

Gartenreich Genuss Erlebnis
Hotel Wörlitzer Hof



Natur-Pur-Hotel
WÖRLITZER HOF
Balance Genuss Natur



Angebot für Ihre Weihnachtsfeier im Wörlitzer Hof

Sehr geehrte Gäste,

mit ideenreichen Genusskreation, die allen Sinnen entsprechen, heißen wir Sie in unserem "Heimatrestaurant" in liebevoll weihnachtlichem Ambiente willkommen.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem winterlichen Aperitif und verwöhnen Sie anschließend mit einem köstlichen Menü oder Buffet. Wie der Abend ausklingt? Das entscheiden Sie und Ihre Gäste – vielleicht bei einem Drink oder Cocktail bei Lichterglanz und Glühweinduft. Ein festlich geschmückter Raum, zarter Kerzenschein und duftendes Backwerk – mit dieser unverwechselbaren Atmosphäre von freudiger Betriebsamkeit und Vorfreude kündigt unser Natur-Pur Hotel & Restaurant das Finale eines jeden Jahres an.

Erleben Sie diese einzigartige Stimmung bei uns im „Heimatrestaurant“ im Hotel Wörlitzer Hof

Wir begrüßen Sie **am hauseigenen weihnachtlich dekorierten Bootshaus oder beleuchteten Marktplatzbrunnen direkt vor unserer Haustür. Zwischen alten Linden erstrahlt der Adventsstern und der große Weihnachtsbaum und erzählt vom Zauber der Weihnacht.** Im Schein des Feuers reichen wir Ihnen zur Einstimmung Glühwein und geröstete Maroni.



Am **knisternden Kamin oder in einer unserer weihnachtlich dekorierten Räumlichkeiten** nehmen Sie Platz und lassen sich in die richtige Weihnachtsstimmung versetzen. Der ideale Rahmen für eine gelungene Weihnachtsfeier.

Ist es da nicht nahe liegend, sich in der Vorweihnachtszeit noch einmal zusammen an "einen Tisch" zu setzen und das Jahr Revue passieren zu lassen. Sich noch einmal gemeinsam – vielleicht im Rahmen einer kleinen Weihnachtsfeier an all die Momente zu erinnern, die man zusammen erlebt hat.

Wäre nur noch die Frage zu klären, wer kümmert sich und organisiert das alles?

Wir, „unser Heimatrestaurant“ **im Hotel Wörlitzer Hof** mit unserem qualifizierten Team, möchten das gerne für Sie übernehmen.

Weihnachts- und Jahresabschlussfeiern

ob betrieblich oder privat!



Werfen Sie einen Blick auf unsere Weihnachtsangebote, denen Sie sicher nicht widerstehen wollen... Zögern Sie bitte nicht, uns persönlich zu kontaktieren, wenn wir Ihnen bei der Weihnachtsfeierplanung behilflich sein können. **+49-(0)34905-4110**

Gerne beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl und bieten Ihnen einen umfangreichen Service bei der Ausrichtung Ihrer Veranstaltung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören und verbleiben mit vorweihnachtlichen Grüßen





Weihnachtsmenüs oder -buffets

Wir reichen Ihnen einige Beispiele von kreativen Weihnachtsmenüs und -buffets, um Ihnen Appetit zu machen. Gerne stellen wir aber auch nach Absprache Ihr Wunschmenü zusammen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Weihnachtsfeier "klassisch"

So decken wir den Tisch:

Für Sie entstehen keine Extrakosten – damit ergänzen wir den Tisch bzw. schmücken den Raum feierlich für Ihre Veranstaltung:

- * Menükarten
- * Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet und Tischschmuck
- * Kerzen
- * weihnachtliches Gebäck
- * Weihnachts-Tischdekoration



Unsere Tip's zur Ergänzung:

Aperitif: Am illuminierten Marktplatzbrunnen genießen Sie Ihren Aperitif bei offenem Holzfeuer in Feuerkörben als einzigartiges Erlebnis! Dabei empfangen wir Sie mit unserem „Wörlitzer Apfeltraumglühwein“, heißen Maroni bei weihnachtlicher Musik und wenn es der Wettergott so will tanzen die Schneeflocken vom Himmel.

Gerne servieren wir Ihnen aber auch in unseren weihnachtlichen geschmückten jeweiligen Räumlichkeiten:

„Wörlitzer Apfeltraumpunsch“ (alkoholfrei) Glas 4,50 €
„Klassischer“ Winterglühwein Glas 3,50 €
Wörlitzer Hof Hauscocktail alkoholfrei Glas 0,1 l 4,50 €
Di Paolo Prosecco del Vento Glas 0,1 l 4,50 €



Weinbuffet:

Ein Sortiment aus unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Gäste zum Degustieren auf einem Buffet präsentiert. Preise auf Anfrage!

Digestif:

Wir fahren mit einem Wagen voller hochwertiger Digestifs durch den Raum und Ihre Gäste haben die Wahl. Preise auf Anfrage!

Öffnungszeit:

Sie möchten auch noch nach 24:00 Uhr feiern. Gerne, unsere Mitarbeiter erhalten ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag, welchen wir Ihnen mit EURO 28.00 p. Mitarbeiter /h berechnen.





Wir sind sicher, dass unser Ambiente dazu beitragen wird, Ihre Jahresabschluss- oder Weihnachtsfeier zu einem wunderschönen Erlebnis werden zu lassen.

Ihre Weihnachtsfeier

... wartet nur noch auf Ihre Entscheidung!



Die Organisation Ihrer Weihnachtsfeier

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier optimal gestalten zu können, bieten wir Ihnen unsere „Weihnachtsmenüs“ jeweils mit 3 Hauptgängen zur Wahl an. Ab 20 Personen darf es auch gern ein Buffet sein mit kalten und warmen Köstlichkeiten. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl, dass wir aus umsetzungstechnischen Gründen für eine Feier nicht mehrere Menüs anbieten können, sondern wir bitten Sie sich für ein Menü zu entscheiden. Gerne können wir Ihnen auch ein individuelles Menü mit einer anderen Zusammensetzung, als hier vorgeschlagen anbieten. Vielen Dank!



Weihnachtsfeier "all inklusive"

Volle Kostenkontrolle bieten wir Ihnen mit unserer günstigen Variante der „ALL-INCLUSIVE-Weihnachtsfeier“.

Ihr Vorteil: Ein Fixpreis pro Person, egal, wie viel konsumiert wird.

Eine komplette Weihnachtsfeier, inklusive Gedeck, Aperitif, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee und ein Menü oder Büffet Ihrer Wahl.

Die Getränke:

- **Aperitif:** Wir begrüßen Sie mit unserem Haus Aperitif am illuminierten Marktplatzbrunnen, anschließend genießen Sie Ihr Weihnachtsmenü.
- **Alkoholfreie Getränke:** Softdrinks, Mineralwasser,
- **Offenes Bier:** Wörlitzer Bier, Radeberger Bier, AF-Bier, Radler, Weizenbiere
- **Offene Weine:** ausgesuchte Tischweine von der Unstrut
- **Kaffee:** kleiner Espresso, großer Espresso oder Cappuccino





*Es wird scho' glei dumpa... -
„Winterwald“ - All inclusive Menü*

Wörlitzer Apfeltraumglühwein und heiße Maronen am historischen Marktplatzbrunnen unterm Adventssterne stimmen Sie auf den Weihnachtsabend ein.



Legiertes Kürbis - Orangensüppchen
mit karamellisierten Birnenwürfeln



Kleine Medaillons vom Wildschweinerücken in Holunderrahm
an Rosenkohl -Maronengemüse
Mandelbällchen

oder

Zartes Brüstchen vom Schwarzfederhuhn in Cognacschaum
an geschmolzenen Estragonmöhrrchen
Nuss – Buttergnocchi

oder

Lasagne von der Rotbarbe in Anis – Buttersoße
gefüllt mit Pinienkernspinat
an einem Zucchini – Kirschtomatengemüse
Kräuterfettucine



Cappuccino - Panna Cotta
auf Waldbeerspiegel, Bourbonparfait

inklusive Getränke von 19.00 bis 21.30 Uhr

Preis pro Person: 48,00 Euro

Folgende Getränke sind enthalten:

Tischwein (Weiß- und Rotwein von der Saale-Unstrut)

*Softgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Regensteiner Mineralwasser oder
Bad Liebenwerda naturell)*

Pils vom Fass

**HINWEIS: Unser „Winterwald“ All inclusive Menü
bieten wir ausschließlich
für Ihre gesamte Personenzahl an.**





*O du Fröhliche... -
unser Weihnachtsmenü Special*

Glasierte Knoblauchgarnele im Speckmantel
an einem Pfirsich – Rucolasalat
Radicchiovinaigrette, Stangenbrot



Legiertes Schwarzwurzelsüppchen
mit geräucherten Entenbrustwürfelchen



Medaillons vom Hirschkalbsrücken in Calvadosrahm
Williamsbirne gefüllt mit Blauschimmelkäse
kleines Kürbisragout, Kartoffel - Selleriepüree

oder

Tournedos vom Schweinefilet in Aprikosensoße
an frischem Mandel – Romanesco
Herzoginkartoffeln

oder

Gegrilltes Felchenfilet in Schnittlauchsoße
auf einem jungen Lauch - Paprikaragout
Kartoffelstampf mit Kaviarperlen



Mousse au Chocolat
an Minzglasur
Orangenparfait

Preis pro Person: 32,00 Euro

*Preis pro Person inklusive Getränke (wie
beschrieben) von 19.00 bis 21.30 Uhr: 47,00 Euro*





„Stille Nacht..“ unser Feinschmeckerbuffet

Das kalte Buffet:

Salate

bunter Pflücksalat der Saison
frisch angemachte Dressings zur Wahl

Karotten - Birnensalat

Gurkensalat

Kalte Speisen

Variation vom Räucherfisch

Heringshäckerle auf rote Bete

Gefüllte Eier

Zarter Wörlitzer Rauchschinken an Melone

Meerrettichsahne, Remoulade

Arrangement von regionalen Brotsorten

ofenfrisches Stangenbrot

Butterfigur

Das warme Buffet:

Legiertes Schwarzwurzelsüppchen
mit geräucherten Entenbrustwürfelchen



Brust und Keule von Gans in Weinbrandrahm

Gebratenes Zanderfilet in Wildkräutersoße
mit Röstzwiebel - Speckstippe

Anhaltischer Rinderbraten in Zimt - Pflaumenjus

Rotkohl, Grünkohl

Rosenkohl, Honigmöhren

Butterkartoffeln, Kartoffelklöße,
gebratene Semmelkloßscheiben



Wörlitzer Bratapfelstrudel mit Zimt –
Puderzucker

Waldbeeren mit Vanillesoße

Preis pro Person: 29,50 Euro

*Preis pro Person inklusive Getränke (wie
beschrieben) von 19.00 bis 21.30 Uhr: 44,50 Euro*

Buchen Sie unseren **Weihnachtsbrunnen** als einzigartiges Erlebnis,
als Aperitif - Attraktion dazu!
pro Person für 7,50 Euro





*„Leise rieselt der Schnee...“
unser Gaumenschmausbuffet*

Das kalte Buffet:

Salate

Arrangement von frisch gezupften Blattsalaten
frisch angemachte Dressings zur Wahl

Schweizer Käse – Wurstsalat

Tomatensalat

Kalte Speisen

Rauchfischvariation

Gefüllte Eier mit Eigelbkrem

Kasselerrücken mit Essiggemüsen

Variationen von allerlei Schinkenspezialitäten

Meerrettichsahne, Honig - Dillsoße

Verschiedene Brotsorten aus der Wörlitzer Bäckerei

ofenfrisches Stangenbrot

Butterfigur

Das warme Buffet:

Legiertes Kürbissüppchen
mit Kürbis – Apfelchutney



Cherry Valley Ente (Brust und Keule)
in Orangensoße

Gepökelter Ferkelkamm in Bier - Senfjus
auf geschmortem Rieslingkraut

Brüstchen vom Jungmasthuhn
in fruchtigem Merlot

Rotkohl, Grünkohl

Rosenkohl, Honigmöhren

Kartoffelklöße, Kartoffelkroketten, Knöpfle



Kaiserschmarrn mit karamellisierten Mandeläpfeln

Grießflammerie mit pürierten Himbeeren

Preis pro Person: 29,50 Euro

*Preis pro Person inklusive Getränke (wie
beschrieben) von 19.00 bis 21.30 Uhr: 44,50 Euro*





Ihre Weihnachtsfeier

... wartet nur noch auf Ihre Entscheidung!



Wir würden uns sehr freuen, wenn wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Weihnachtsfeier planen dürfen. Wir helfen Ihnen dabei! Wir richten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen aus. Unsere „Guten Geister“ vom Heimatrestaurant des Natur-Pur-Hotels Wörlitzer Hof umsorgen Sie mit herzlicher Aufmerksamkeit, damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen und das Fest in vollen Zügen genießen können.



*Mit herzlichen Grüßen Ihre
Gastgeber Jörg Richter und Mitarbeiter*

Ich wünsche euch allen ein besinnliches Weihnachtsfest

FROHE WEIHNACHTEN IHR

LIEBEN ...

