

Beispielangebot Rustikales Wintergrillen auf dem Hofgut Lilienhof

Mögliche Gästeanzahl: 60 - 200 Personen

Ablaufplanung (informell)

16:30 Uhr Abfahrt Shuttle Service (Optional)

Ab 17.00 Uhr Zuerst findet ein **kleiner Fackelspaziergang** auf das Hofgut statt. Dazu verlassen die Teilnehmer die Busse schon an einem festgelegten Haltepunkt, ca. 1,5 km vom Hofgut Lilienhof entfernt. Jeder erhält von uns zur Begrüßung eine weihnachtliche, zum Teil recht lustige Kopfbedeckung/Brille/Nasenschmuck usw. und ein Teil der Teilnehmer bekommt eine Fackel/Sturmlaterne für den kleinen Marsch zum Hofgut.

Im Hofgut angekommen sorgt eine stimmungsvolle Beleuchtung mit Lagerfeuer, Feuerschalen, Laternen und Lichterketten für ein schönes Welcome. Unsere Mitarbeiter verteilen **heißen Glühwein**, aber auch Sekt kann angeboten werden (im Preis enthalten). Es duftet nach **Flammenkuchen und Crêpes**, die wir Ihnen an unseren Marktänden anbieten. Am Lagerfeuer dürfen Marshmallows und Stockbrot gegrillt werden (immer gratis dabei). Für die nötige **Hintergrundmusik** sorgt ein DJ oder auf Wunsch eine Live Band.

19.00 Uhr Die **feierliche Begrüßungsansprache** findet draußen im Freien zum Beispiel am Lagerfeuer statt.

19.30 Uhr **Beginn des kulinarischen Angebots, z.B. ein leckeres Grillmenü, unseres Premium Partners, der Metzgerei Feißt aus Teningen. Gegessen wird im gemütlichen, winterlich dekorierten Festsaal.**

Im Anschluss können weitere Reden oder zum Beispiel die Ehrung von Jubilaren im Festsaal durchgeführt werden. Eine dezente Musik im Hintergrund schafft eine gemütliche und weihnachtliche Atmosphäre

21.30 Uhr **Einlass in die urige Scheune Bismarck**, mit direktem Durchgang vom Festsaal aus. Hier werden Ihre Gäste und Mitarbeiter von einem leckeren und großen **Schokobrunnendessert** überrascht. Strahler und Kerzen schaffen eine tolle Atmosphäre, die zum Kommunizieren und Verweilen einlädt. Auch hier schafft entweder ein DJ oder eine Live Band die nötige musikalische Untermalung.

23.30 Uhr **Abfahrt Shuttle Service (optional).**

Menüvorschlag unseres Caterer Partners, der Metzgerei Feißt aus Teningen

„Grillbuffet“

gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle

Am Knochen gereiftes Entre-Cote von der heimischen Färsche,
mariniert mit Olivenöl, grobem Pfeffer und Salzflocken, dazu Rotwein-Schalottensauce
Kleine Rinderspieße aus der Rinderhüfte mit roten Zwiebeln und buntem Paprika,
mariniert in einer feinen Kräutermarinade, dazu Kräuterbutter
Schweinefiletspieße im Speckmantel, dazu Champignonrahmsauce
Medaillon von der Putenbrust, mariniert in Curry und Paprika
Lammlachse und Lammhüfte, mariniert in Kräutern der Provence, dazu Knoblauchdip

In der Folie

Fetakäse mariniert in Olivenöl, Gemüse und Kräutern
Lachs mariniert in Olivenöl, Gemüse und Kräutern

Aus eigener Produktion

Grillwürste (die lange Rote)
Kalbsbratwürste mit Zwiebeln

Knoblauchdip, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, pikante BBQ-Dip

Warme Beilagen

Hausgemachtes Kartoffelgratin
Bandnudeln

Warmes Grillgemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Champignon und Knoblauch

Winterliche Salate

Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen
Warmer Linsensalat
Rote Beete Salat
Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und frischem Koriander

Dessert in kleinen Gläser angerichtet

Mousse au chocolat
Crème Caramel
Frischer Obstsalat

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)

Grillmenü unseres Premium Partners, der Metzgerei Feißt aus Teningen (hier können wir auch Änderungen im Menü vornehmen)	pro Pers.	ca. 45,00 €
---	-----------	-------------

Optionale Angebote, Preise auf Nachfrage

- Glühweinpfeil 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

Auftaktaktivität

- Fackelwanderung mit Utensilien
- Weihnachtsolympiade

Musikalische Untermalung (nach Absprache und Verfügbarkeit)

- Band für Livemusik
- DJ

Shuttle Transfers:

50- Sitzer-Bus z.B. von Freiburg zum Hofgut
Gern holen wir Ihnen ein Angebot ein.

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