



LEHRIEDER  
*begeistert*

# Das Lehrieder-Weihnachtsspecial



---

## INKLUSIVE:

Weihnachtsbuffet / Weihnachtsmenü + Getränke (bis 24:00 Uhr)  
Tische, Stühle & festliche Tischdekoration  
Menükarten & Buffetbeschriftung  
Servicematerial & Personal (bis 24:00 Uhr)

**AB € 76,00 / PERSON\***

\* zzgl. MwSt., Veranstaltung für 50-150 Personen





# Heute schon an morgen denken!

Auch wenn Weihnachten scheinbar noch in weiter Ferne liegt:

Genau jetzt ist der beste Zeitpunkt, sich Gedanken über Ihre Weihnachtsfeier zu machen!

Und damit Sie Ihre Feier ganz entspannt planen können, stehen wir Ihnen gern zur Seite und unterstützen Sie auf dem Weg zum kulinarischen Fest für alle Sinne.

Freuen Sie sich auf unser LEHRIEDER Weihnachtsspecial in unserer Event-Location, der **kochstelle**, und genießen Sie mit Ihren Gästen Ihre ganz persönliche Weihnachtsfeier bei einem festlichen Abendessen mit abgestimmten Buffet- und Menücreationen, stimmungsvoller Dekoration – und natürlich dem Gefühl, von allen Seiten perfekt umsorgt zu sein.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Lehrieder Team

---



---

## INKLUSIVE.

Weihnachtsbuffet / Weihnachtsmenü + Getränke (bis 24:00 Uhr, danach Abrechnung nach Verbrauch)

Menükarten & Buffetbeschriftung

Stimmungsvolle Tischdekoration & Servicematerial

Personal (bis 24:00 Uhr, danach pauschal € 150,00 / Stunde)

**AB € 76,00 / PERSON\***

\* zzgl. MwSt., Veranstaltung für 50-150 Personen

---

## ZUZÜGLICH.

|                           |         |           |
|---------------------------|---------|-----------|
| Transport- & Aufbaukosten | € 80,00 | pro Fahrt |
| Raummiete                 |         |           |

---

## WEITERE OPTIONEN.

|  |             |                        |
|--|-------------|------------------------|
| Stehtische mit weißen oder roten Hussen  | € 20,50     | pro Stehtisch          |
| Tisch (rund) inkl. Tischtuch, 8 Personen   | € 27,50     | pro Tisch              |
| Tisch (eckig) inkl. Läufer, 6 Personen   | € 38,50     | pro Tisch              |
| Stuhl inkl. weißer Husse   | € 10,50     | pro Stuhl              |
| Cocktailangebot mit diversen Cocktails   | ab € 5,00   | pro Cocktail           |
| Aufbau „Lehrieders Brausebar“<br>mit einer Auswahl an Süßigkeiten für Groß und Klein | ab € 150,00 | je nach Personenanzahl |
| Feuerkorb im Hof   | € 150,00    | pro Feuerkorb          |



# Winterliche Aperitifs ...

---

## APERITIFS.

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| APPLE CRUMBLE   | € 5,00 | je Glas |
| Vanille-Vodka, Karamellsirup, Zimt, Zitronensaft, Apfelsaft |        |         |
| LEBKUCHEN-GRANITA   | € 5,00 | je Glas |
| Lebkuchenlikör, Zimtstange, Orangensaft, Prosecco           |        |         |
| HOT HONEY CAIPIRINHA  | € 5,00 | je Glas |
| Cachaça, Limette, Mandarine, Honig, heißes Wasser           |        |         |
| WINTER-PFLAUME  | € 5,00 | je Glas |
| Martini Bianco, Zitronensaft, Pflaumensaft, Prosecco        |        |         |

---

## ALKOHOLFREI.

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| SNOWFLAKE   | € 5,00 | je Glas |
| Lebkuchensirup, Maracujasaft, Orangensaft, Physalis |        |         |



## *Heiße Drinks ...*

---

### **HEISSE GETRÄNKE.**

|                             |        |          |
|-----------------------------|--------|----------|
| Feuerzangenbowle            | € 4,00 | je Tasse |
| Christkindlesmarkt-Glühwein | € 3,00 | je Tasse |

---

### **ALKOHOLFREI.**

|                     |        |          |
|---------------------|--------|----------|
| Orangen-Zimt-Punsch | € 2,50 | je Tasse |
|---------------------|--------|----------|

## *... & warme Snacks.*

---

### **SNACKS.**

|                                      |        |            |
|--------------------------------------|--------|------------|
| 2 Nürnberger im Partybrötchen        | € 2,50 | je Portion |
| Frische heiße Maroni                 | € 2,50 | je Portion |
| Plätzchen und Lebkuchenspezialitäten | € 2,50 | je Portion |



# Getränke

Die folgenden Getränke sind bis 24:00 Uhr im Preis enthalten, danach erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.  
Die Einzelpreise erhalten Sie gerne in einem separatem Angebot.

---

## SOFTDRINKS.

Surgiva Mineralwasser still & spritzig

Softgetränke

Apfelsaft

Orangensaft

---

## WARME GETRÄNKE.

Café Crème

Espresso

---

## BIER.

NÜRNBERGER Pils

Tucher Weizenbier

Jever FUN alkoholfreies Bier

---

## WEIN.

Korrespondierender Weißwein

Korrespondierender Rotwein



# Menü 1

---

Terrine vom Saibling // Wildkräuter // Keta-Kaviar

/-/

Consomme von der bayrischen Gans // Pfannkuchenstreifen // Gemüsejuliennes

/-/

Gegrillte Fasanenbrust // glasierte Trauben // Steinpilz-Kartoffel-Gratin

/-/

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen // Kirschkompott



# Menü 2



Schwarzes Sepia-Carpaccio // Endivien-Wakame-Salat // Kaviar

/-/

Perlgraupen-Risotto // gegrillter Hummer // Kerbel

/-/

Kalbsfilet // Steinchampignons // Portweinjus // Nuss-Schupfnudeln

/-/

Joghurt-Walnuss-Törtchen





# Menü 3



Gelbe Bete // Orangenmarinade // gegrillte Wachtelbrust // Haselnuss

/-/

Petersilienwurzelsüppchen // schwarzer Trüffel // Korbelschaum

/-/

Medaillons vom Rehrücken // Kartoffelbaumkuchen // Cranberry-Jus // Rosenkohl

/-/

Geeister Christstollen mit Rotwein-Zwetschgen



# Buffet

---

## **VORSPEISEN.**

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus.

Hirschgalantine mit Steinpilzen // Rapunzelsalat // Nussvinaigrette

Haselnuss-Orangen-Lachs // fein marinierter Fenchel

Zarter Gamsschinken // Cranberry-Chutney // Lauch-Walnuss-Salat

Geschmorter Chicorée // Olivenöl // Kräuter // Orange

Tauben-Terrine // Sauerkirschen

---

## **SUPPEN.**

Bitte wählen Sie 1 Suppe aus.

Consomme von der bayrischen Gans // Pfannkuchenstreifen // Gemüsejuliennes

Maronencrèmesuppe // Chip vom italienischen Gebirgsschinken // Petersilie

Selleriewurzelsüppchen // Kerbel

Kürbisschaumsuppe // Kürbiskernöl // geröstete Kerne

Hummerbisque // schwarzer Trüffel



# Buffet

Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus.

---

## HAUPTGERICHTE // FLEISCH.

Kalbsfilet // Steinchampignons // Portweinjus // Nuss-Schupfnudeln

Gegrillte Fasanenbrust // glasierte Trauben // Steinpilz-Kartoffel-Gratin

Medaillons vom Rehrücken // Kartoffelbaumkuchen // Cranberry-Jus // Rosenkohl

Knusprige Brust von der Bayrischen Gans // Apfel-Blaukraut // Kartoffelkloß // Beifußjus

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef // Speck-Rosenkohl // Maronen-Semmel-Souffé // feine Trüffeljus

---

## HAUPTGERICHTE // FISCH.

St. Pierre-Filet // Safran-Tagliatelle // Champagnersauce // Mangold

Gegrilltes Zackenbarschfilet // Safran-Fenchel // geschmorte Kirschtomaten

Filet von der Goldstreifen-Seebrasse // Blattspinat // Sepia-Pasta

Gebratenes Steinbuttfilet // Rahm-Mangold // Walnuss // schwarzer Reis



# Buffet

---

## HAUPTGERICHTE // VEGETARISCH.

Kartoffel-Gnocchis gefüllt mit Maronen // glasierte Karotten

Getrüffeltes Risotto // Parmesan // frische Kräuter

Tatin vom mediterranen Gemüse // Kerne // gegrillte Zucchinischeiben

Pilzflan // Wintergemüse // Kräuter



# Buffet

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus.

---

## DESSERT.

Vanillekipferlmousse im Baumkuchenmantel

Lebkuchen-Törtchen // Nougat // Gewürzkirschen

Orangentrüffel-Schokoladen-Soufflé // Glühweinsauce

Karamellierter Kaiserschmarrn // Bratapfel-Quitten-Kompott



LEHRIEDER

*begeistert*

*Wir wünschen ein Frohes Fest!*