

## Pauschale Weihnachten Paket II Menu von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr



### Inklusive folgender Leistung:

- Hausgemachter Glühwein zum Empfang
- Weihnachtliches Menu
- Korrespondierende Getränke  
*(inkl. Softgetränke, Weiß- und Rotwein je eine Sorte, Sekt, Bier, Kaffee und Tee)*
- Festlich eingedeckte und dekorierte Tische im Restaurant
- Stehtische auf der Terrasse und Fackeln am See
- Service- und Küchenpersonal für 6 Std. inkl. Vor- und Nachbereitung

**110,00 € netto pro Person**

### Optionale Leistung:

- Shuttle von einem Ort Ihrer Wahl im Raum Berlin / Brandenburg
- Live Musik
- Professioneller Discjockey
- Professionelle Kinderanimation
- Gastgeschenk
  
- Bei einer Verlängerung der Veranstaltungszeit, erlauben wir uns eine Service- und Aufwandspauschale pro Stunde zu berechnen.

### Diese Kalkulation beinhaltet nicht:

- die optional aufgeführten Leistungen
- Bruch und Schwund bei grober Fahrlässigkeit
- Veränderung der Personenzahl
- Veränderung der Veranstaltungszeiten
- die gesetzliche Mehrwertsteuer

## Weihnachtsmenu



### Vorspeise

Salat von Kürbis mit Sternanis, gebeizter Rinderlende und Feldsalat

### Hauptgang

Brust und Keule von der Hafermastgans mit Rotkohl, Grünkohl, Klöße, Serviettenknödel und glasierte Maronen

### Dessert

Maronenmousse mit Portwein eingelegten Rumkirschen und Nougatschaum

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen die Vorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) beachtet werden. Diese beruht auf der EU Verordnung Nr. 1169/2011. Verbraucher sollen somit immer Informationen über potenzielle Allergene erhalten. Deshalb führen wir Ihnen nachfolgend die 14 wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Allergenkennzeichnung: 1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (einschließlich Laktose), 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere