Nach dem Fest ist vor dem Fest!

Weihnachtsfeiern im Dresel

**Genussvoll feiern.**

Für Viele die schönste Zeit im Jahr. In der Vor- und Weihnachtszeit wird mit Kollegen und Freunden gefeiert. Doch wie? Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen, um gemeinsam mit Ihren Kollegen das Jahr Revue passieren zu lassen, Erfolge zu feiern und das Gemeinschaftsgefühl zu stärken.

Was wäre die Weihnachtsfeier ohne leckeres Essen in weihnachtlich wunderschön dekorierten Räumen? Kulinarisch verwöhnen wir Sie dabei mit köstlichen feinheimischen Menüs, weihnachtlichen Buffets oder á la carte. Alle Gerichte bereiten wir frisch und handwerklich einwandfrei aus saisonalen und regionalen Produkten für Sie zu.

Planen Sie am besten rechtzeitig.

**Denn** [**Weihnachten**](https://www.hotel-birke.de/weihnachten/)**kommt immer schneller, als man denkt.**

**Erfahrungsgemäß ist die Weihnachtszeit eine beliebte Festzeit im Dresel**

**Und die Kapazitäten begrenzt.**

**Darum ein Tipp: Wie wäre es denn mit einer Neujahrsfeier?!**

**Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!**

**Allgemeines zu den All inklusive Pauschalen:**

Enthalten ist:

* Aperitif
* Weiß- und Rotwein
* frisch Gezapftes
* alkoholfreie Getränke
* Heißgetränke
* Menü/Buffet
* Menükarten
* Blumendekoration | Raumbereitstellung
* Alle Angebote inkl. 19% MwSt.

Die Pauschale gilt 6 Stunden. Danach kalkulieren wir pro Mitarbeiter 55 €/Stunde.

Der Verzehr wird nach Verbrauch berechnet.

**Wichtig:**

Möchten Sie à la carte Speisen, so können Sie dies problemlos bis 16 Personen von unserer aktuellen Speisekarte. Erwarten Sie mehr Gäste empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü oder eine verkürzte Speisenauswahl.

Buffets bieten wir gerne ab 30 Gästen an.

Unsere Christmas Buffets:

**Vorschlag 1**

**Brotauswahl** Tomaten-créme-fraíche | Griebenschmalz

**Kürbis Ingwersuppe** mit steirischem Kürbiskernöl

**Dresel´s Salatturm** mit Dresel Sahnesauce und Himbeervinaigrette

**Große Räucherfischplatte** *-elegant garniert-* mit ganzer Lachsforelle

Wakamée | Honig-Dill-Dipp | Sahnemeerrettich

**Große Schinkenplatte** mit geräuchertem Wildschweinschinken,

Cecinas de Léon (span. geräucherter Rinderschinken) und

ganzer Serranoschinken *–zur Selbstbedienung-*

Apfel-Selleriesalat | schwarze Walnüsse | Cantaloupe-Melone

**Im Fiesta Grill knusprig gebratener Truthahn**

karamellisierte Maronen | hausgemachter Apfel-Rotkohl | Posener Klöße | Cranberrysauce

**Smoked Roastbeef „American Style“** Onion Rings|

B.B.Q Dipps „Honey“ und „Smokey“|Süßkartoffel-pommes-frites

**Kreuz und Quer aus dem Meer** | Sauce Aioli

**Grana Padano Station**

Spaghettini im Original Grana Padano -*frisch für Sie am Buffet zubereitet-*

**Als Beilagen wählen Sie aus**

frisches Basilikum | Schinkenjulienne | Thunfisch |Cherrytomaten | geröstete Pinienkerne

**Dessertbuffet**

Gebackene Apfelbeignets im Zimt-Zuckermantel |

Hauseingelegte Rumtopffrüchte |Mousse aú blanc | Mousse aú chocolat |

Marmorierte Bayrisch-Créme | Eisauswahl aus der Präsentationsbox | Schlagsahne

Buffet ab 80 Personen | pro Person 56,00 €

All inklusive pro Person 88,00 €

****

**Vorschlag 2**

**Baguette | Volmetaler Landbrot | Ciabatta**

Salzbutter | Kräuterquark | Tomaten-crème-fraîche

**Dresel´s Salatturm** mit Dresel Sahnesauce und Himbeervinaigrette

herzhafte **Antipasti**

erlesene **Räucherfischplatte** *-elegant garniert-*

Räucherlachs | Forellenfilet | Honig-Dill-Dipp | Sahnemeerrettich

**Vitello tonnato** –zarte Kalbsfleischtranchen nappiert mit Thunfischsauce garniert mit Kapern und Limettenscheiben-

**Cocktail von der Bresse-Poularde** in Mango-Curry-Dip

**Mediterraner Bauernsalat** mit Fetakäse

**Tomate-Mozzarella** mit Basilikumpesto

**Kreuz und Quer aus dem Meer** | Sauce Aioli

**Im Cornflakesmantel knusprig gebratene Poulardenbrust „Vialli“** | Rahmsauce

Rosa gebratenes **Roastbeef** und rosa gebratenes **Schweinefilet**

Speck-Bohnenbündchen | Kartoffelgratin | Sauce bearnaise

**Schmorbraten vom heimischen Rind oder Rindergulasch**

hausgemachter Apfel-Rotkohl | Posener Klöße

**Flying Dessert**

**-Süße Köstlichkeiten-**

Lassen Sie sich von Dani aus der Dessertküche überraschen

Buffet ab 40 Personen | pro Person 50,00 €

All inklusive pro Person 82,00 €



**Vorschlag 3**

**„Sauerländer Spezialitätenbuffet“**

**Bunte Brötchenauswahl und Pumpernickel**

Griebenschmalz | Kräuterbutter | Pfeffer-créme-fraîche

**Elegante Räucherfischplatte**

mit Bremscheider Forellenfilet |Räucherlachs und ganzer geräucherter Lachsforelle |

Honig-Dill-Dipp| Apfel-Sahnemeerrettich

**„Wunderbare“ Schinkenplatte**

mit ganzem Serranoschinken, geräuchertem Wildschweinschinken

und Katen-Rauchschinken | Cantaloupe Melone

Waldorfsalat mit schwarzen Walnüssen

**Spicy Kalbshackbällchen** auf Tomaten-Fumée

**„Unser Salatturm“**

Feldsalat und knackige Blattsalate | Radieschen | Rettich

dazu Brotcroutons | Dresel´s Sahnesauce | Himbeervinaigrette

**Scampi-Cocktail** | Rucola| Cherry-Tomaten | Vinaigrette

**Waldpilzcrèmesuppe**

**Lecker!**

Knusprige **Barberie-Entenkeule** mit Kartoffel-Stielmusgemüse

**Rosa gebratenes Roastbeef** vom argentinischen Angus-Rind

Onion Rings | bunte Pfefferrahmsauce

Steak-house-pommes „stylisch serviert“

**Wildragout** in Wildrahmsauce |Posener Klöße | Apfelrotkohl

oder

Anstelle von Roastbeef oder Wildragout:

Kreuz und Quer aus dem Meer mit passenden Beilagen

(zum Beispiel: Spaghettini und Grana-Padano-Sauce)

**Flying Dessert**

Vanillecreme mit hauseingelegten Rumtopffrüchtchen| Cassis-Sorbet

Mini-Créme-Brûlee| Lebkuchenmousse auf Baumkuchen| Obstspieße |

Bratapfel-Mascarpone-Créme | Himbeer-Walnuss-Tiramisu |Käse-Trauben-Spieß

****Buffet ab 40 Personen | pro Person 50,00 €

All inklusive pro Person 82,00 €

**Vorschlag 4**

**Bunte Brotauswahl**

Salzbutter |Tomaten-crème-fraîche | Griebenschmalz

**Hokkaido-Kürbis-Ingwersuppe**

mit steirischem Kürbiskernöl

**Große Fischplatte**

mit Senf-Dill-Dipp und Sahnemeerrettich

**Roter Matjessalat mit Roter Beete**

**Salate „to go“**

**- Ceasar´s Salat**

**-Vitello tonnato**

**Smoked Roastbeef “American Style”**

Onion-Rings |BBQ Dips “Honey” und “Smokey”

**Grana Padano Station:**

Spaghettini im Original Grana Padano *frisch für Sie am Buffet zubereitet!*

**Als Beilagen wählen Sie aus:**

frisches Basilikum | Schinkenjulienne | Thunfisch | Cherrytomaten |geröstete Pinienkerne

**Knusprig gebratene Barberie-Entenkeule**

karamellisierte Maronen | hausgemachter Apfelrotkohl |Thymiankartöffelchen

**Flying Dessert**

Köstliche Auswahl in Mini-Portionen |kleine Eisauswahl

Buffet ab 35 Personen | pro Person 46,00 €

All inklusive pro Person 78,00 €

**Vorschlag 5**

**Brotkorb** mit Aufstrich

**Räucherlachs** | Honig-Dill-Dip | Sahnemeerrettich

**Deftige Gulaschsuppe**

**Rehbratwurst |** Fenchelgemüse

**Spicy-Hähnchenschenkel** | Ingwer-Kürbisgemüse

**Steak-House pommes frites** *„stylisch serviert“* | Chili-Mayo

**Salate „to go“**

Vitello tonnato | Scampi | Caesar´s Salad mit Putenstreifen

**Flying Dessert**

Mini-Eisauswahl | Panna Cotta mit fruchtigem Topping | Lebkuchenmousse

Buffet ab 30 Personen | pro Person 36,00 €

All inklusive pro Person 68,00 €

**Vorschlag 6**

**Brotkorb** mit verschiedenen Aufstrichen

**Würzige Kürbis-Ingwersuppe** mit steirischem Kürbiskernöl

**Waldorfsalat mit schwarzen Walnüssen**

**Smoked Roastbeef “American Style” -***vom argentinischen Angus-Rinderfilet-*

BBQ Dipps “Honey” und “Smokey”

**Grana Padano Station:**

Spaghettini im Original Grana Padano *-frisch für Sie am Buffet zubereitet!*

**Als Beilagen wählen Sie aus:**

frischem Basilikum | Schinkenjulienne | Thunfisch |Cherrytomaten | geröstete Pinienkerne

**Hähnchenbrust „Caprese“** -überbacken mit Tomate | Basilikum | Trüffelkäse-

Dazu stehen bereit:

bunte Pfefferrahmsauce | geröstete Champignons

Steak-house-pommes „stylisch serviert“ | Trüffelmayo | Speck-Bohnenbündchen

**Flying Dessertbuffet**

hausgemachtes Tiramisu | scharfe Ananas |

kleine Eisauswahl aus dem Bauchladen | Crème brûllée | Panna Cotta mit Topping

**„WunderBAR“(e) Currywurst mit 6 verschiedenen Currys zur Wahl**

Buffet ab 30 Personen | pro Person 43,00 €

All inklusive pro Person 75,00 €

**Vorschlag 7**

**Bunte Brotauswahl**

Griebenschmalz | Salzbutter | Pfeffer-créme-fraîche

**„Wunderbare“ Schinkenplatte**

geräucherter Wildschweinschinken | Cecinas de Leon | Serranoschinken |

schwarze Walnüsse| Cantaloupe Melone | Kürbis-Chili-Chutney

Marinierte **Zucchinischeiben** | Ziegenfrischkäse | geröstete Pinienkerne

**„Unser Salatturm“**

Feldsalat und knackige Blattsalate | Radieschen | Rettich

dazu Brotcroutons | Dresel´s Sahnesauce | Himbeervinaigrette

**Cocktail von der Bresse-Poularde** in Mango-Curry-Dip

Auswahl an **Antipasti**

Diverse **Wild- und Fleisch-Terrinen**

**Waldpilzcrèmesuppe**

**Frisch aus dem Ofen:**

Knusprige **Gänsekeule**

Gewürzrotkohl | Posener Klöße mit Bröselbutter | karamellisierte Maronen | Gänsejus

Im Cornflakesmantel knusprig gebratene **Poulardenbrust „Vialli“**

Preiselbeeren | französische Rahmcrème

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet** in Champignon-Rahmcrème

hausgemachte Birnenkroketten | Marktgemüse nappiert mit Sauce hollandaise

**Dessertbuffet**

Bratapfel gefüllt mit Rumrosinen und Kokosraspeln | Vanillesauce |

Eisauswahl aus unserer Präsentationsbox | Schlagsahne |

marmorierte Bayrisch Crème | Obstauswahl

Buffet ab 30 Personen | pro Person 58,00 €

All inklusive pro Person 90,00 €

**Vorschlag 8**

**„Orientalisch inspiriert!“**

**Brotauswahl und Nachos**

Tomatensalsa | Guacamole | Kräuterbutter

Bunte **Antipasti Auswahl**

**Papayasalat mit Scampi**

**Salada de pulpo**

**Vitello tonnato** | Thunfischdip | Kapern

**Kichererbsen-Linsensalat**

**Petersilien-Tabouleh** | Joghurt-Minze-Dip

**Mie-Nudelsalat**

**Frisch aus der Dresel Küche:**

Spicy Puten-Gemüse-Spieße

Chorizo-Bratwurst

Rib-Eye-Steaks

Lammkotelette

Dazu stehen bereit:

Rosmarinkartoffeln | mediterranes Röstgemüse | Pimientos de Padron |

BBQ Dips | Aioli | Chili-Mayonnaise

**Dessert**

Tiramisu | scharfe Ananasschiffchen | Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce

gegrillte Ananas | Eisauswahl

Buffet ab 50 Personen | pro Person 55,00 €

All inklusive pro Person 87,00 €