



Ihre Weihnachtsfeier in der Stella Rheni



Wir schaffen Erlebnisse.

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserer leistungsstarken Catering + Eventmanufaktur in Verbindung mit der absoluten Top-Location „**Stella Rheni**“ in Bonn.

Auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen nun eine exemplarische Zusammenstellung verschiedener kulinarischer Arrangements, sowie weitere Dienstleistungen für Ihre Weihnachtsfeier der vielleicht schönsten Eventlocation des Rheinlands vorstellen.

Bitte verstehen Sie nachfolgende Vorschläge als beispielhafte Inspiration und Hilfestellung für ein erstes individuelles Angebot.

Nutzen Sie gerne auch unseren rundum-sorglos-Service und profitieren Sie von unseren ausgewählten Preferred-Partnern in Sachen Veranstaltungstechnik, Unterhaltung (DJ, Live-Musik, Walking-Acts, etc.), Shuttleservice, Gästemanagement und vielem mehr!

Darüber hinaus stehen wir Ihnen bei individuellen und speziellen Fragen oder Änderungswünschen auch gerne persönlich zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und wünschen Ihnen bereits jetzt schon eine wunderschöne und stimmungsvolle Veranstaltung in dieser einzigartigen Eventlocation!

Sämtliche angegebene Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer
Stand Oktober 2017

KONTAKT:

METZ Catering + Eventmanufaktur, 02232 – 76 240 0

anfrage@metz-event.de

www.metz-event.de



Ihre Weihnachtsfeier „Classic“

Vorschlag Weihnachtsbuffet:

Winterliche Salatbar mit frischen Blattsalaten, Gartengemüse, gerösteten Croutons, Speckwürfeln und karamellisierten Nüssen, sowie 2erlei Dressing

Kürbis-Lauch-Salat

Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen

Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade

Kölsche Plätzchen mit Apfel-Speck-Topping

Frisch gebackenes Brot mit Buttersorten und raffinierten Dips

Chrismesschlegel – saftig zarter Schinken mit weihnachtlichen Aromen und Apfelrahmsauce

Poulardenbrust mit Mandeln und Orangensauce

Fjord-Forelle mit Kürbis-Quitten-Chutney

Hausgemachte Kartoffelklöße

Weihnachtliches Kartoffelgratin

Pappardelle mit konfierten Kirschtomaten

Rotkohl mit geriebenem Apfel und Glühwein

Variation von frischem Wintergemüse mit Haselnussbutter

Mousse au chocolat

Waldfrüchte auf Vanillequark

Inklusivleistungen für einen Veranstaltungszeitraum von 6 Stunden:

- Locationmiete inkl. Nebenkosten, Reinigung (Sie nutzen das gesamte Areal exklusiv!)
- Modernes Mobiliar und Interieur
- Getränkepauschale (Sekt, Tischweine, Fassbier, Softgetränke, Heißgetränke)
- Weihnachtsbuffet (siehe oben aufgeführtes Beispiel)
- Weihnachtliche Dekoration (Tischdecken, Buffetverkleidung, Servietten, floralen Arrangements, Kerzen, Accessoires)
- Ausstattung zu Speisen und Getränken
- Aufmerksames und freundliches Service- und Küchenpersonal

Preis pro Person ab 50 Personen..... € 158,50

Preis pro Person ab 75 Personen..... € 144,50

Preis pro Person ab 100 Personen..... € 135,50

Jede weitere Veranstaltungsstunde (ab der 7. Std.) berechnen wir mit € 2,60 je angemeldetem Gast.



Aufpreis für das weihnachtliche Buffetarrangement „Elegant“ € 5,00 pP

Winterliche Salatbar mit Blattsalaten, Gartengemüse, gerösteten Croutons, Speckwürfeln und karamellisierten Nüssen, 2erlei Dressing

Weihnachtlicher Kartoffelsalat mit Äpfeln, Staudensellerie und geschmorten roten Zwiebeln

Mozzarella mit Melone, Kerbel und Parmaschinken

Eifel-Forelle auf Fenchel-Orangensalat

Hausgemachte Terrinen- und Pastetenauswahl

Schlosserbuben im Speckmantel

Frisch gebackenes Brot mit Buttervarianten und raffinierten Dips

Rheinischer Sauerbraten

Entenbrust mit Mandelcremesauce

Wildlachs mit Kräuter-Senf-Haube

Leicht geröstete Schupfnudeln

Rosmarinkartöffelchen

Bandnudeln mit Tomatenbutter

Tomaten-Fenchel-Gemüse

Gratinierter Blattspinat mit frischen Champignons

Variation von frischem Wintergemüse mit Haselnussbutter

Glühwein - Panna Cotta mit Beerenschaum

Mousse von weißer Schokolade mit einem Hauch Tonkabohne

Aufpreis für das weihnachtliche Menü- / Buffetarrangement „Premium“ € 8,50 pP

Servierte Vorspeisentriologie:

(Auf den Gästetischen stehen ergänzend frisch gebackenes Brot und Dips bereit)

Carpaccio von der Roten Beete mit gebackenem Ziegenkäse

Matjes mit Apfel und Preiselbeeren

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust auf Orangenconfit

Hauptgangbuffet:

Zart rosa gegartes Roastbeef vom Eifelrind mit Rotwein-Schalotten-Sauce

Brust und Keule von der Gans mit Lebkuchensauce

Duett von Lachs und Zander auf Tomatenragout

Hausgemachte Nuss-Knödel

Topinambur-Kartoffelgratin

Kürbis-Ravioli

Pommes Macaire

Rotkohl mit Sternanis und Orangen

Glasierte Zuckerschoten und Karotten

Prinzessbohnen mit Speck

Dessertbuffet:

Espresso-Biskuitcreme mit Mascarpone, marinierten Amarettokirschen und Kaluha

Trio de Mousse

Heidelbeer-Crumble

Rustikale Snacks zum Empfang € 3,00 pP

Attraktives Fingerfood zum Empfang € 5,50 pP

Late-Night-Snack € 3,20 pP

Glühweinempfang € 3,00 pP

Digestifpauschale € 3,00 pP

Longdrinkpauschale € 7,00 pP

Cocktailpauschale € 13,00 pP

