



20 Christmas Special 21

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM EINHARDS
IN TRAUMHAFTEM AMBIENTE!

Gerade jetzt gehört Ihre betriebliche Weihnachtsfeier
zweifelsohne zu den wichtigen Events des Jahres!



Montag - Sonntag
ab 15.00 Uhr bis Open End
Locationmiete inkl. 40 Parkplätze,
Dinnerbestuhlung, Audio- & Videoanlage,
Endreinigung, Locationeinweisung,
und Corona-Lüftungsanlage.

850.00
Euro,
netto



Kulinarisches
Weihnachtsbuffet,
inkl. Equipment
Buffetpersonal
und Hygienekonzept.

ab 46.00
Euro, netto
pro Person



Tischwäsche, Stoffservietten,
ausgefallene, weihnachtliche
Tischdekoration, Raumdekoration,
Lichtambiente, kompletter Auf- & Abbau
für 50 Personen und Übernahme
der Anmelde- und Übernahme
den örtlichen Behörden.

650.00
Euro,
netto



Merry Christmas

Buffet

Aperitif

Schwedischer Glühwein „Glögg“ mit Mandeln und Rosinen, dazu schwedisches Feingebäck

Vorspeise

Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse und gepickelter Rote Beete

Gezupfte Odenwald Forelle mit Apfel Sellerie Salat und gerösteten Haselnüssen

Hirschschinken auf Rotkohl Couscous dazu eingelegten Feigen und Gewürzsud

Selbst gebackenes Walnussbrot mit Kürbiskernbutter und Griebenschmalz

Hauptgang

Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Ofenkürbis dazu Haselnuss Butter und Feta

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettich-Velouté und Bouillon Gemüse

Dessert

Selbstgemachter mit Bratapfel und Rumrosinen gefüllter Strudel dazu

Vanille Sauce

46€ netto pro Person
Inkl. Personal & Equipment





Merry Christmas

MENÜ

Duett von der Ente
Selbstgebackenes Brioche / gepickelte Pfifferlinge / Boskop Ragout

Essenz vom Kalbskopf
Praline / Schnittlauch / Kürbis

Hirsch aus der eigenen Zucht
Jus / Rotkohl / Pastinake / Brezelknödel

Lebkuchentörtchen
Macadamia / Feigen / Gewürzsud / Chantilly

60€ pro Person netto
Inkl. Personal & Equipment

