

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)

19.15 Uhr Einlass in den schön dekorierten Festsaal

19.30 Uhr **Feierliche Ansprachen und Glückwünsche** im Festsaal

19.45 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-Apfelmeerrrettich
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 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.

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

Optionale Angebote, Preise auf Nachfrage

Glühweinpfang 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- 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
- 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.