

PAULS

EVENTS

ANGEBOT

HÜTTENZAUBER | KASTANIENGARTEN



HÜTTENZAUBER IM KASTANIENGARTEN | NOVEMBER 2023 – FEBRUAR 2024

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier 2023 oder Ihr Kick-Off-Event 2024 auf unserem kleinen Weihnachtsmarkt. Von November 2023 bis Februar 2024 errichten wir Ihnen verschiedene Stände und Hütten vor unserem Kastaniengarten.

Sie und Ihr Team feiern in stimmungsvoller Atmosphäre wie auf einem kleinen Weihnachtsmarkt. Dennoch sind Sie an diesem Abend unsere einzigen Gäste und bleiben unter sich.

Das Beste daran: Sie feiern und tanzen ausgelassen, nachdem Sie sich an unseren Ständen und Hütten in Stimmung gebracht haben und verbringen einen entspannten Abend mit Ihrem Team.



HÜTTENZAUBER IM KASTANIENGARTEN

Gästeanzahl: ab 60 Personen

Veranstaltungsdauer: 7 Stunden

GETRÄNKE:

Hausgemachter Glühwein

Hausgemachter Weihnachts-Punch

Alkoholfreie Weihnachtsspezialitäten

Viva con Agua | Laut und Leise

Fritz Limonaden (verschiedene Sorten)

Kaffeespezialitäten und Tee

2021 Prinz von Hessen | Rheingau Riesling | Qualitätswein | classic

2021 Rheingau Riesling Sekt b.A. | extra trocken

Mare Magnum | Bio Cycliste Côtes du Rhône | AOC

Quartiermeister Pils vom Fass

Quartiermeister Bier Bio Alkoholfrei



SPEISEN

JAUSENBUDE

Mecklenburger Hirschschinken | Marmelade aus Schalotten und Sauerkirschen | Apfelchip und Thymianbrot

Rillette von der Barbarie-Ente | grüner Pfeffer & Mini-Orange auf geröstetem Wallnussbrot

Radieschen & frischer Schnittlauch auf Meersalz-Butter | geröstetes Kürbiskernbrot

Veganes Kräuterschmalz | Röstzwiebeln | Cornichon | Sechskornbrot

Gegrillte Steinchampignons | Chips vom gebackenem Landschinken | Rosmarin-Croutons | Feldsalat & Kartoffeldressing

Roten Bete Salat | Boskoop-Apfel | geröstete Walnüsse | mariniertes Feta

Fenchel-Orangensalat | marinierte Oliven | geröstete Mandeln | junge Roma-Salatblätter (vegan)



SCHLEMMERHÜTTE

Geschmorter Hirschgulasch | Waldpilze | Wurzelgemüse | Backpflaumen | gebratene Haselnuss-Spätzle

Spinatknödel | gehobelter Bergkäse | Schwarzwurzel-Karottenragout | Kräuterrahmsauce

Gemüse-Maultaschen | Ragout von Hokkaido-Kürbis | Kichererbsen | grüne Bohnen | gehobelter Bergkäse

Der Bergkäse wird separat gereicht, somit kann das Gericht auch von Veganern gegessen werden

SÜSSE BUDE

Bratapfelkompott | winterlichen Gewürzen | leichte Soja-Vanillecrème | Spekulatius-Crumble (vegan)

Griesflammerie | Rotwein-Zwetschgen | Haselnuss-Krokant

Belgische Waffeln | Kirschgrütze | Puderzucker

Bratapfel | gefüllt mit Marzipan und Nüssen | serviert mit Vanillesauce



Ausstattung:	Ausgabestationen (Hütten und Stände), Heizpilze, Gästemobiliar
Personal:	Veranstaltungsleitung, Köche, Service- und Logistikmitarbeiter*innen
Equipment:	Geschirr, Besteck, Gläser Service-, Buffet- und Küchenequipment Winterliche Dekoration
Technik:	Technikpaket Tanzlicht, Beschallung Tanzfläche, Mikrofon, Ausleuchtung Terrasse

KOSTEN

Veranstaltungspauschale | inklusive aller aufgeführten Leistungen:
98,00 EUR pro Person (brutto inkl. MwSt.)

Energiekostenpauschale:
5,55 EUR pro Person (brutto inkl. MwSt.)

Sämtliche weitere Leistungen auf Anfrage.

KONTAKT PAULS Events

Jana Wilhelm | Eventmanagerin

Robert Vogg | Bereichsleiter Eventmanagement

Mail: events@jsd.de

Mobil: 0173 533 67 48