

Weihnachtsfeier im Landhotel Grashof

Sechs Vorschläge für Ihre Feier bei uns



Wenn Sie bei uns im **Grashof Ihre Weihnachtsfeier** veranstalten möchten, dann hätten wir da ein paar Vorschläge für Sie – **sechs Stück**, um genau zu sein.

Zur Begrüßung können wir **hausgemachten Glühwein** (à 3 Euro) oder **alkoholfreien Punsch** (à 2,50 Euro) sowie **leckeres Lagerfeuer-Stockbrot** für 2 Euro pro Person reichen.

Außerdem: Sollten Sie Lust auf **Weihnachtsmarktatmosphäre** haben, dann dekorieren wir gerne unseren Biergarten entsprechend. Das heißt: ein **Glühweinstand** oder ein kleines Zelt, weihnachtliche **Beleuchtung**, Lagerfeuer - und mehr. Sprechen Sie uns an, wir arrangieren gern etwas ganz Besonderes für Sie!

Sie haben **Fragen** zu einem unserer Vorschläge? Kein Problem. **Wir helfen Ihnen gern weiter.**

Rufen Sie einfach unsere Eventkoordinatorin Katharina unter der Nummer 0175 933 24 96 an.



Katharina Raab

Eventkoordinatorin – Feierlichkeiten und Veranstaltungen im Landhotel Grashof

Weihnachtsfeier im Landhotel Grashof

Sechs Vorschläge für Ihre Feier bei uns



Vorschlag 1: Stehtischparty mit fliegendem Buffet im Freien

Heizpilz und Feuerschale, leckerer Glühwein oder Punsch zum Empfang, Stockbrot am Lagerfeuer während des ganzen Abends und als Höhepunkt das fliegende Buffet mit drei Vorspeisen, einer Suppe, drei Hauptgerichten und zwei Desserts - pro Person natürlich. Buchbar ab 20 Personen.

pro Person 38 Euro

Vorschlag 2: Flanksteak für echte Liebhaber

Lagerfeuer mit Stockbrot als Appetizer, Flanksteak-Essen mit Kartoffelbeilagen und Dips an einer langen Tafel. Es wird gegessen, bis alle satt sind.

pro Person 39 Euro

Vorschlag 3: Schweizer Käsefondue und Fondue Chinoise (mit Fleisch)

Sie können so viel Fondue essen, wie Sie möchten

pro Person 25 Euro

Vorschlag 4: Fliegendes Buffet mit acht Köstlichkeiten

Probieren Sie kleine leckere Kostproben aus unserer kreativen Küche, die wir Ihnen „fliegend“ servieren: 2 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge, 2 Desserts

pro Person 29 Euro

Vorschlag 5: Gänseessen (für 4 bis 5 Personen)

Gans mit klassischer Füllung, dazu servieren wir Rotkohl, Rosenkohl, hausgemachte Klöße und eine Preiselbeersöße

99 Euro pro Gans
(für 4 bis 5 Personen)

Vorschlag 6: Mediterranes 3-Gang-Menü

Vorspeise, drei Hauptgänge zur Wahl, Dessert

pro Person 22 Euro