

„X - Mas Outdoor 2021“ Lorettas Weihnachtsfeier im Biergarten

Veranstalten Sie die etwas andere Weihnachtsfeier in unserem Biergarten.
Wir empfangen Sie mit heißem Glühwein und servieren köstliche BBQ-Spezialitäten.
Weihnachtliche Musik und Feuerschalen schaffen eine festliche Atmosphäre
und unvergessliche Momente.

Für die Dauer von 5 Stunden
... mit Biergarten Winter BBQ Buffet p. P. 79,00 €
... mit großem Almhütten Winter BBQ p. P. 89,00 €
(Mindestteilnehmer 40 Personen)



Im Preis enthalten sind:

Getränkepauschale
Weihnachtliche Musik
Feuerschalen und Heizpilze
Möbiliar mit Decken
Servicepersonal

Weitere Leistungen wie z. B. Eisstockschießen, Bayerische Olympiade oder DJ
können gerne individuell abgestimmt werden.



Getränkepauschale

Zum Empfang und für den Abend:
Glühwein und alkoholfreier Hüttenpunsch



Augustiner Hell und Erdinger Urweisse
Erdinger alkoholfrei und Köpi alkoholfrei



Grauburgunder, Wolfgang Pfaffmann, Pfalz
Primitivo, Feudi Di San Marzano, Apulien



Tafelwasser und stilles Wasser
Verschiedene Säfte und Schorlen
Cappuccino und Espresso

Biergarten Winter BBQ Buffet

Spreewälder Kartoffelsalat und mediterraner Nudelsalat
Baby-mozzarella-Kirschtomatensalat mit Basilikumpesto und rosa Pfefferbeeren
Winterlicher Cole Slaw mit Orangenfilets und Möhren
Marksalate der Saison mit Apfelbalsamico-Dressing, Tomaten, Gurke und bunten Sprossen
Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Krustenbrot
Butter, Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz



vom Grill

Eingelegte Putenbruststeaks und Original Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustspieße
Folienkartoffeln mit Sour Creme
Senf, BBQ-, Knoblauch- und Mango-Koriandersauce



Mascarponecreme mit Amaretto, Rosinen und Ceylon-Zimt
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladen Panna Cotta mit Glühweinsauce

oder

Großes Almhütten Winter BBQ

Couscous Salat mit Rosinen, Ziegenkäse und Erdnüssen
Gurkensalat mit Eismeershrimps, Dill, roten Zwiebeln und Schmand
Büffelburrata mit herbstlichem Wildkräuterpesto und gerösteten Cerealien
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Weißkohlstreifen, Dörrobst und Vollkorn-Penne
Hausgemachter Rotkohl Cole Slaw mit Cranberrys und Granny Smith
Brotkorb mit Holzofenbrot, Baguette und Ciabatta
Apfel-Griebenschmalz, Meersalzbutter und Kräuterquark



vom Grill

Wildbratwurst und Original Thüringer Rostbratwurst
Hüftsteaks vom US Beef und Spieße vom Freilandhähnchen
Kalbsfleischpflanzerl` mit Feta gefüllte
Senf, BBQ-, Knoblauch- und Mango-Koriandersauce



Apfel-Kürbis-Ragout mit Honig und Walnüssen
Kleine Rosmarinkartoffeln mit Bacon und getrockneten Tomaten
Bergkäse-Makkaroni mit knusprigen Röstzwiebeln



Schneidestation

Knusprige Spannferkelkeule mit Preiselbeer-Pfeffersauce
Heißgeräucherte Norwegische Lachsfiletseiten mit Dill-Senfsauce



Der „Kaiserliche Schmarrn“ mit warmem Zwetschgenröster
Winterliche Schokoladenmousse mit Punschkirschen
Marillenknödel mit Zimtbrösel und Kürbiskern-Schmand