

# Ihre Weihnachtsfeier im Weinzuhause

Stellen Sie sich aus unserem Angebot Ihre individuelle Weihnachtsfeier selbst zusammen. Ob aktiv oder gemütlich – für jeden ist etwas dabei!

Stöbern Sie durch unsere leckeren Wintermenüs und wählen Sie für Ihre Weihnachtsfeier ein Menü aus.

Die Speisenauswahl im Hauptgang benötigen wir bitte 14 Tage vor der Veranstaltung.

*Wir freuen uns auf Sie!*

## Winterliche Menüs

### **MENÜ 1 – 49 €**

Rhein Hessische Kartoffelsuppe | Saisonales Gemüse | Croûtons

Rinder-Ragout | Hausgemachte Spätzle | glasierte Urkarotte | karamellisierte Rotweinzwiebel

ODER

Hausgemachte Käsespätzle | karamellisierte Rotweinzwiebeln | Panko

Bratapfel | Vanilleeis

**MENÜ 2 – 62 € | Veggie 57 €**

Wintersalat | Orangen-Vinaigrette | ausgelassener Speck | Croûtons

Geschmorte Rinderbäckchen in Nova-Jus | Gebackene Knödelschnitte |  
Frischer, knackiger Rotkrautsalat

ODER

Geschmorte Aubergine | Gebackene Knödelschnitte | Frischer, knackiger  
Rotkrautsalat

Moelleux au chocolat | Beeren-Ragout

**MENÜ 3 – 74 € | Veggie 69 €**

Möhrentatar | Grünkohl-Salsa | Quinoa

Maronenschaumsuppe | Maronen | Gühweinaromen

Wildragout | Serviettenknödel | Schwarzwurzel | Preiselbeer-Glasage  
ODER

Pilzragout | Serviettenknödel | Schwarzwurzel | Preiselbeer-Glasage

Mandel-Parfait | Marzipan | marinierte Mandarine | Dinkel | Rosenblüte

**MENÜ 4 – 85 € | Veggie 79 €**

Hausgebeizte Lachsforelle | Rote Bete | Koriandersaat | Frischer Meerrettich

ODER

Salzteig Sellerie | Rote Bete | Koriandersaat | Frischer Meerrettich

Stundenei | Getrüffelter Kartoffelschaum | Croutons | Lauch

Sous vide gegarte Kalbssemmerolle | Kartoffelschnitte | Rosenkohl | Riesling Velouté

ODER

Gebratenes Wolfsbarsch-Filet | Kartoffelschnitte | Rosenkohl | Riesling Velouté

ODER

Winterpilz-Risotto | Gerösteter Rosenkohl | Parmigiano Reggiano | Wildkräuter

Weißer Schokoladen-Mousse | Gewürzspekulatius | Quitte | Crumble

**MENÜ 5 – Preis auf Anfrage**

Regionaler Feldsalat | Kartoffel-Vinaigrette | Speck | eingelegte Trauben | Croutons

Oldenburger Gänsekeule | Kartoffelklöße | Gewürz-Rotkraut | Glasierte Maronen | Jus

Schokoladen-Gateau

# Weitere Angebote

*Sie suchen noch etwas Besonderes für Ihre Weihnachtsfeier? Hier finden Sie weitere Angebote, die in Verbindung mit einer Weihnachtsfeier gebucht werden können. Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.*

## **WEINPROBE**

Probieren Sie die Weine aus unserem familieneigenen Weingut.

Inkl. 1 Sekt und 5 Weinen, Wasser und Brot.

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Preis: 15,- € pro Person

## **WEINGUTSBESICHTIGUNG**

Das familieneigene Weingut befindet sich direkt neben dem Weinzu Hause. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und erfahren Sie mehr über die Weinproduktion. Kombinierbar mit einer Weinprobe.

Dauer: ca. 30 min

Preis: 6,- € pro Person

## **GLÜHWEIN-EMPfang IM HOF**

Empfangen Sie Ihre Gäste in unserem Hof mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Bei schlechtem Wetter findet der Glühweinempfang im Weinzu Hause statt.

Preis: 9,50 € pro Person

## **GLÜHWEIN-EMPFANG AM LAGERFEUER**

Begrüßen Sie Ihre Gäste an unserer Feuerschale mit hausgemachtem Glühwein und alkoholfreiem Punsch. Bei schlechtem Wetter findet der Glühweinempfang im Weinzu Hause statt.

Preis: 9,50 € pro Person + 100 € pauschal

## **FLAMMKUCHEN**

Gerne servieren wir Ihnen unseren handlich geschnittenen Flammkuchen zum Glühwein-Empfang. Es werden klassische und vegetarische Flammkuchen angeboten. Nur in Verbindung mit einem Glühwein-Empfang buchbar.

Preis: 8,50 € pro Person

## **GEFÜHRTE FACKELWANDERUNG**

(nur bei trockenem Wetter)

Wandern Sie mit uns durch das winterliche Rheinhessen. Mit einer Fackel und einem heißen, hausgemachten Glühwein wird es richtig gemütlich. Sie werden geführt von einer unserer Kultur- und Weinbotschafter und erfahren allerlei Wissenswertes rund um die Region. Inkl. hausgemachtem Glühwein oder Punsch, Brezel zum Start, Begleitung durch einen Gästeführer, Fackel.

Dauer: ca. 1 Stunde

Mindestteilnehmer: 8 Personen

Preis: 27,50 € pro Person