



Genießen Sie eine ganz besondere

Weihnachtsfeier 2017

in stimmungsvollem Ambiente und ganz individuell nach Ihren Vorstellungen!

Weihnachtlicher Kegelspaß

Feiern, speisen und kegeln auf der weihnachtlich dekorierten Doppel-Kegelbahn mit würzigem Glühwein und einer Rheinischen Vesperplatte (Kartoffel-, Nudel- und Wurstsalat sowie kleine Bauernschnitzel).

Zum Dessert Waldbeerengrütze mit Vanillesoße.

Maximal 25 Personen, Preis p. Pers. € 22,00

Kulinarischer Weihnachtsspaß

Kulinarisches rund um's Geflügel in weihnachtlicher Dekoration mit vielen Geflügelvariationen: Blanchiert, gebacken oder gebraten, euro-asiatisch, deutsch, süß oder sauer ...

Dazu Christmas-Party-Spaß mit DJ (4 Stunden).

Inklusive leckerem Kölsch oder Pils vom Fass, Mineralwasser und Kaffee.

Dauer: 4 Stunden.

Ab 25 Personen, Preis p. Pers. € 55,00

Klassischer Weihnachtsspaß

Traditionelles Weihnachtsmenü für kleine und große Gruppen:

Schwarzwurzel-Creme mit Räucherlachs

Krosse Bauerngans mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

Geeister Christstollen mit Zimtschaum und Orangenfilets

Mit festlich-weihnachtlicher Tischdekoration.

Ab 4 Personen, Preis p. Pers. € 29,50



Winterliches Grillvergnügen

Erleben Sie ein stimmungsvolles Event mit heiß-kalten kulinarischen Überraschungen vom Schwenkgrill und aus der Küche.

Genießen Sie zum Beispiel würzige Hirschmedaillons und gegrillte Kürbisspalten mit Honig oder andere Köstlichkeiten vom Grill.

Bei passendem Wetter vielleicht sogar auf der Hotelterrasse ...

VORSPEISEN

Ganzes hausgebeiztes Lachsfilet mit Anis-Schmand

Kalt geräucherte Entenbrust auf Schwarzwurzelsalat

Lauwarmer Waldpilzsalat mit Kürbiskernen

Sellerie mit Mandarinen und Walnüssen

Süßkartoffel-Shiitakepilz-Quiche

VOM GRILL

Ganze Maispoularde aus dem Buchenrauch, in Tannenhonig glasiert

Hirschmedaillons mit grünem Speck und Wacholder

»Thüringer Duroc«-Schweine-Kotelette mit Apfel-Majoran-Kruste

Gegrillte Kürbisspalten mit Honig

Gegrillte Semmeltaler

Kartoffelrösti vom Grill

Champignonspieße

DESSERTS

Nussknacker

(Nougatmousse mit winterlichen Gewürzen und gerösteten Nüssen)

Zwetschgengrütze mit Butterstreusel

Bratapfel mit Marzipan-Haselnussfüllung

Kaiserschmarrn mit Röster

Ab 15 Personen, Preis p. Pers. € 35,00

Optional: Empfang mit Glühwein-Punsch mit heißen Maronen
pro Person € 6,00



Weitere Ideen für Ihre stimmungsvolle Weihnachtsfeier

Märchenerzähler oder ein Weihnachtsmann für die Bescherung • das stimmungsvolle Duo »Harry & Chris« • die Blues-Brothers-Show • ein Udo-Jürgens-Double • rheinischer Verzell mit »Strunz un Büggel« • die »Huusmeister vom Bundesdaach«. Weitere Entertainment-Bausteine können Sie auf Anfrage und bei Verfügbarkeit buchen.

Unsere Raum-Angebote für Ihre Weihnachtsfeier

- Raum »Palmengarten« im Seminaris Hotel für 15–65 Personen
- Raum »Bad Godesberg« im Seminaris Hotel für 25–85 Personen
- Raum »Alexander-von-Humboldt« im Seminaris Hotel für 25–75 Personen
- Restaurant »Alexander's« im Seminaris Hotel für 25–85 Personen
- Jugendstil-Kursaal für 60–350 Personen

Vorherige Reservierung unbedingt erforderlich.