

Beispielangebot Gala Weihnachtsfeier auf dem Hofgut Lilienhof

Ablaufplanung (informell)

Ab 18.00 Uhr Eintreffen der Gäste mit PKW/ Shuttle Bus auf hauseigenen Parkplätzen

Ab 18.00 Uhr Glühweinpempfang mit Glühwein und Punsch im winterlich dekorierten Innenhof

Dazu reichen wir frisch zubereiteten Flammenkuchen. Es besteht die Möglichkeit, am knisternden Lagerfeuer Stockbrot und Marshmallows zu backen.

18.45 Uhr Einlass in den festlich geschmückten Festsaal

19:00 Uhr Feierliche Ansprachen und Glückwünsche im Festsaal

19.15 Uhr Beginn des 4-Gänge-Cateringmenüs unseres Premium Partner *le festin* aus Elzach. Zwischen den Gängen ist Platz für kurze Reden und/oder Ehrungen.

Hier ein beispielhaftes Rahmenprogramm:

- Wir verbinden Ihre Menüauswahl mit einer **Weinreise**. Zu jedem Gang wird ein neuer Wein vorgestellt und Wissenswertes über Weinanbau und -ausbau authentisch von einem Winzer der Region vorgetragen.

- Überraschen Sie ihre Mitarbeiter mit einem **winterlichen Aperitif**, den wir mit Wunderkerzen garniert vor dem Essen servieren.

- 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 le festin aus Simonswald

Menü 1

Wintersalate an Sherry-Dressing mit lauwarmem Lachs aus dem Honig-Senf-Sud

Maronenschaumsuppe

Filet vom Weiderind in der Spekulatiuskruste mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Vegetarisch: Pilzgemüse im Blätterteighaus mit Beilagen

Quarkmousse von der Valrhona-Schokolade auf Cassis-Beeren

Menü 2

Junge Kräuter-Blattsalate mit luftgetrocknetem Elztalschinken (vegetarisch überbackener Ziegenkäse)

Waldpilzcrèmesuppe

Poulardenbrust in der Basilikumhaut mit Kalbjus, Blattspinat und Tagliatelle
Vegetarisch: Gefüllter Crêpe mit Spinat, weißem Portwein, Beurre blanc und Tagliatelle

Lauwarme Apfelspalten mit Vanille-Eis

Kostenaufstellung (netto, zzgl. MwSt.)

Eventpauschale Mo-Do ab 60 Personen	pro Pers.	79,90 €
Eventpauschale ab der 61. Person	pro Pers.	69,90 €

Kleinere oder größere Gruppen auf Anfrage

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service und Getränkepauschale (nicht enthalten sind Spirituosen und Longdrinks)
Es wird eine Mindestpersonenzahl von 60 berechnet.

Eventpauschale Fr+Sa ab 150 Personen	pro Pers.	79,90 €
Eventpauschale ab der 151. Person	pro Pers.	69,90 €

Kleinere oder größere Gruppen auf Anfrage

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service und Getränkepauschale (nicht enthalten sind Spirituosen und Longdrinks)
Es wird eine Mindestpersonenzahl von 150 berechnet.

Gourmetmenü unseres Premiumpartners le festin	Menü 1	pro Pers.	ca. 49,00 €
	Menü 2	pro Pers.	ca. 46,00 €

Optionale Angebote, Preise auf Nachfrage

Glühweinempfang in Getränkepauschale enthalten
Flammenkuchen zum Empfang
Weihnachts-Candy-Bar
Weinreise
Schokobrunnendessert

Weihnachts-Fotobox

Longdrinkbar

Künstler Luise- die Comedy Kellnerin
Chris Hill

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.