

# Idee, Konzept und Raum für Ihre Firmen- Weihnachtsfeier

Wir bieten Ihnen eine tolle Räumlichkeit und kompletten Service zur Ausrichtung Ihrer Weihnachtsfeier.

## Für jeden Geschmack

Verbringen Sie einen tollen Abend mit Ihrem Team in unserem Gutshof, bewirten Sie Ihre Mitarbeiter, Kunden und Partner mit unserem festlichen Buffet. Bringen Sie Ihre Gäste in Weihnachtsstimmung. Unser überzeugendes Angebot finden Sie auf der Innenseite.

Damit wir Ihre Feier gemeinsam planen können und der Wunschtermin frei ist, melden Sie uns diesen doch einfach telefonisch vorab.



**Outdoor-Glühweinstand**



**Feuerschale & Lammfell-Lounge**



**Schon fast  
wieder  
Weihnachten!**



telefonische Beratung  
und Reservierung

**034606 - 367199**

oder per Mail:  
[event@gutshof-haedicke.de](mailto:event@gutshof-haedicke.de)

oder im Online-Formular



Eventlocation  
**Gutshof Hädicke**

Dorfplatz 3, OT Teicha,  
06193 Petersberg



**Weihnachtsfeier  
im**

**Gutshof Hädicke**  
stilvoll entspannt feiern

# Unser Angebot, Ihre Firmen- Feier!

## für 60 - 120 Personen:

- Nutzungspauschale Gutshof-Hädicke 700,- € netto (inkl. Nutzung der Sound- und Lichtanlage, Nutzung der Außenanlage)
- Buffetpreis 45,- € netto / p.P.
- Getränkepauschale 6,50 € netto p.P./pro h. (inkl. Kaffeespezialitäten, alkoholfreien Getränken, Bier, versch. Spirituosen & Longdrinks, große Auswahl an Winzer-Weinen, Glühwein Rot u. Weiß)
- Mindestumsatz je Veranstaltung 5500,-€ netto
- Buchbare Termine:  
vom 01.11.2024 - 14.12.2024

## Stimmungs- Upgrade

Sie wünschen sich noch mehr Weihnachtsstimmung für Ihre Gäste? Folgende Angebote können Sie nach Absprache mit dazu buchen:

- **Outdoor-Glühweinstand**  
Zubuchung: 250,-€ netto
- **Feuerschale mit Bierbänken und Lammfelle**  
Zubuchung: 250,-€ netto

## Unser festliches Buffet für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier

### kleine kalte/ warme Leckerbissen:

- \* Tomaten-Mozzarella-Platte
- \* belegte Eier mit Kaviar
- \* Geflügelsalat exotisch
- \* gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- \* Baguette

### Suppe

- \* Waldpilzrahmsüppchen

### frische Salate

- \* winterlicher Feldsalat
- \* Caesar Salad

### Gemüse/ Beilagen

- \* Rosenkohl in Butter mit Schinkenwürfeln
- \* Rotkohl mit Gänseschmalz
- \* Rahmchampignons
- \* Grünkohl
- \* Petersilienkartoffeln
- \* Krokette

### Hauptgerichte

- \* Hähnchengyros in Metaxasauce
- \* Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce
- \* Ochsenbäckchen in Rotwein-Wurzelgemüsesauce
- \* Wildschweinbraten in Steinpilzsauce
- \* Waldpilz-Hirsch-Gulasch
- \* knusprige Barbarie-Entenkeulen
- \* Champignons gefüllt mit Rahmspinat & Edamerkäse überbacken

### Fischgerichte

- \* mediterran aromatisierter Zuchtlachs
- \* knackige Garnelen mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce

### Desserts

- \* Tiramisu
- \* Zitronenbaiser
- \* Schokoladenmousse
- \* Vanille-Himbeermousse

## Ihr Buffet- Upgrade

Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten?

- \* **Lammlachse mit Rosmarinjus**
- \* **Hirschfilet mit Sanddorncrème**
- \* **Premium-Rinderfilet medium gegart**  
am Buffet tranchiert, beim Gast angerichtet mit warmer Kräuterbutter und frischem, schwarzen Pfeffer als Topping

Zubuchung: 20,-€ netto p.P.