



*Exklusiv. Naturnah. Besonders.*

## Beispielangebot

### Winterliche Teamaktivität mit gemütlichem Ausklang auf dem Hofgut Lilienhof

Mögliche Gästeanzahl: 60 - 200 Personen

#### Ablaufplanung (informell)

**16:30 Uhr** Abfahrt Shuttle Service (Optional)

**Ab 17.00 Uhr** .....

Für das gemütliche Drumherum sorgen Getränkestände unter anderem mit Glühwein, Crêpes und Flammkuchen. Sitzmöglichkeiten und Wärmestrahler sind vorhanden. Fackelwanderung...

**19.30 Uhr** **Beginn des kulinarischen Angebots, ein leckeres Grillmenü unseres Premium Partners, der Metzgerei Feißt aus Teningen. Gegessen wird im gemütlich 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** **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 Caterer Partners, der Metzgerei Feißt aus Teningen

**„Grillbuffet“**

**(gegrillt wird vor Ort auf Schwenkgrills mit Holzkohle)**

Am Knochen gereiftes Entre-Cote von der heimischen Färsé,  
mariniert mit Olivenöl, grobem Pfeffer und Salzflöcken, 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	pro Pers.	ca. 45,00 €
--	-----------	-------------

### Optionale Angebote, Preise auf Nachfrage

Glühwein und Getränkestände in Getränkepauschale enthalten  
 Crêpes und Waffel Stand  
 Flammenkuchen  
 Weihnachts-Candy Bar  
 Weihnachts-Fotobox  
 Longdrinkbar

### Teamaktivität

Weihnachtsolympiade  
 Fackelwanderung mit Utensilien  
 GPS-Weihnachtsrally

### 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.)
  - 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
- Geme 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.