



Weihnachtsfeier im Blumenthal

2024



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge und Ideen für Ihre Weihnachtsfeier im Blumenthal. Gerne können wir diese nach Ihrem Geschmack und Wünschen variieren.

Wir freuen uns Sie an Ihrer Weihnachtsfeier nicht nur kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Planung Ihrer Veranstaltung zur Seite!

Ihr Blumenthal-Team

Telefon: 09873 / 332

E-Mail: veranstaltung@gasthof-blumenthal.de



Winteraperitif

Ab 20 Personen können Sie Ihre Gäste an der Weihnachtsfeier im Innenhof mit Glasüberdachung empfangen. Mit Weihnachtsmusik oder Feuertürmen können Sie in gemütlicher Atmosphäre Ihren ausgewählten Aperitif (5,50 €) genießen.

Bitte wählen Sie je **einen** Aperitif mit und **einen** ohne Alkohol für Ihre Gäste.

Aperitife mit Alkohol

Glühwein

Hot Aperol

Hot Rosato Bella

Aperitife ohne Alkohol

Kinderpunsch

Apfelpunsch

Getränke

Die aktuell gültigen Getränkepreise finden Sie auf unserer Homepage in der Getränkekarte.

[\(Zur Getränkekarte\)](#)

Ab 40 Personen können wir gerne gemeinsam einen zum Essen passenden Weiß- / Rosé und Rotwein zum Ausschank auswählen. Gerne stellen wir auch die ganze Flasche ein.

Wenn gewünscht kann die Bestellung von alkoholischen Getränke wie Shots oder Longdrinks begrenzt werden, z.B. erst ab 22:00 Uhr.



Für Ihren Genuss

Je nach Personenanzahl können Sie Ihre Gäste auf Ihrer Weihnachtsfeier verwöhnen:

unter 15 Personen

Ihre Gäste können vor Ort nach Lust und Laune aus unserer Speisekarte bestellen.

15 bis 20 Personen

Gerne können Ihre Gäste vor Ort aus unserer Speisekarte bestellen oder Sie kreieren ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus den Gerichten auf den folgenden Seiten.

über 20 Personen

Wir verwöhnen Ihre Gäste mit einem einheitlichen Menü, das Sie individuell aus den folgenden Gerichten zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir **einheitliche Menüs** servieren. Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer passen wir die Menüs gerne an. Bitte geben Sie uns vor der Veranstaltung Bescheid, wie viele abweichende Menüs benötigt werden.



Menü

Wählen Sie für Ihr Menü bitte eine **Vorspeise oder Suppe** und ein **Hauptgericht** aus. Ihr einheitliches **Dessert** können Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Dessertbaukasten zusammenstellen.

VORSPEISE

Feldsalat mit Zwetschgendressing dazu Röstspeck und Weißbrotkracher

9,00 €

Karamelisierter Ziegenkäse auf geschmortem Butternusskürbis, Walnussnocke und Zwetschgenchutney

11,00 €

Kleine Vorspeisenvariation mit ausgewählten Klassikern:
Vitalsalate / marinierter Tafelspitz / gebeizter Lachs / Reibeküchlein
Parmaschinken / Charentais Melone / gegrillte Pimentos

14,00 €

SUPPE

Cremesuppe von der Marone, mit Croutons und Winterapfel

6,00 €

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und Julienne

5,50 €



Menü

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Schweinefilet unter der Haselnusskruste,
dazu Rahmsoße, winterliches Gemüse
und gerösteten Brezenknödel

24,00 €

Schmorbraten vom Wernfelser Reh
mit Preiselbeersöße, Wurzelgemüse und
gerösteten Brezenknödel

26,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Proseccoschaum, sautiertem Gemüse
und Tagliarini

25,50 €

Rosa Gebratener Rinderrücken
unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Portweinjus,
winterlichem Gemüse und Mohnschupfnudeln

33,00 €



Dessert

Für Ihr Dessert können Sie aus den folgenden Komponenten wählen. Bitte beachten Sie, dass wir ein **einheitliches Desserts** für Ihre Gäste servieren. Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer passen wir das Dessert gerne an.

1. Bitte **eine oder zwei** Komponenten wählen:

- Winterliche Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Beerenragout
- Mousse au chocolat
- Topfenknödel mit eingeweckten Winterzwetschgen

2. Bitte **eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof** wählen:

- Walnuss mit karamelisierten Walnüssen
- Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen Kakaonibs
- weiße Schokolade mit gerösteten Pistazien
- Winterliches Sorbet

3. **Frische saisonale Früchte und Dessertsauce**

Preis bei einer Komponente	9,00 €
Preis bei zwei Komponenten	12,50 €

Unser Tipp

Gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste ein Überraschungsdessert.

Zusatzinformationen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt. Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Bitte schicken Sie uns die Anzahl per E-Mail an:
veranstaltung@gasthof-blumenthal.de

Wir weisen darauf hin, dass ab 00:00 Uhr pro angefangene Stunde für den Service 50,00 € und ab 2:00 Uhr 100,00 € verrechnet werden.

Gerne können Sie für Ihre Feier Menü-/ Namenskärtchen und Deko mitbringen. Alternativ schreiben wir eine Ateliertafel mit Ihrem Menü und dekorieren die Tische weihnachtlich.

Unser Highlight - RIESENKICKER

Für 200,00 € bauen wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen im überdachten Lindengarten auf.



Räumlichkeiten

ENTENSTUBE

15 Personen

STUBE

28 Personen

REZATSTUBE

36 Personen

SAAL

70 Personen

WINTERGARTEN

50 Personen

SAAL & WINTERGARTEN

120 Personen

SAAL, WINTERGARTEN & REZATSTUBE

160 Personen

Bei der Anzahl der Personen handelt es sich um die Höchstpersonenzahl für die verschiedenen Räumlichkeiten.

ENTENSTUBE

maximal 15 Personen



STUBE

maximal 28 Personen



REZATSTUBE

maximal 36 Personen



WINTERGARTEN

maximal 90 Personen



SAAL & WINTERGARTEN

maximal 120 Personen



Wir sind für Sie da!



ALEXANDER HAUSMANN

Küchenmeister

Alexander bildet als Küchenchef das Herz unserer Küche. Mit Kreativität und durch seinen feinen Geschmack verwöhnt er und sein Team Sie mit verschiedenen kulinarischen Highlights. Mit viel Liebe zum Detail kreiert er die saisonalen Menüs und unsere Speisekarte.



ELIAS PIRNER

Sous Chef

Als rechte Hand des Küchenchefs ist Elias immer zu Stelle. Er betreut den Einkauf unserer regionalen Lebensmittel und wandelt diese mit viel Geschick in puren Genuss um.

MELLI ZUCKERMEIER

Serviceleitung

Mit besonders viel Feingefühl ist Melli für Sie und unsere Mitarbeiter da und steckt hinter dem reibungslosen Serviceablauf und den Special Events.



MICHELLE ULTSCH

Bankettleitung

Mit ihrem Organisationstalent und Ihrer Liebe zum Detail ist auf Michelle immer Verlass - egal ob bei der Vorbereitung oder Betreuung am Festtag.



Wir freuen uns auf Sie!

Das Blumenthal Team besteht aus zahlreichen Mitarbeitern.
Egal ob als Azubi, Aushilfe oder hinter den Kulissen -
jeder leistet einen entscheidenden Beitrag, um Ihren Aufenthalt
unvergesslich zu gestalten.

Wir sind alle für Sie da und freuen uns Sie an Ihrer Weihnachtsfeier
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*



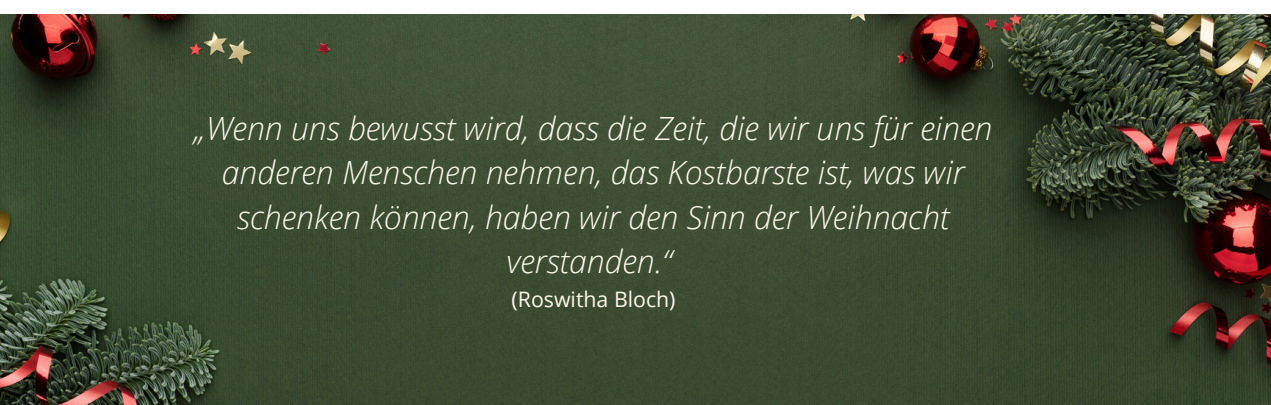
ANNA DEOBALD



SOPHIE KOCHER




JOSEF KOCHER



*„Wenn uns bewusst wird, dass die Zeit, die wir uns für einen
anderen Menschen nehmen, das Kostbarste ist, was wir
schenken können, haben wir den Sinn der Weihnacht
verstanden.“*

(Roswitha Bloch)





Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der
Planung Ihrer Weihnachtsfeier zur Seite!

Ihr Blumenthal-Team

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt

Telefon: 09873 / 332
E-Mail: veranstaltung@gasthof-blumenthal.de