

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



MARONI-SUPPE

Maroni | 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 oder telefonisch unter **+49 (0)4828 7843-510**