

AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

WEIHNACHTSFEIERN



Wir freuen uns, Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier verschiedene Varianten anbieten zu können:

Für Feiern ab 25 Personen bieten wir Ihnen folgende

PAUSCHALE À 75,00 € PRO PERSON AN:

18.00 Uhr bis 1.00 Uhr

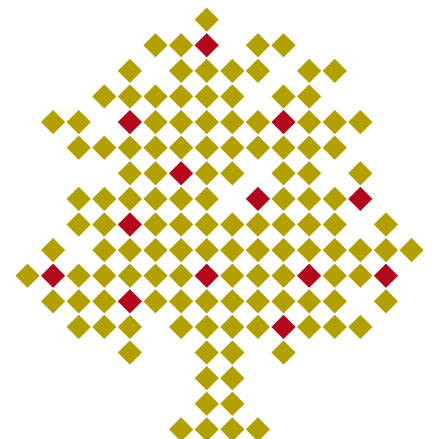
- ◆ stimmungsvolle weihnachtliche Dekoration
- ◆ Empfangsgetränk
- ◆ Getränkepauschale mit Herrenhäuser Pils, alkoholfreien Getränken und 2 Weinen
- ◆ Buffet mit mehreren Auswahlmöglichkeiten

Möchten Sie länger als 1.00 Uhr feiern, berechnen wir pro angefangener Stunde 150 € Raummiete und Servicegeld.

Verzehrte Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier mit Musik, Tanz & DJ erweitern möchten, sprechen Sie uns bitte an.

Sicherheit geht vor, lassen Sie Ihre Autos stehen und reservieren Sie unsere Hotelzimmer zu Sonderpreisen für Ihre Weihnachtsfeier.



AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

WEIHNACHTSFEIERN

IM AKAZIENHOF LAND | GAST | HAUS

Komponieren Sie Ihr Buffet aus der Pauschale à 75,00 € selbst

VORSPEISEN

Bitte wählen Sie drei Salate aus:

- ◆ Roter Krautsalat mit Caesardressing
 - ◆ Rotkohlsalat mit Schafskäse, Cheddar, Nüssen, Mandarinen und Balsamicodressing
 - ◆ Roter Sauerkrautsalat mit Pilzen, Schmand und kross gebratenem Tiroler Speck
 - ◆ Tomaten-Brot-Salat mit Lauchzwiebeln
 - ◆ Asiatischer Weißkohlsalat mit rotem Chili
 - ◆ Weißkohlsalat mit Möhren und Knoblauch
 - ◆ Bohnen mit Zwiebellauch, Möhren, Kichererbsen und Kapern
 - ◆ Winterlicher Salat mit krossem Tiroler Speck und Wasabi
-

Dänische Leberterrine

oder

Bauernpastete mit Hirsch und Preiselbeersahne

Fischsalat an Couscous

oder

Geräucherte Forellenfilets, Matjesfiletstreifen auf gebratenen Apfelscheiben, Makrelenfilet

oder

Garnelenkroketten

Zu allen Fischkomponenten reichen wir Cocktail- und Remouladensauce

»Welsh Rarebits«, würzige Käseschnitten, Käsechips, Obatzdakugeln mit Radi

oder

Croque Monsieur und Käsespießchen

SUPPEN

Festtagssuppe

oder

Kürbiscreme mit gerösteten Kernen und Kräuterfrischkäse

AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

WEIHNACHTSFEIERN

WARME VORSPEISEN

Bitte wählen Sie zwei warme Vorspeisen aus:

- ◆ Gemüse-Thymian-Tarte
- ◆ Bulgursalat mit Salatgurke und Mandeln
- ◆ Couscous mit Minze und Kichererbsen, Tomate, Zwiebel, Petersilie
- ◆ Gemüse-Antipasti mit Mozzarella und Frischkäse
- ◆ Gefüllte Kartoffeln mit knuspriger Mandel-Pistazien-Fetakruste
- ◆ Kartoffelomelette mit Rosenkohl, Maronen und Speck

HAUPTGÄNGE

Orientalischer Fischtopf mit Kabeljau, Barsch und Catfish

oder

Marinierter Lachs mit geschmorter Gurke

Zu beiden Fischgerichten reichen wir Kräuterkartoffeln oder Reis

Hähnchenbrust mit Walnussauce, Spätzle und Rahmwirsing

oder

Gebratene Landente mit Erbsen, Möhren, weißen Rüben und glacierten Maronen auf Wirsing mit Serviettenknödel

oder

Wildgeschnetztes mit Rosenkohlgratin oder Steckrübengratin, Kartoffelklöße

DESSERT

Crème Brûlée

Bitte wählen Sie ein weiteres Dessert aus:

Bratapfel mit verschiedenen Füllungen, Vanillesauce und Schlagsahne

oder

Brownie mit winterlichem Kompott

oder

Birnen-Schoko-Crumble

oder

Buchteln mit Pflaumen und Karamellsauce

