

Idee, Konzept und Raum für Ihre Firmen- Weihnachtsfeier

Wir bieten Ihnen eine tolle Räumlichkeit und kompletten Service zur Ausrichtung Ihrer Weihnachtsfeier.

Für jeden Geschmack

Verbringen Sie einen tollen Abend mit Ihrem Team in unserem Gutshof, bewirten Sie Ihre Mitarbeiter, Kunden und Partner mit unserem festlichen Buffet. Bringen Sie Ihre Gäste in Weihnachtsstimmung. Unser überzeugendes Angebot finden Sie auf der Innenseite.

Damit wir Ihre Feier gemeinsam planen können und der Wunschtermin frei ist, melden Sie uns diesen doch einfach telefonisch vorab.



Outdoor-Glühweinstand



Feuerschale & Lammfell-Lounge



**Schon fast
wieder
Weihnachten!**



telefonische Beratung
und Reservierung

034606 - 367199

oder per Mail:
event@gutshof-haedicke.de

oder im Online-Formular



Eventlocation
Gutshof Hädicke

Dorfplatz 3, OT Teicha,
06193 Petersberg



**Weihnachtsfeier
im**

Gutshof Hädicke
stilvoll entspannt feiern

Unser Angebot, Ihre Firmen- Feier!

für 60 - 120 Personen:

- Nutzungspauschale Gutshof-Hädicke 700,- € netto (inkl. Nutzung der Sound- und Lichtanlage, Nutzung der Außenanlage)
- Buffetpreis 45,- € netto / p.P.
- Getränkepauschale 6,50 € netto p.P./pro h. (inkl. Kaffeespezialitäten, alkoholfreien Getränken, Bier, versch. Spirituosen & Longdrinks, große Auswahl an Winzer-Weinen, Glühwein Rot u. Weiß)
- Mindestumsatz je Veranstaltung 5500,-€ netto
- Buchbare Termine:
vom 01.11.2024 - 14.12.2024

Stimmungs- Upgrade

Sie wünschen sich noch mehr Weihnachtsstimmung für Ihre Gäste? Folgende Angebote können Sie nach Absprache mit dazu buchen:

- **Outdoor-Glühweinstand**
Zubuchung: 250,-€ netto
- **Feuerschale mit Bierbänken und Lammfelle**
Zubuchung: 250,-€ netto

Unser festliches Buffet für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier

kleine kalte/ warme Leckerbissen:

- * Tomaten-Mozzarella-Platte
- * belegte Eier mit Kaviar
- * Geflügelsalat exotisch
- * gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- * Baguette

Suppe

- * Waldpilzrahmsüppchen

frische Salate

- * winterlicher Feldsalat
- * Caesar Salad

Gemüse/ Beilagen

- * Rosenkohl in Butter mit Schinkenwürfeln
- * Rotkohl mit Gänseschmalz
- * Rahmchampignons
- * Grünkohl
- * Petersilienkartoffeln
- * Krokette

Hauptgerichte

- * Hähnchengyros in Metaxasauce
- * Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
- * Ochsenbäckchen in Rotwein-Wurzelgemüsesauce
- * Wildschweinbraten in Steinpilzsauce
- * Waldpilz-Hirsch-Gulasch
- * knusprige Barbarie-Entenkeulen
- * Champignons gefüllt mit Rahmspinat & Edamerkäse überbacken

Fischgerichte

- * mediterran aromatisierter Zuchtlachs
- * knackige Garnelen mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce

Desserts

- * Tiramisu
- * Zitronenbaiser
- * Schokoladenmousse
- * Vanille-Himbeermousse

Ihr Buffet- Upgrade

Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten?

- * **Lammlachse mit Rosmarinjus**
- * **Hirschfilet mit Sanddorncrème**
- * **Premium-Rinderfilet medium gegart**
am Buffet tranchiert, beim Gast angerichtet mit warmer Kräuterbutter und frischem, schwarzen Pfeffer als Topping

Zubuchung: 20,-€ netto p.P.