

Beispielangebot Jahresauftaktveranstaltung auf dem Hofgut Lilienhof

Mögliche Gästeanzahl: 60 - 200 Personen

Ablaufplanung (informell)

Ab 18.30 Uhr Eintreffen der Gäste mit PKW/ Shuttle Bus auf hauseigenen Parkplätzen

Ab 18.30 Uhr Glühweinempfang mit Glühwein / einem fruchtigen Heißgetränk am Lagerfeuer oder im Innenhof des Hofgut Lilienhofs. Gerne bereichern wir Ihren Empfang mit folgenden Spezialitäten:

- Ofenfrischer Flammenkuchen in 2 Variationen (Classic & Vegetarisch)
- Crêpes Stand
- Stockbrot backen und/oder Marshmallows grillen am Lagerfeuer (gratis)

19.30 Uhr Einlass in den schön dekorierten Festsaal

19:15 Uhr **Feierliche Ansprachen und Glückwünsche** im Festsaal

19.30 Uhr **Beginn des Buffetmenü unseres Premium Partners, der Sonne aus Malterdingen.**
Zwischen den Gängen ist Zeit für kurze Reden und/oder Ehrungen.

Zum **Spaß** und zur **Unterhaltung**, auch als **verblüffendes Moment**, können unsere Partner, zum Beispiel **Luise - die Comedy-Kellnerin** oder **Chris Hill - ein großartiger Zauberkünstler**, sorgen.

22:00 Uhr **Gelegenheit zum Tanz:**

Öffnung der Après- Cocktailbar in der Scheune Bismarck (optional). Durch den gesamten Abend verwöhnen professionelle Barkeeper Ihre Gäste durch erstklassige Longdrinks. Neben der festlich beleuchteten Cocktailbar ist ein gemütlicher Loungebereich in der Scheune Bismarck aufgebaut.

Open End Gerne organisieren wir für die Heimreise einen individuellen **Shuttle Service**.

Menüvorschlag unseres Premium Partners, der Sonne in Malterdingen

Vorspeisen

Variationen von Räucherfischen (Lachs, Forelle, Makrele etc.) mit Preiselbeer-Apfelmeerrettich
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und mediterranes Gemüse Brunoise
Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesan und Olivenöl
Korb mit Baguette

Salate

Feldsalat an Balsamico mit Speck und Croûton
Eisbergsalat
Weißkrautsalat
Chicoréesalat süß-sauer mit Orangen

Hauptgerichte

In Butter gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce mit Gemüse Julienne
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce
Roastbeef vom Simmentäler Rind in Spätburgundersauce

winterliches Gemüse
handgeschabte Spätzle
Kartoffel-Gratin
Basmati Reis

Dessert

Marmorierte Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade
Eisbombe „Vacherin Glace“ mit Biskuit und Meringen
In Cassis mariniertes Schwarzwälder Beerensalat

Kostenaufstellung (netto, zzgl. MwSt.)

Eventpauschale bis 100 Personen	pro Pers.	49,90 €
Eventpauschale ab der 101. Personen	pro Pers.	39,90 €
inkl. Anmietung, Dekoration, Service und Getränkepauschale (nicht enthalten sind Spirituosen und Longdrinks)		

3- Gänge Menü unseres Premium Partners Sonne Malterdingen	pro Pers.	34,90 €
---	-----------	---------

Optionale Angebote

Glühweinpempfang in Getränkepauschale enthalten		
Lagerfeuer		kostenfrei
Stockbrot backen und/oder Marshmallows grillen am Lagerfeuer		kostenfrei
Crêpes und Waffel Stand	pro Pers.	2,90 €
Flammenkuchen	pro Pers.	4,90 €
Weihnachts-Candy-Bar mit gerösteten Mandeln	pro Pers.	4,90 €
Schokobrunnendessert	pro Pers.	5,90 €
Weihnachts-Fotobox	pauschal	290,00 €
Überraschung für Ihre Mitarbeiter: Winterlicher Aperitif vor dem Essen, serviert mit Wunderkerzen	pro Pers.	4,90 €

Künstler

Luise, die Comedy Kellnerin	Preis auf Anfrage
Chris Hill	Preis auf Anfrage

Longdrinkbar

pro Longdrink	5,90 €
zzgl. Barkeeper pro Stunde	29,00 €

Musikalische Untermalung (nach Absprache und Verfügbarkeit)

Band für Livemusik	pauschal ab	1490,00 €
DJ	pauschal ab	790,00 €

Shuttle Transfers:

- 50- Sitzer-Bus z.B. von Freiburg zum Hofgut (Gern holen wir Ihnen ein Angebot ein.)	pro Bus/Fahrt ca.	250,00 €
- 1 oder mehrere Großraumtaxen (bis 8 Fahrgäste) mit Fahrer und Fahrzeug inkl. aller gefahrenen Kilometer für mindestens 3 Stunden, pro Fahrzeug/pro Std		75,00 €
zzgl. einmalige Anfahrtspauschale von je		45,00 €
Gerne bieten wir Ihnen auch die Rückfahrt mit Bus an.		

Weitere Ideen und Zusatzangebote für Ihre Veranstaltung finden Sie gegen Ende unserer Themen-Website, wenn Sie nach ganz unten scrollen.