



1.Mannheimer
Kochschule

DER GOURMET-TREFF



Veranstalten Sie Ihren persönlichen Weihnachtsmarkt für Ihre Mitarbeiter und Geschäftspartner!

Unser exklusiver Weihnachtsmarkt im Außengelände des Weingutes ist als klassisches Outdoor-Konzept gerade in diesen Zeiten eine gute Alternative zu den normalen Indoor-Konzepten wie z.B. Restaurantbesuch.

Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend in der Vorweihnachtszeit mit Ihren Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Kunden.

Auch als Jahresauftaktveranstaltung oder Neujahrsmarkt im Januar buchbar!

Tausende Lichter glänzen überall. Festlich dekorierte Holzhütten verströmen eine urige Gemütlichkeit. Deftige Leckereien bruzzeln auf den Holzkohlegrills, aus dem holzbefeuerten Steinofen strömt der Geruch der leckeren Flammkuchen, im Smoker räuchert der norwegische Weihnachtslachs und aus der hell erleuchteten Holzhütte dampft der Glühwein.

Unser Weihnachtsmarkt im Weingut ist zum größten Teil überdacht und bietet unter Elektro- und Gasheizpilzen viele liebevoll arrangierte Möglichkeiten zum Verweilen. Die Bänke sind mit Fellen und Decken ausgestattet. Stehtische sind vorhanden.

Buchbare Weihnachtsmarktkonzepte ab 16 Personen

Weihnachtsmarktkonzept 1:

Zusammen mit unserem Koch bewirtschaften Ihre Mitarbeiter den Weihnachtsmarkt selbst, sie grillen am Holzkohlegrill, bestücken den holzbefeuerten Steinofen, füllen Glühwein oder andere Getränke in Tassen und Gläser. Ein interaktives Konzept, das auf unterhaltsame Weise die Zusammenarbeit und den Teamgeist fördert und jede Menge Spaß macht.

Die Grillstellen und Holzhütten sind komplett bestückt und vorbereitet. Sobald Sie mit Ihren Mitarbeitern angekommen sind, führt Sie unser Koch bei einem Begrüßungstrunk in das interaktive Weihnachtsmarktkonzept ein, erklärt den Ablauf und dann geht es los mit Bruzzeln, Grillen, Smoken und dem Glühweinausschank...

Inhalt:

- **Weihnachtshütte mit Getränkeauschank (Glühwein, alkoholfreier Punsch, Weißwein, Rotwein, Bier, Mineralwasser und Softdrinks, Espresso)**
- **Weihnachtshütte mit französischen Crêpes- und Galettes-Stationen (einmal süß und einmal herzhaft)**
- **Original Elsässer Flammkuchen aus dem holzbefeuerten Steinofen**
- **Kräuterbratwürste vom Holzkohlegrill (auf Wunsch eine vegetarische Alternative)**
- **Klassische Steaks vom Gasgrill**
- **Norwegischer Weihnachtslachs aus dem Smoker**
- **Würziger Kartoffelsalat**

Inklusive dekoriertem Weihnachtsmarkt, sämtlicher Speisen, Getränke, Profi-Koch, Servicekraft.

Preis pro Person € 129,-- + MWST (all incl.)

Dauer der Weihnachtsmarktveranstaltung 3 Std. (z.B. 18 – 21 Uhr oder nach Ihren individuellen Zeitvorgaben).

Möchten Sie danach die Innenräume des Weingutes nutzen, werden wir diese entsprechend weihnachtlich gestalten und die Sitz-Abstände einhalten.

Hier berechnen wir € 10,-- pro Person (inkl. Getränke und Servicepersonal für weitere 2 Std.)

Weihnachtsmarktkonzept 2:

Hier servieren und schenken nicht Ihre Mitarbeiter aus, sondern unsere Köche und unser Servicepersonal bedienen Sie. Sonst wie Weihnachtsmarktkonzept 1.

Preis pro Person € 129,-- + MWST (all incl.)

Zusätzlich 4 Mitarbeiter (Köche und Servicekräfte) € 500,-- + MWST

Möchten Sie danach die Innenräume des Weingutes nutzen, werden wir diese entsprechend weihnachtlich gestalten und die Sitz-Abstände einhalten.

Hier berechnen wir € 10,-- pro Person (inkl. Getränke und Servicepersonal für weitere 2 Std.)

Weihnachtsmarktkonzept 3:

Weihnachtlicher Ortsspaziergang durch das historische Friedelsheim mit 2 kulinarischen Stationen unterwegs (ca. 1 Std.).

Danach servieren unsere Köche ein weihnachtliches 3-Gang Menue in den Räumlichkeiten des Weingutes inkl. Aperitif, Weine, Bier, Softdrinks und Espresso.

Wintermenue 1

Kartoffel-Pastinakensuppe mit Himmel un Erd

Entenbrust mit Sesamhonig glasiert auf Chilirotkraut und Serviettenknödel

Blaubeerschmarrn mit Schokoladensauce

Wintermenue 2

Kürbis-Currycremesuppe mit scharfen Riesengarnelen am Zitronengrasspieß

Medaillons vom Hirschkalbsrücken auf Gewürzkürbis, Rosenkohl und Haselnussspätzle

Tarte Tatin vom Winterapfel mit Calvadosschaum

Wintermenue 3

Winterliche Blattsalate mit Walnussdressing, knusprigem Speck und Croûtons

Roastbeef mit Café de Paris Butter gegrillt auf geschmorten Schalotten und Apfel-

Kartoffelgratin

Spekulatiusmousse mit Orangensalat

Preis pro Person € 129,-- + MWST (all incl.)

In weihnachtlich-exklusivem Ambiente lassen sich stimmungsvolle Stunden verbringen und so manch interessantes Gespräch mit den Menschen führen, denen man sonst nur geschäftlich begegnet.

Ein individueller Weihnachtsmarkt als Dankeschön für Ihre Mitarbeiter, der lange in Erinnerung bleiben wird.

**1. Mannheimer
Kochschule**

DER GOURMET-TREFF

C 1, 16 | 68159 Mannheim

Tel. 0621 / 178 52 50 | Fax 0621 / 1781236

e-mail: info@mannheimerkochschule.de Homepage: www.mannheimerkochschule.de