrine (1 Suppe)

Deftige Kartoffelsuppe wahlweise mit Wienerle, Speck oder Croutons

Winterliche Maronensuppe

Klassische Flädlesuppe

Petersilienwurzelsuppe mit Kartoffelstroh

dazu

Reichhaltiges Brotbuffet mit winterlichen Butterkreationen

oder am Tisch eingedeckt

Variante 2: Vesperplatte am Tisch eingedeckt

Verschiedene Käsesorten

Geräucherte Bratwürste & Pfefferbeisser

Leberwurst | Speck & Schinken

Senf & Meerrettich & Butter

Verschiedene Brotsorten

Variante 3: Weihnachtliche Salatstation

Brokkoli-Tatar mit Granatapfel

Knuspersalat mit Misodressing

Graupensalat mit Kürbis & Haselnüssen

Möhren-Linsen-Salat mit Radicchio

Rosenkohlsalat mit Apfel und Haselnüssen

Rotkohlsalat mit Granatapfelkernen und Walnüssen

dazu

Reichhaltiges Brotbuffet mit winterlichen Butterkreationen

WEIHNACHTSMENÜ

HAUPTGANG

wählen Sie 3 Hauptgänge

Winterlicher Rinderschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen
an Lebkuchensauce

Braten vom Schwein an kräftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelklößen und Sauerkraut

Spanferkelrollbraten mit Kloß und Rahmwirsing

Deftiges Lebkuchengulasch vom Rind mit Spätzle

Wildgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Ofenlachs mit Orangen-Granatapfel-Glasur und buntem Reis

Lachsstrudel auf rahmigem Kohlrabi-Lauch-Gemüse

Zanderfilet mit Ofenkartöffelchen und Meerrettichsauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spinatknödel mit deftiger Käsesauce

Rosenkohl & Butternutecken an Cranberries und Feta

Nussbraten mit Ofenkarotten (vegan)

Kartoffel-Pilz-Strudel an feinem Kräuterrahm (vegan)

DESSERT

wählen Sie 2 Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Lebkuchen-Apfel-Trifle

Schokomousse mit Zimt-Erde und Orange

Weißes Schokomousse mit Glühweingelee

Bratapfel mit Vanillesauce (vegan)



INTERESSIERT?

**Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot.
Anfragen an**

Gelbes Haus Catering & Events
events@gelbes-haus.de | 0911 288106