



Zwei Partner und eine unvergessliche Firmen-
Weihnachtsfeier für Sie!

Ob festliche Buffets oder ein stimmungsvoller Markt im
Weihnachtsflair, mit unserem Cateringpartner Party
Couture wird Ihre Feier zu einem ganz besonderen
Erlebnis direkt am Fuldaufer.





ADVENTSBUFFET



Empfang

Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif
Aperol Spritz
Lillet Wildberry

Getränke



Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif

Weißwein, Rosé, Rotwein
Sekt

Fassbier
alkoholfreie Biere
Hefeweizen



Softgetränke

Kaffeespezialitäten, Tee



Longdrinks

3h = 95€ | 4h = 105€ | 5h = 115€ p. P.

Buchung ab 50 P. möglich

Längerer Zeitraum auf Nachfrage.

Inklusive

Raumnutzung, Endreinigung, Speisen,
Getränke, Geschirr, Servicepersonal und MwSt.

Verfügbare Termine

05.11	03.12	~~08.01~~
06.11	04.12	~~09.01~~
~~07.11~~	05.12	14.01
12.11	10.12	15.01
13.11	11.12	16.01
14.11	~~12.12~~	21.01
19.11	17.12	22.01
~~20.11~~	18.12	~~23.01~~
	19.12	

Weitere Termine auf Nachfrage

Vorspeisen

Ofenfrisches Bauernbrot mit
Schmalz und Butter - dazu
Röstzwiebeln und frische Kräuter
Wildkrautsalat mit Ziegenkäse und
Orangen-Gewürz-Vinaigrette

Gebackener Kürbis mit Schafskäse
und Nüssen

Wacholderbraten an Preiselbeeren
und Feldsalat



Hauptspeisen

Krustenbraten vom hessischen
Heuschwein an kräftiger Jus - dazu
Schupfnudeln

Gebratener Lachs mit Mandeln,
Feigen und Wirsing

Kartoffelplätzchen

Gebratene Pastinaken mit Honig
und Apfel



Gebratene Hähnchenbrust mit
Pecannusskruste auf glasiertem
Spitzkohl

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem
Kern dazu Dark Amber Kirschen

Optional buchbar:

DJ

Eisstockbahn





FESTLICHES BUFFET



Empfang

Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif
Aperol Spritz
Lillet Wildberry

Getränke



Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif

Weißwein, Rosé, Rotwein
Sekt

Fassbier
alkoholfreie Biere
Hefeweizen



Softgetränke

Kaffeespezialitäten, Tee



Longdrinks

3h = 102€ | 4h = 112€ | 5h = 122€ p. P.

Buchung ab 50 P. möglich

Längerer Zeitraum auf Nachfrage.

Inklusive

Raumnutzung, Endreinigung, Speisen,
Getränke, Geschirr, Servicepersonal und MwSt.

Verfügbare Termine

05.11	03.12	~~08.01~~
06.11	04.12	~~09.01~~
~~07.11~~	05.12	14.01
12.11	10.12	15.01
13.11	11.12	16.01
14.11	~~12.12~~	21.01
19.11	17.12	22.01
~~20.11~~	18.12	~~23.01~~
	19.12	

Weitere Termine auf Nachfrage

Vorspeisen

Bunte Auswahl an Brot, Baguette
und frischem Schwarzbrot

Herbstliche Salatauswahl
Spitzkohlsalat mit Garnele und
geräucherter Paprika

Rosa gegarte Entenbrust auf gelber
Beete

Auf Eichenholz geräucherter Lachs
mit Senfsauce und Meerrettich



Hauptspeisen

Schweinefilet im Speckmantel mit
Dunkelbiersauce

Gebratener Zander mit brauner
Butter und gebratenem Frühlings
lauch

Geschmortes Lamm an Weißkohl
und Speck

Buntes Marktgemüse

Stampfkartoffeln

Kleine Ofenkartoffeln



Dessert

Cheesecake mit Baileys und Mandel

Dunkle Mousse mit Whiskeybeeren

Optional buchbar:

DJ

Eisstockbahn





WEIHNACHTSMARKTFLAIR



Empfang

Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif
Aperol Spritz
Lillet Wildberry

Getränke



Glühwein, Punsch,
Signature Aperitif

Weißwein, Rosé, Rotwein
Sekt

Fassbier
alkoholfreie Biere
Hefeweizen



Softgetränke

Kaffeespezialitäten, Tee



Longdrinks

Live am Fulledeck

Gebackene Champignons mit
verschieden Toppings

Pulled Spießbraten mit Spätzle und
Senfjus

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Live an der Manufaktur

Kleine Bratwurst im Kaisersemmel

Kartoffelpuffer mit Lachs und
Schmand wahlweise mit Apfelmus

Vegetarischer Zwiebelkuchen mit
Baconchips

Süßes im Innenraum

Lotus-Tiramisu

Gebrannten Mandeln

Kaiserschmarrn



3h = 112€ | 4h = 122€ | 5h = 132€ p. P.

Buchung ab 50 P. möglich

Längerer Zeitraum auf Nachfrage.

Inklusive

Raumnutzung, Endreinigung, Speisen,
Getränke, Geschirr, Servicepersonal, Köche
und MwSt.

Verfügbare Termine

05.11	03.12	~~08.01~~
06.11	04.12	~~09.01~~
~~07.11~~	05.12	14.01
12.11	10.12	15.01
13.11	11.12	16.01
14.11	~~12.12~~	21.01
19.11	17.12	22.01
~~20.11~~	18.12	~~23.01~~
	19.12	

Weitere Termine auf Nachfrage

Optional buchbar:

DJ

Eisstockbahn

