

M E R R Y
C H R I S T M A S



I H R E W E I H N A C H T S F E I E R im Auktionshaus. An einem Abend Ihre exklusive Location.

COMING HOME

F O R C H R I S T M A S



Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen zur diesjährigen Weihnachtsfeier 2022 mit etwas ganz Besonderem. Nicht umsonst, ist der Dezember, die Zeit der Ruhe und Besinnung und des Miteinanderseins.

Feiern Sie gemeinsam die schönste Zeit des Jahres in der beeindruckenden Atmosphäre des Auktionshaus. Charmant, authentisch, edel – Die Eine, die alles kann. Für Ihre Feier steht Ihnen die Location an diesem Abend exklusiv zur Verfügung.

Weil die Planung oftmals im Vorfeld sehr aufwendig sein können, wollen wir es Ihnen so einfach wie möglich machen. Gemeinsam mit unserem Preferred Partner Messerich Catering haben wir eine weihnachtliche Rund-um-Sorglos-Pauschale für Sie geschnürt, die keine Wünsche offen lässt, damit Sie sich um nichts weiter kümmern müssen!

Sollten Ihnen etwas fehlen oder nicht zusagen, selbstverständlich freuen wir uns, Ihnen auch die letzten Wünsche zu erfüllen. Idealerweise sind sie zwischen 50 bis 130 Personen.

AUF EINEN BLICK - UNSER 5-STÜNDIGES

WEIHNACHTSPAKET FÜR SIE (z.B. 18-23 UHR*):

- **Raummiete für das Auktionshaus** (inkl. Heizung & NK)
- **Weihnachtliche Deko und Tischarrangements**
- **Glühweinempfang & Welcome-Snack**
- **3-Gänge Weihnachtsbuffet**
- **Weine, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee**

109, 00 € / Person, zzgl. 250 € Endreinigung

*Verlängerung möglich

IM DETAIL

DER ABLAUF

18.00 - 18.30 Uhr

Eintreffen der Gäste
Glühwein- | Getränkeempfang & Snacks

ab 18.30 Uhr

Platznehmen an den Tischen
Erster Getränkeservice

Ansprache

19.20 Uhr

Eröffnung Hauptgangbuffet

21.30 Uhr

optional Longdrink-/ Cocktailbar

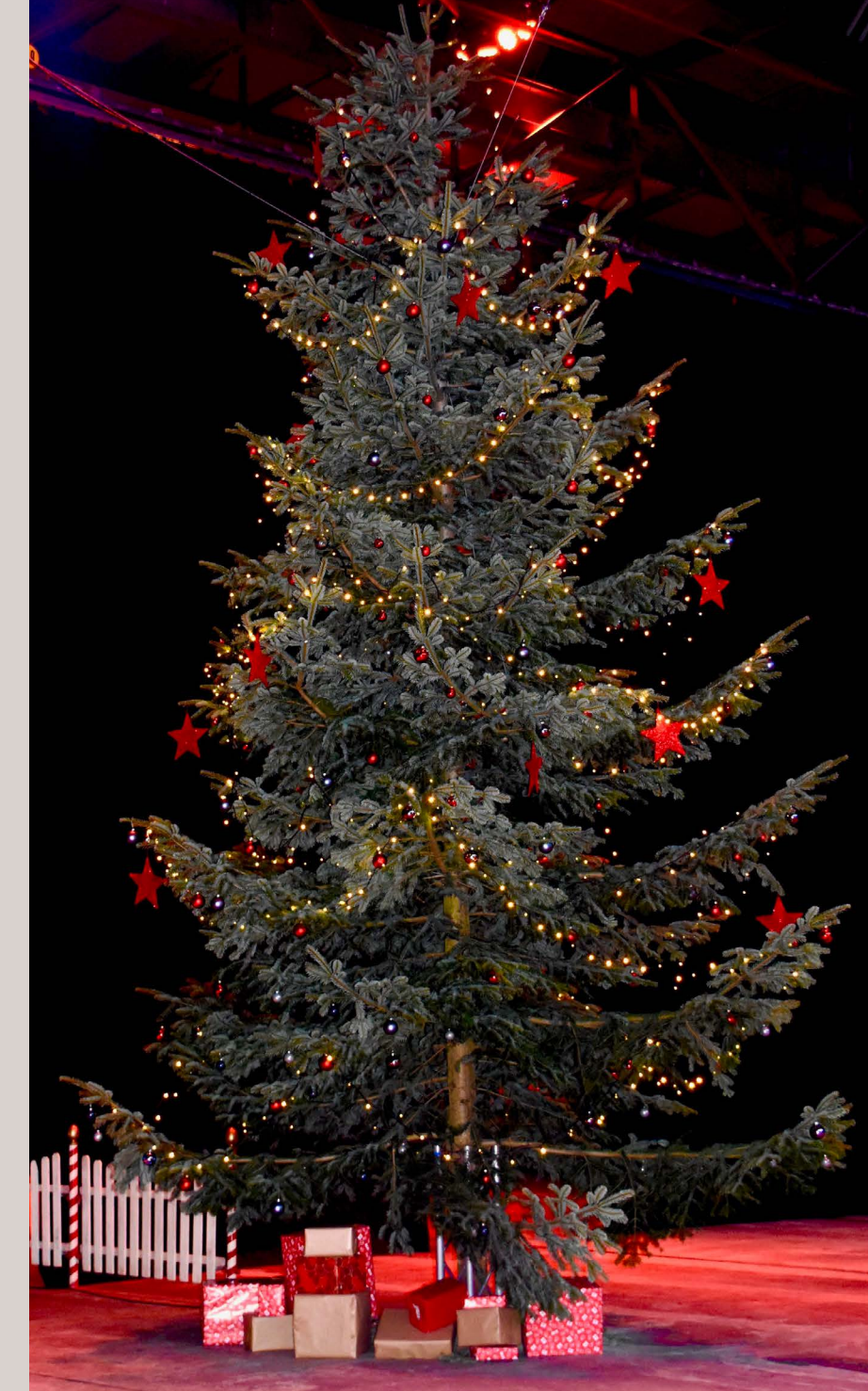
23.00 Uhr

Ende der Leistungspauschale

23.30 Uhr

optional Late Night Snack

--- gerne sind wir auf Wunsch bis 2.00 Uhr für Sie und Ihre Gäste da ---



EMPFANG

W A R M - U P

IM AUSSENBEREICH DES AUKTIONSHAUS

Heißes & Prickelndes zur Begrüßung

- Klassischer Glühweinpfang mit & ohne Alkohol
- Birnen-Bellini mit eiskaltem Secco aufgegossen

dazu herzhafte kalte & heiße Schmankerl

- Stücke vom krossen Stullenbrot, unterschiedlich belegt



VORSPEISE

S T A R T

E I N G E D E C K T E R T E L L E R A M P L A T Z

B I T T E Z U G R E I F E N | M I T T I G A U F T I S C H

- Brotkorb
- Dattel-Frischkäsedip
- Weihnachtsbutter mit Lebkuchengewürz & Honig

E I N G E D E C K T A U F V O R S P E I S E N T E L L E R

- **Salat vom Hokkaido-Kürbis**
mit Rosinen, Mandeln & geräucherter Gänsebrust
- **Kleine, eingekochte Rote-Beete-Knollen**
geröstete Kerne & Grünzeug
- **Terrine aus Quinoa**
mit Gemüse & Curry
- **Kokos-Couscous-Würfel**
mit Hähnchenbrust



HAUPTGANG

B U F F E T

R A N A N D I E L Ö F F E L

- **Karotten-Ingwersuppe auf Kokosmilchbasis**
mit Croûtons und Grünzeug apart

W A R M | M I T & O H N E | V E G G I E | L E C K E R

- **„Festtagsspeise“ Tranche vom Roastbeef**, medium gebraten
Fluffiges Kartoffelpüree, Feigen-Rotkohl mit Ahornsirup,
Rotwein-Schalotten-Jus
- **Coq au vin in Kürbissauce**
Nuss-Polenta –Törtchen, Kürbiswürfel, Kirschtomaten
- **Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto**
mit kleiner Tranche vom gebratenen Fischfilet
Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfeln
- **VEGAN! Grünes Curry**
mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen



SÜSSE SÜNDEN

S O S W E E T

AUS BAUHLÄDEN & DER "TÖNNE"

- **Pflaumen-Haselnuss-Crumble**
Abgeschmeckt mit Portwein & Zimt
- **Lebkuchenmousse**
Weihnachtlich abgeschmecktes Mandarinen-Aprikosenragout

AUS DER "TÖNNE"

- **Bio – und veganes Weihnachtseis im Becherchen**
von N'EIS, *Mainzer Eismanufaktur von direkt um die Ecke*



GETRÄNKE

BAR KLASSIKER & BOTTLE PARTY

- **Klassische alkoholfreie Getränke aus Kühlschränken und von der Bar**
- **Mainzer Bier & anderes, aus der Flasche**
- **Weiß- und Rotwein & Secco**
- **Rheinhessische BIO-Weinschorle in der Flasche**
- **Kaffee, Espresso, Cappuccino & Tee**



LATE NIGHT SNACK

O P T I O N A L

MAKE YOUR OWN HOT DOG

- **Veggie Hot Dog**
statt einer Wurst, eine gebratene Karotte mit vielem drum und dran
- **New York Dog**
mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und Ketchup
- **Danish Style**
Ketchup, Senf, Remoulade, Gurken, Röstzwiebeln

9,50 € / Person

Empfehlung: für die Hälfte der Gästeanzahl

DIE [EIS] BAR

O P T I O N A L

U N S E R E B A R K E E P E R P I C K E L N A U S E I N E M G R O S S E N E I S B L O C K
K L E I N E “ O N T H E R O C K S ” S T Ü C K E F Ü R D E N D R I N K

- **GIN & TONIC**
mit verschiedenen Gins, Tonics & Botanicals
- **FIRE & ICE**
Plantation Pineapple infused Rum, Limettensaft, Zuckersirup
- **LADYKILLER**
Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Maracujanektar, Ananassaft
- **SWIMMING POOL**
Vodka, Batida de Coco, Blue Curacao, Zitrone, Ananassaft
- **MOJITO**
Minze, Limette, Zucker, Havana Club Rum 3 Jahre, Mineralwasser

- **BASIL LEMONADE -alkoholfrei -**
Basilikum, Limettensaft, Vanille Sirup, Pink Grapefruit
- **VIRGIN MOJITO - alkoholfrei -**
Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale

je 5,50 € / Cocktail o. Longdrink

Mindestabnahme 100 Stück insgesamt

Barkeeper je Std. 38,50 €

Berechnung für Aufbau/ Service / Abbau (mind. 6 Std.)

OPTIONEN

Ü B E R B L I C K

Nach Ablauf der 5-stündigen Leistungspauschale berechnen wir je (angefangene) Stunde & je Mitarbeiter

Locationmiete (inkl. aller NK)	100,00 EUR
Serviceleiter	42,50 EUR
Servicekraft	35,50 EUR
Logistiker	35,50 EUR

--- alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 % ---

WIR FREUEN
UNS AUF IHRE
ANFRAGE!

I H R E A N S P R E C H P A R T N E R

L U K A S H O R N

K O N T A K T @ A U K T I O N S H A U S . D E

+ 4 9 6 1 3 1 5 5 4 2 2 9 0

L O T H A R M E S S E R I C H

L M @ M E S S E R I C H - C A T E R I N G . D E

+ 4 9 6 1 3 1 5 7 6 5 6 3 3