

„Wilde Weihnachten in der Wildparkgaststätte“ – Ihr ganz besonderes Weihnachtsfest, eingebettet in die zauberhafte Winterlandschaft und begleitet von kulinarischen Genüssen der Extraklasse!

Empfang Starten Sie Ihren festlichen Abend mit einem herzlichen Empfang an unserer gemütlichen Feuerschale. Genießen Sie einen wärmenden Glühwein und lassen Sie sich von der idyllischen Naturkulisse verzaubern.

Kulinarisches Highlight Anschließend erwarten Sie zwei verführerische Optionen, je nach Ihren Vorlieben und der Anzahl der teilnehmenden Personen:

Weihnachtsgans-Menü:

- Genießen Sie ein festliches Drei-Gänge-Menü, das Ihre Sinne verzaubern wird.
- **Vorspeise:** Wählen Sie zwischen einer wärmenden Maronensuppe mit Steinpilzen und einem erfrischenden Orangensalat mit Blattspinat und Walnüssen – beide perfekt, um den Gaumen auf das Hauptgericht vorzubereiten.
- **Hauptgang:** Die knusprige Gänsekeule, traditionell begleitet von Apfelrotkraut und Kartoffelklößen, verwöhnt Ihre Geschmacksnerven. Alternativ bieten wir einen köstlichen veganen Linsenbraten für unsere pflanzlichen Genießer.
- **Dessert:** Lassen Sie den Abend süß ausklingen mit einem unwiderstehlichen Bratapfelcrumble mit Vanilleeis oder einer eleganten Stollen-Parfait mit Mokkasauce.

Wildbuffet:

- Entdecken Sie die Vielfalt und Finesse der Wildküche mit unserem exquisiten Buffet.
- **Vorspeise:** Beginnen Sie Ihre kulinarische Reise mit einer Auswahl an saisonalen Suppen, frischen Salaten und delikaten Antipasti, die Ihre Geschmacksnerven anregen.
- **Hauptbuffet:** Unser Hauptbuffet bietet eine prächtige Vielfalt an Wildgerichten – von zartem Wildfleisch bis zu leckeren vegetarischen Optionen wie ein herzhaftes Kürbisragout. Dazu eine reiche Auswahl an schmackhaften Beilagen, die harmonisch auf die Wildspezialitäten abgestimmt sind.
- **Dessert:** Krönen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einer verführerischen Dessertstation, die winterliche Köstlichkeiten bereithält, um Ihre Geschmacksreise perfekt abzurunden.
- Für Gruppen von 10 bis 15 Personen servieren wir unser Buffet als charmantes Tischbuffet; ab 20 Personen erwartet Sie unser klassisches Buffet.

Inklusive Module Individuell anpassbar an Ihre Gruppengröße, können Sie die folgenden Module zu Ihrem Event hinzubuchen:

- Musikalische Untermalung: Stimmungsvolle Hintergrundmusik vom Band.
- Begrüßung: Empfang der Gäste mit Glühwein oder Punsch an einem festlich geschmückten Wildparkgelände.
- Weihnachtsbäckereistand: Hausgemachte Produkte aus unserer Konditorei, Tee und Kaffee, die käuflich erworben werden können.
- Wir rufen Ihnen ein Taxi.

Termine

Dieses besondere Event können Sie **EXKLUSIV** genießen und an **ausgewählten Terminen** es ist bereits ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen buchbar:

- **15. November 2024** – Der perfekte Auftakt in die Weihnachtszeit.
- **22. November 2024** – Genießen Sie einen stimmungsvollen Abend inmitten der Natur.
- **29. November 2024** – Lassen Sie sich von köstlichen Wintergerichten verzaubern.
- **06. Dezember 2024** – Feiern Sie Nikolaus in unvergesslicher Atmosphäre.

Genießen Sie den Abend in vollen Zügen ab 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr. Lassen Sie sich diese wundervollen Gelegenheiten nicht entgehen und sichern Sie sich frühzeitig Ihren Platz für „Wilde Weihnachten in der Wildparkgaststätte“.

Für exklusive Veranstaltungen bieten wir Ihnen freie Terminwahl. Die Konditionen hierfür sind:

- 80 Personen Exklusiv
- Ab 30 Personen Exklusiv + Raummiete (Preis 800 €)

Optional zubuchbare Module für alle Pakete:

- Personalisiertes Branding.
- **Einbindung Ihrer Firmenlogos und -farben** in der Dekoration und auf den Speisen (z.B. Petit Fours, Lebkuchen). *(Preis nach Aufwand)*
- **Personalisierte Geschenke:** Kleine Aufmerksamkeiten mit Ihrem Firmenlogo, wie z.B. personalisierte Schokoäpfel oder Lebkuchenherzen, Weihnachtsstollen. *(Preis nach Aufwand)*
- **Geschenke:** Ein Weihnachtsstollen (500 g) aus der hauseigenen Konditorei für jeden Gast. (Möglich sind auch Baumkuchen, Kandler Lerchen, Lebkuchen, Tee...). *(Preis nach Aufwand)*

Zubuchbare Module für ein individuelles Erlebnis (für Exklusive Veranstaltungen):

- **Stollenverkostung:** Probieren Sie 9 Sorten aus unserer Konditorei. *(Preis p.P. 20 €)*
- **Konditoreistand:** Kräppelchen, Schokoäpfel, Kaiserschmarrn. *(Preis p.P. 5 €)*
- **Lebkuchen-Eventstand:** An diesem Stand können die Teilnehmer selbst ihre Lebkuchen mit persönlichen Botschaften beschriften und als süße Erinnerung mit nach Hause nehmen. *(Preis p.P. 5 €)*
- **Teeverkostung:** Auswahl feinsten Teesorten zur Verkostung. *(Preis p.P. 10 €)*
- **Cocktailstand:** Auch für die Winterwärmer-Cocktails ist gesorgt. *(Preis nach Verzehr)*
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien. *(Preis pro zusätzliche Feuerschale 15 €)*
- **Decken und Liegestühle:** Gemütliche Ecken im „Winterwunderland“ laden zum Entspannen ein. *(Preis pro Set Decke & Liegestuhl 2 €)*

Kontakt und Buchung Planen Sie Ihre „Wilden Weihnachten“ ganz nach Ihren Vorstellungen und kontaktieren Sie uns für eine individuelle Beratung. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihrem Team eine wahrhaft magische Weihnachtszeit zu bereiten! Ihre Anfrage wird mit Freude und Sorgfalt bearbeitet, um sicherzustellen, dass Ihre „Wilden Weihnachten“ zu einem unvergesslichen und herzlichen Erlebnis werden. Lassen Sie uns gemeinsam die Weihnachtszeit auf ganz besondere Weise feiern!

PAKETANGEBOT-MENÜ *ab 10 Personen feste Termine*

Exklusives Weihnachts-Paket für **feste Termine** „Wilde Weihnachten“

Buchbar ab 10 Personen.

Zeit: 17:00 – 22:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Drei-Gänge-Menü: Vorspeise, Weihnachtsgans als Hauptgang, festliches Dessert
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand

Preis: pro Person 58,50 €

Zubuchbare Module für ein individuelles Erlebnis

- **Geschenke:** Ein Weihnachtsstollen (500 g/1,00 kg) aus der hauseigenen Konditorei für jeden Gast. (Möglich sind auch Baumkuchen, Kandler Lerchen, Lebkuchen, Tee...)
- **Decken und Liegestühle:** Gemütliche Ecken im „Winterwunderland“ laden zum Entspannen ein.

PAKETANGEBOTE-MENÜ ab 30 Personen EXKLUSIV, freie Terminwahl

Buchbare Basis Menü-Pakete für **exklusive Veranstaltungen**

Buchbar: ab 80 Personen Exklusiv / ab 30 Personen Exklusiv + Raummiete (Preis 800 €)

1. Festliche Winterfreude

Zeit: 18:00 – 21:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Drei-Gänge-Menü: Vorspeise, Weihnachtsgans als Hauptgang, festliches Dessert
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien.

Preis: pro Person 58,50 €

2. Winterlicher Gourmet-Abend

Zeit: 17:00 – 22:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Drei-Gänge-Menü: Vorspeise, Weihnachtsgans als Hauptgang, festliches Dessert
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien.

Preis: pro Person 65,90 €

3. Exklusive Weihnachtsschmankerln

Zeit: 17:00 – 24:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- **Stollenverkostung:** Probieren Sie 9 Sorten aus unserer Konditorei. Jeder Gast erhält eine Stolle als Geschenk.
- Drei-Gänge-Menü: Vorspeise, Weihnachtsgans als Hauptgang, festliches Dessert
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien.
- **Decken und Liegestühle:** 20 x Set Decke & Liegestuhl. Gemütliche Ecken im „Winterwunderland“ laden zum Entspannen ein.

Preis: pro Person 85,90 €

PAKETANGEBOTE-MENÜ ab 30 Personen EXKLUSIV, freie Terminwahl

Buchbare Buffet-Pakete für **exklusive Veranstaltungen**

Buchbar: ab 80 Personen Exklusiv / ab 30 Personen Exklusiv + Raummiete (Preis 800 €)

1. Winterliches Schlemmer-Buffer

Zeit: 18:00 – 21:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Buffet: Antipasti, saisonale Salate, Wildspezialitäten, köstliche Desserts
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand

Preis: pro Person 85,90 €

2. Festliches Gourmet-Buffer

Zeit: 17:00 – 22:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Buffet: Antipasti, saisonale Salate, Wildspezialitäten, köstliche Desserts
- Inklusive Module: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien.

Preis: pro Person 91,40 €

3. Kulinarische Weihnachtsreise

Zeit: 17:00 – 24:00 Uhr

- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- **Stollenverkostung:** Probieren Sie 9 Sorten aus unserer Konditorei. Jeder Gast erhält eine Stolle als Geschenk.
- Buffet: Antipasti, saisonale Salate, Wildspezialitäten, köstliche Desserts
- Inklusive Modul: Musikalische Untermalung, Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Feuerschalen:** Sorgfältig platziert für wärmende Treffpunkte im Freien.
- **Decken und Liegestühle:** 20 x Set Decke & Liegestuhl, Gemütliche Ecken im „Winterwunderland“ laden zum Entspannen ein.

Preis: pro Person 111,40 €

Individuelles Weihnachts-Traum-Paket

Zeit: Flexible Zeiten nach Ihren Wünschen gestalten Sie Ihr ganz persönliches Weihnachtsfest. Stellen Sie sich aus allen verfügbaren Modulen Ihr individuelles Event zusammen:

- **Empfang:**
- Empfang an der Feuerschale mit Glühwein
- Begrüßung an einem festlich geschmückten Getränkestand
- **Kulinarik:**
- Festliches Menü
- Gourmet-Buffer
- Weihnachtsbäckerei-Verkaufsstand
- **Unterhaltung:**
- Musikalische Untermalung
- Livemusik
- Lebkuchen-Eventstand
- Teeverkostung
- Cocktailstand
- Decken und Liegestühle im „Winterwunderland“
- **Personalisierung:**
- Einbindung Ihrer Firmenlogos und -farben in der Dekoration und auf den Speisen und Getränken
- Personalisierte Geschenke: Schokoäpfel, Lebkuchenherzen, Weihnachtsstollen
- **Sicherheit und Transport:**
- Wir rufen Ihnen ein Taxi
- Sicherheits- und Hygienemaßnahmen

Preis: nach Absprache

Wilde Weihnachten Speisenauswahl

Menü - Auswahl

Erleben Sie ein traditionelles Festmahl, das Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt!

Menü 1

Vorspeise: Maronensuppe mit Steinpilzen Ein warmer Auftakt, der die Sinne weckt.

Hauptgang: Knusprige Gänsekeule Saftig und perfekt gegart, serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen.

Dessert: Bratapfelcrumble mit Vanilleeis Ein winterlicher Traum, der in jedem Löffel Wärme verspricht.

Menü 2 – Vegetarisch

Vorspeise: Orangensalat mit Blattspinat und Walnüssen Frisch und erfrischend – der perfekte Start für Ihr festliches Essen.

Hauptgang: Veganer Linsenbraten Eine köstliche, pflanzliche Alternative, begleitet von Apfelrotkraut und Kartoffelklößen.

Dessert: Stollen-Parfait mit Mokkasauce Eine himmlische Kreation, die das Festmahl abschließt.

Preis: pro Person 53 €

Wildbuffet - Auswahl

Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise durch die wildesten Gaumenfreuden!

Vorspeisen:

- **Rote-Beete-Cremesuppe** Wärmt von innen und bereitet auf die folgenden Köstlichkeiten vor.
- **Feldsalat mit Orangen und Walnüssen** Fruchtige Frische trifft auf knackige Nüsse.
- **Wildwurst und Schinkenspezialitäten** Eine Auswahl unserer feinsten hausgemachten Produkte.
- **Rote-Beete-Carpaccio** Fein und elegant, ein Fest für die Sinne.
- **Brotauswahl aus unserer Hausbäckerei** Frisch gebacken, begleitet von Gänseschmalz und Gewürzgurken.

Hauptspeisen:

- **Wildgulasch, zarter Hirschrücken Sous-vide, geschmorte Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse, gefüllte Fasanenbrust, geschmorte Wildschweinhaxen** Jede Speise ein Meisterwerk aus der Wildküche.
- **Waldpilzragout, Kürbisgemüse, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Schwarzwurzeln** Vegetarische Köstlichkeiten mit wildem Flair.
- **Schupfnudeln, Serviettenknödel, Kartoffelklöße, Wildkräuterspätzle** Beilagen, die das Festmahl perfekt ergänzen.

Desserts:

- **Vegane Schokotarte** Eine süße Verführung ganz ohne tierische Produkte.
- **Lebkuchen-Mousse mit Waldbeeren** Fruchtig und würzig zugleich – der perfekte süße Abschluss.
- **Stollenauswahl und Baumkuchenspitzen** Unsere Spezialitäten aus der hauseigenen Konditorei.

Preis: pro Person 84 €

DEKORATION

Basisdeko (inklusive):

- **Festliche Tischdekoration:** Dezente winterliche Tischläufer, elegante Kerzenhalter und Teelichter.
oder
- **Natürliche Elemente:** Tannenzweige, Zapfen und getrocknete Orangen, die den Tisch zieren.
oder
- **Weihnachtliche Akzente:** Kleine, handgemachte Dekorationen wie Strohsterne und Zimtstangen.

- **Foto-Backdrop:** Ein festlich geschmückter Bereich mit weihnachtlichen Motiven für unvergessliche Fotos.

Eigene Extras

Natürlich können Sie nach Rücksprache gerne Ihre eigenen Deko-Extras mitbringen und die festliche Atmosphäre ganz nach Ihrem Geschmack gestalten. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen eine zauberhafte Weihnachtsfeier zu kreieren!