



**SCHLOSS  
EICHERHOF**

Lemmer  
Event & Catering GmbH



---

## WEIHNACHTEN AUF SCHLOSS EICHERHOF



## IHRE PERFEKTE FIRMFESTEIER

### Weihnachtsfeiern auf Schloss Eicherhof

Weihnachten steht vor der Tür – Zeit für eine unvergessliche Weihnachtsfeier, die Ihr Team in festliche Stimmung versetzt!

Lassen Sie uns dieses Jahr Ihr Event planen und gestalten, damit es zum Highlight des Jahres wird.

Bei der individuellen Gestaltung Ihrer Weihnachtsfeier sind wir dank unserer flexiblen Raumaufteilung vollkommen anpassbar.

Die überdachte Veranda, die im Winter stimmungsvoll beleuchtet ist, bietet sich ideal für einen gemütlichen Glühweinempfang oder Sektempfang an. Hier können Ihre Gäste sich aufwärmen, während sie den ersten festlichen Moment genießen.



Der elegante Spiegelsaal mit seinen Flügelsälen schafft die perfekte, klassisch-festliche Kulisse für ein weihnachtliches Buffet.

Soll es etwas rustikaler sein? Dann bieten wir Ihnen gerne ein winterliches BBQ mit herzhaften Grill- und Rauchgerichten auf der Veranda an – ganz im Stil eines gemütlichen Winterabends.

Wenn die Nacht anbricht, verwandelt sich unsere Kaminhalle in eine stimmungsvolle Tanzfläche.

Mit direktem Zugang zur Bar, vielleicht einer Fotobox für lustige Erinnerungen und einem beheizten Außenbereich für Raucher, wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### Ein weiteres Highlight:

Alternativ sorgt unser festlich geschmückter Foodtruck für ein besonderes Highlight: Mit frisch zubereiteten, winterlichen Köstlichkeiten verwöhnen wir Ihre Gäste direkt vor Ort.



# BUFFETVORSCHLAG 1

## Winterzauber

### Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit Baguette & Sauerteig Brot dazu Portwein-Schalottenbutter und Dattel-Mandel-Hummus mit Jordan Olivenöl

Perl Cous Cous Salat mit süß sauer eingelegtem Gewürzkürbis, dazu Ziegenkäse, Granatapfel und geröstete Kürbiskerne

Bunte Salatbowl mit marinierter Rote Bete, Vanille Karotte, Gurke, geschmorter Süßkartoffel und gerösteten Kernen dazu Apfel-Balsamico-Dressing

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Rindfleischeinlage und Gemüsebrunoise

### Hauptgang


Zart geschmorter Rheinischer Sauerbraten vom heimischen Rind mit kräftiger Korinthen Sauce, geschmelzten Kartoffelknödeln und glasiertem Apfel-Rotkohl

Gefüllter Butternut Kürbis mit Kichererbse, Walnuss, Fetakäse, Cranberries mit Cashew Schmand und Blattspinat

### Dessert

Bergische Gewürz Zwetschge mit Zimtmousse und Butterstreusel

Omas Schökopudding mit belgischer Zartbitter Schokolade, Vanillesauce und Schokoerde

 45 € (ab 20 Personen)

### Musterkalkulation

Ihrer Weihnachtsfeier ab November 2024  
Dienstags oder Mittwochs für ab 60 Personen

pauschal „all inclusive“ 120,00 € p.P.zzgl. MwSt.

Natürlich passen wir unsere Kalkulation Ihrer Gästezahl gerne an!

### IM PREIS ENTHALTEN

- Prickelnder Empfang in der Kaminhalle oder Glühwein Empfang auf der Weihnachtlichen dekorierten Veranda
- Buffet
- Weinbegleitung
- Alle gängigen nicht-alkoholischen Getränke
- Früh-Kölsch, Warsteiner, Warsteiner alk. frei
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Bereitstellung der Räume
- Reinigung
- Tische & Stühle Stuhlhussen in Weiß
- Set-up Auf- und Abbau der Räumlichkeiten
- Feine festliche Tischwäsche, ausgewähltes Porzellan, umfangreiches Gläser Sortiment, Besteck
- Windlichter
- Personalkosten für 5 Stunden
- kostenfreies Parken am Schloß Eicherhof

### VERLÄNGERUNG für Ihre Weihnachtsfeier

Natürlich dürfen Sie bei uns länger feiern - gerne bis 03.00 Uhr

Nach Ablauf des vereinbarten Arrangements berechnen wir für jede weitere Stunde p.P. 15,00 €

## BUFFETVORSCHLAG 2

### **Stemenglanz**

#### Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit Baguette, Körnerbrot & Sauerteig Brot dazu frische Basilikum Aioli und aufgeschlagene Rosmarin-Orangenbutter

Rote Bete Carpaccio mit Jordans Fetakäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfel und Himbeervinaigrette

Kürbissüppchen mit Orange, Vanille und gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Tranchen vom rosa geschmortem Kalbstafelspitz mit gebratener Pilzvinai-grette und Feldsalat

Französischer roter Linsensalat mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern, wahlweise mit geräucherter Entenbrust oder geräucherter Bergischer Fo-relle

#### Hauptgang

Gebratenes Rahmragout aus dem Rinderhüftfilet mit gerösteten Schwarz-wurzeln, Waldpilzen und Nussbutterespätzle


Weihnachtlicher Braten "Roastbeef" mit Wurzelgemüsejus, glasiertem Ap-felrotkohl und Kartoffelknödel mit Petersilien-Zitronen Schmelze (vegan)

Gebratenes Zanderfilet auf mild gerahmten Apfel-Sauerkraut und geröste-ten Drillingen

#### Dessert

Eierlikörmousse mit geschmortem Aprikosenkompott und Mandelcrumble

Zweierlei von der Schokolade mit weisser Schokoladen Panna Cotta und dunklem Schokokuchen mit Glühweinkirschen und Schokoerde

 53 € (ab 35 Personen)

### Musterkalkulation

Ihrer Weihnachtsfeier ab November 2024  
Dienstags oder Mittwochs für ab 60 Personen

pauschal „all inclusive“ 215,00 € p.P.zzgl. MwSt.

Natürlich passen wir unsere Kalkulation Ihrer Gästezahl gerne an!

### IM PREIS ENTHALTEN

- Glühwein Empfang mit Fingerfood
- Buffet
- Weinbegleitung
- Alle gängigen nicht-alkoholischen Getränke
- Früh-Kölsch, Warsteiner, Warsteiner alk. frei
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Bereitstellung der Räume
- Reinigung
- Tische & Stühle
- Set-up Auf- und Abbau der Räumlichkeiten
- Große silberne Kerzenleuchter inklusive Kerzen
- Zwei Menükarten je Tisch
- Stuhlhussen in Weiß
- Feine festliche Tischwäsche, ausgewähltes Porzellan,
- Umfangreiches Gläsersortiment, Besteck
- Personalkosten für 5 Stunden
- kostenfreies Parken am Schloß Eicherhof

### VERLÄNGERUNG für Ihre Weihnachtsfeier

Natürlich dürfen Sie bei uns länger feiern - gerne bis 03.00 Uhr

Nach Ablauf des vereinbarten Arrangements berechnen wir für jede weitere Stunde p.P. 15,00 €

## BUFFETVORSCHLAG 3

### Winterwunderland

#### Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit Baguette, Laugengebäck & Sauerteig Bröt dazu frischer Griebenschmälz mit Apfel und Zwiebel, Kürbis Fetakäse-creme und aufgeschlagene Trüffelbutter.

Gebackene Ziegenkäsetörtchen im knusprigen Strudelblatt mit Thymian, Wald Honig und Aprikose-Rote Zwiebelchutney

Enten Consommé mit Kräuterklösschen und Gemüsebrunoise  
Tranchen vom rosa geschmortem Kalbstafelspitz mit gebratener Pilzvinaigrette und Feldsalat

Grünkohlsalat mit Granatapfel, eingelegter Karotte, Aprikosen-Rote Zwiebelchutney und Apfel-Balsamicodressing, wahlweise dazu hausgebeizter Vanille-Orangenlachs

#### Hauptgang

Zart geschmorte Kalbsbäckchen in kräftiger Rotweinjus, dazu gerahmter Wirsing und buttriges Trüffelpüree

Weihnachtlicher Braten "Roastbeef" mit Wurzelgemüsejus, glasiertem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel mit Petersilien-Zitronen Schmelze (vegan)


Gebratener Island Kabeljau auf gerahmten Spinat mit Krustentierschaum und gerösteten Drillingen

#### Dessert

Lebkuchenmousse mit Bratapfelragout und eingelegten Don Papa Rum-Rosinen

Unsere Mozartkugel mit Pistazie, Nougat und Schokolade und Marzipan

Limettenchiboust- leichte Limettenmousse mit Zitrusfrüchteragout und Meringue

 62 € (ab 35 Personen)

#### Musterkalkulation

Ihrer Weihnachtsfeier ab November 2024  
Dienstags oder Mittwochs für ab 60 Personen

pauschal „all inclusive“ 225,00 € p.P.zzgl. MwSt.

Natürlich passen wir unsere Kalkulation Ihrer Gästezahl gerne an!

#### IM PREIS ENTHALTEN

- Prickelnder Empfang in der Kaminhalle oder Glühwein Empfang auf der Weihnachtlichen dekorierten Veranda mit Fingerfood
- Buffet
- Weinbegleitung entsprechend
- Alle gängigen nicht-alkoholischen Getränke
- Früh-Kölsch vom Fass, Warsteiner, Warsteiner Akl. frei
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Bereitstellung der Räume
- Reinigung & Toilettenservice
- Tische & Stühle
- Set-up Auf- und Abbau der Räumlichkeiten
- Große silberne Kerzenleuchter inklusive Kerzen
- Zwei Menükarten je Tisch
- Stuhlhussen in Weiß
- Feine festliche Tischwäsche, ausgewähltes Porzellan,
- Umfangreiches Gläser Sortiment, Besteck
- Personalkosten für 5 Stunden
- kostenfreies Parken am Schloß Eicherhof

#### VERLÄNGERUNG für Ihre Weihnachtsfeier

Natürlich dürfen Sie bei uns länger feiern - gerne bis 03.00 Uhr

Nach Ablauf des vereinbarten Arrangements berechnen wir für jede weitere Stunde p.P. 15,00 €



## FINGERFOOD, GLÄSCHEN & SUPPEN

### Fingerfood

Flammkuchenschnecken mit roter Zwiebel, Käse und Schmandcreme (vegetarisch)	3,00 €
Flammkuchenschnecken mit jungem Lauch, Speck und Schmandcreme	3,00 €
Canapee mit Rindertatar und Trüffelmajo	4,50 €
Rinderhackbällchen mit Senf-Kräutermayo und Senfkaviar	4,00 €
Mini Ziegenkäsetörtchen mit Aprikosen-Rote Zwiebel Chutney und Thymian	4,00 €
Croustades gefüllt mit Auberginencreme, Röstzwiebel und Granatapfel (vegan)	3,50 €
Croustades mit Lachstatar, Wasabimayo und Edamame	3,50 €
Gebackene Grünkohlquiche mit Röstzwiebelcreme	3,00 €

### Gläschen

Tatar vom Thunfisch mit Algensalat, Edamame, Sesam und Teriyaki Sauce	6,50€
Praline von der argentinischen Rotgarnele mit Glasnudelsalat & Mango-Erdnussalsa	6,00€
Geröstete Schwäbische Maultasche „Asia Style“ mit süß-sauren roten Zwiebeln, Salat, eingelegtem Ingwer, Koriander Aioli und Teriyakisauce	5,00€
Hausgemachte Erbsen Falafel mit Granatapfel, Minzjoghurt und Tabouleh Salat (vegan)	5,00€
Knusprig gebackene Filets von der Maishähnchenbrust mit Gurken-Schmandsalat und Ceasar Style Majo	6,00 €

### Suppen

Maronencremesüppchen mit Kräutercroutons	3,00€
Schwarzwurzel Schaumsüppchen mit süß-sauer eingelegter Schwarzwurzel	3,00€
Krustentierschaumsüppchen mit kleinem Shrimps	4,50€
Kräftige Pilzessenz mit Gemüsebrunoise (vegan)	3,00€

## FOODTRUCK

Frisches Essen direkt aus dem Foodtruck, auf kleinen Tellern angerichtet



Bereitstellung  
(inklusive Endreinigung, An & Abfahrt, weihnachtliche Beleuchtung)

### Beispielgerichte

 450,00 €

Frische Käsespätzle  
mit süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln und knusprigen Röstzwiebeln

Geschmortes Wildragout  
mit kräftiger Preiselbeersauce und frischem Semmelknödel

Pulled Goose Quesadilla  
dünnere Wrap mit gezupfter Gans, Preiselbeer Mayo, Salat, Rotkohlsalat, würzigem Käse, Röstzwiebeln (Deutsche Gillbach Gans vom Gänsepeter)

Scheiben vom rosa Rinderhüftfilet  
mit Rahmwirsing und Rotkohljus

Frische Mini Semmelknödel  
mit Pilzragout, Lauch, gerösteten Gewürztomaten und Trüffelespuma  
viele weitere Gerichte nach Rücksprache

Wir empfehlen 3-4 Gerichte zur Auswahl

## WEINE

### Feine Weine für Sie

Wir bieten Ihnen eine Auswahl erlesener Tropfen aus verschiedenen Weinregionen.

Da die Mengen begrenzt sind, bitten wir um Verständnis, dass sich unser Sortiment sowie die Jahrgänge gelegentlich ändern können. Ausverkaufte Weine ersetzen wir selbstverständlich durch vergleichbare Alternativen in Bezug auf Herkunft, Jahrgang und Geschmack.

Die aktuell verfügbaren Weine besprechen wir gerne mit Ihnen im Rahmen der Vorbereitungen.



## NOCH FRAGEN?

Sollten noch Fragen offen sein, einfach fragen!

Lemmer Event & Catering GmbH  
Sebastian Lemmer

+49 163 33 22 181  
lemmer@schloss-eicherhof.de  
www.Schloss-Eicherhof.de



**SCHLOSS  
EICHERHOF**

Lemmer  
Event & Catering GmbH