



LEHRIEDER
begeistert

Das Lehrieder-Weihnachtsspecial 2020



INKLUSIVE:

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

AB € 77,50 / 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 Ihrer Traumlocation 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 € 77,50 / 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“ 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-Soufflé // 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!