

„ Hot Christmas“



Rundum-Sorglos-Weihnachtsparty-Paket im Gasthof zum Mohr

Ob im Familien - oder Kollegenkreis-
Verbringen Sie zur Weihnachtszeit ein paar stimmungsvolle Stunden in
gemütlicher Runde - ganz ohne Stress...
...aber mit großem Spaßfaktor

Unser Komplettangebot im legendären Mohrensaal inklusive

* Aufwandspauschale für den Mohrensaal *
mit weihnachtlicher Dekoration
390,00 € gespart

* kulturelles Rahmenprogramm mit DJ & spaßigen
Auftritt der Karnevalisten *
850,00 € gespart

* Buffet . 1,5 Stunden *
Buffeteröffnung durch Präsentation mit
kleinem Feuerwerk & Musik

* Getränkepauschale - 6 Stunden *

*Empfang mit Prosecco - & Hugo Station *

* Leckeres aus der Mohren - Spät - Küche *

statt 89,90 €

nur

69,90 € pro Person

Konditionen

* Gästeanzahl *

Angebot gilt ab 50 Personen
7 Tage vor der Veranstaltung wird die verbindliche Gästeanzahl gemeldet,
mindestens 50 Gäste werden berechnet

* Dauer *

Die Räumlichkeiten werden 6 Stunden zur Verfügung gestellt. Ende ist spätestens
24:00 Uhr

* Veränderungen *

Das Angebot ist nicht abänderbar, weder im Speisen-, Getränke, Kultur- oder
Zeitrahmen

* Buchung *

Das Angebot ist an allen Wochentagen von November - für „Spätfeiernde“ auch bis
31.01. 2021 buchbar, sofern der Termin vakant ist.

* Bezahlung *

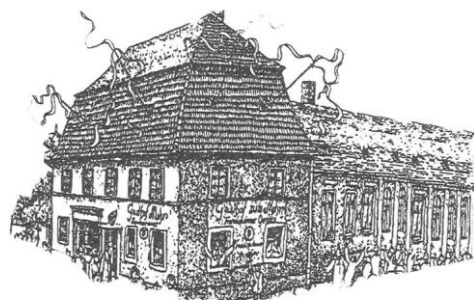
Mit Bestätigung der Reservierung ist eine Anzahlung von 50 % des zu erwartenden
Umsatzes zu leisten, somit ist die Reservierung verbindlich gebucht.

Die Restzahlung erfolgt 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit Bekanntgabe der
verbindlichen Gästeanzahl. Bei Verspätung entstehen Mahngebühren.

*Preise *

Preise verstehen sich inklusive Service und weihnachtlicher Dekoration.

*Tel. 0345/
52 00 033
www.gasthof-zum-mohr.de*



Gasthof „Zum Mohr“

*Weihnachtsbuffet *

Vorspeisen

Dreierlei Mini - Croissant's - gefüllt mit;
Spinat-Ricotta, Tomate-Mozzarella, Käse-Körner
-knusprig aus dem Mohrenofen-

Gemischte Antipastiplatte im Salatbeet;

mit Frischkäsecreme gefüllte Champignons, grünen Oliven, mit Frischkäse gefüllte Minipaprikaschoten, bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, grünen Pesto und frischen Kräutern

Salat Caprese - wie am Mittelmeer

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum und milden Oliven - Zitronenöl

Trauben - Bärlauchkäse - Spieße

- garniert mit frischem Südfrüchten

Aus der Sennerei:

Spanisches Käsesortiment „Queseria“ - 8 Sorten

- ☞ Iberic Semicurado - Schnittkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
- ☞ Etxegarai - Schnittkäse aus Schafrohmlach
- ☞ Cabra - Schnittkäse aus Ziegenmilch
- ☞ Valedon IGP - Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch
- ☞ Manchego Hartkäse aus Schafmilch
- ☞ Mahon - Menorca Schnittkäse aus Kuhmilch
- ☞ Mahon - Menorca Hartkäse aus Kuhmilch
- ☞ Murcia al Vino Hartkäse aus Ziegenrohmlach
- ☞ garniert mit frischem Obst und ausgewählten Trockenfrüchten

Suppe

Oma 's wilde Soljanka

Hauptspeisen

Winterliches Apfelblaukraut

Deftiger Grünkohl

Thüringer Klöße

Würzige Rosmarinkartoffeln

Herzhafter Wildgulasch „Hubertus“

Piccolo Rinderrouladen nach Hausfrauen Art

Gebratenes Zanderfilet auf nussigem Rosenkohl

Vegetarisch

Vegetarischer Gemüsegulasch

Schaustück

Knecht Ruprecht beschenkt Euch mit fein, knuspriger
Weihnachtsgans

Dessert

Schokoladenbrunnen mit fruchtiger Obstvielfalt -
aus hängenden Gärten des Mittelmeer's

Obstetagere mit fruchtig, süßen Südfrüchten von Mango, Melone,
Ananas bis knackige Trauben

im Gläschen

Bratapfel - Panna - Cotta - Creme

Schokoladenmousse mit Granatapfel - Beerengrütze

Nach dem Buffet

Knabberteller - flipsig, salzig, nussig

Aus der Mohren - Spät - Küche

Duftendes aus der Pizza - Bäckerei

*** Getränkepauschale - 6 Stunden ***

Empfang:

Prosecco & Hugostation

Auf den Tischen wartet:

Mineralwasser & Hauswein

Zum Selber - Nehmen - aus den schicken Club - Kühlschränken:

Süße Limonaden

Afri Cola

Bluna Orange

Bluna Zitrone

Fruchtige Säfte

Apfelsaft

Orangensaft

Rhabarber Schorle trüb

Trendige Marken - Biere - alles aus der Flasche

Becks Pils

Becks Green Lemon

Becks Blue alkoholfrei

Leffe Brune

Corona Extra

Franziskaner Weissbier alkoholfrei

Franziskaner Weissbier naturtrüb



Gasthof „Zum Mohr“