

# IHRE WEIHNACHTSFEIER



Wenn Sie auf der Suche nach der perfekten Location für **Ihre Weihnachtsfeier** sind, finden Sie im Hotel Breitenburg genau das Richtige.

**Ob kleines Team-Dinner oder große Firmenfeier:** Unsere eleganten Räumlichkeiten bieten den passenden Rahmen – mit festlicher Atmosphäre, exzellenter Kulinarik und unserem erstklassigen Service. Vom Menü bis zum Buffet, wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen.

Ob klassisch am Abend, als traditioneller dänischer Weihnachtsbrunch „Julefrokost“ oder mit einer Partie Indoor-Golf - wir machen Ihre Veranstaltung zum Highlight.

Damit Ihnen schon jetzt das Wasser im Mund zusammen läuft, hat unser Chefkoch zwei Menübeispiele für Sie zusammengestellt:

# MENÜ CLASSIC



## CREMESUPPE VON DER ENTE

Maroni | geräucherte Entenbrust | frische Kräuter

## KROSSE KEULE VOM ENTENBRATEN

Feldsalat-Bouquet | Kartoffeldressing  
Granatapfelkerne | Balsamico-Jus

## LACKIERTE BRUST VOM ENTENBRATEN

Geschmortes Rotkraut | glasierter Rosenkohl  
Pariser-Kartoffeln | Apfel-Honig-Sauce

## SPEKULATIUS-TIRAMISU MIT ORANGENGELEE IM GLÄSCHEN

Hausgemachtes Schokoladensorbet | Krokant-Hippe

# MENÜ VEGAN



## GETRÜFFELTE MARONI-SUPPE

Maroni | Trüffel | frische Kräuter

## GEFÜLLTER PORTOBELLO-CHAMPIGNON

Feldsalat-Bouquet | Kartoffeldressing  
Granatapfelkerne | alter Balsamico

## BIO-KOHLROULADE

Geschmortes Rotkraut | Rosenkohl  
Kartoffelperlen | Apfel-Jus

## MARINIERTE WALDBEEREN IM GLÄSCHEN

Hausgemachtes Orangensorbet | Mandel-Hippe



### FREUEN SIE SICH AUF

- › Empfangsgetränk (Glühwein, Punsch, Sekt)
- › Weihnachtsmenü – classic oder vegan
- › Weihnachtliche Dekoration
- › Buchbar ab 10 Personen

€ 99,50 pro Person

**Überzeugt?** Dann melden Sie sich gerne noch heute  
per Mail an [veranstaltung@hotel-breitenburg.de](mailto:veranstaltung@hotel-breitenburg.de) oder telefonisch unter **+49 (0)4828 7843-510**