

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- Longdrinkbar in der Scheune Bismarck (optional). Durch den gesamten Abend verwöhnen professionelle Barkeeper Ihre Gäste durch erstklassige Longdrinks. Neben der festlich beleuchteten Bar 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 Meringe
In Cassis mariniertes Schwarzwälder Beerensalat

Kostenaufstellung (netto, zzgl. MwSt.)

| | | |
|--------------------------------------|-----------|---------|
| Eventpauschale Mo-Do bis 50 Personen | pro Pers. | 79,90 € |
| Eventpauschale ab der 51. Personen | pro Pers. | 49,90 € |

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service und Getränkepauschale (nicht enthalten sind Spirituosen und Longdrinks)

| | | |
|--------------------------------------|-----------|---------|
| Eventpauschale Fr+Sa bis 80 Personen | pro Pers. | 79,90 € |
| Eventpauschale ab der 81. Personen | pro Pers. | 49,90 € |

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service und Getränkepauschale (nicht enthalten sind Spirituosen und Longdrinks)

| | | |
|---|-----------|-------------|
| 3- Gänge Menü unseres Premium Partners Sonne Malterdingen | pro Pers. | ca. 45,00 € |
|---|-----------|-------------|

Optionale Angebote, Preise auf Nachfrage

Glühweinempfang in Getränkepauschale enthalten
 Lagerfeuer
 Stockbrot backen und/oder Marshmallows grillen am Lagerfeuer
 Crêpes und Waffel Stand
 Flammenkuchen
 Weihnachts-Candy-Bar
 Schokobrunnendessert

Weihnachts-Fotobox

Überraschung für Ihre Mitarbeiter:
 Winterlicher Aperitif vor dem Essen
 Longdrinkbar

Künstler

Luise, die Comedy Kellnerin
 Chris Hill

Musikalische Untermalung (nach Absprache und Verfügbarkeit)

Band für Livemusik
 DJ

Shuttle Transfers:

- 50- Sitzler-Bus z.B. von Freiburg zum Hofgut
(Gern holen wir Ihnen ein Angebot ein.)
 - 1 oder mehrere Großraumtaxen (bis 8 Fahrgäste) mit Fahrer und Fahrzeug
inkl. aller gefahrenen Kilometer für mindestens 3 Stunden, pro Fahrzeug/pro Std
zzgl. einmalige Anfahrtspauschale von je
- Gern 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.