Ihre einzigartige

Weihnachtsfeier

auf dem mittelalterlichen Weihnachtsmarkt

Neu-Ulm Rathausplatz

Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern, Freunden, Vereinskollegen oder Gästen eine ganz besondere Weihnachtsfeier. Sie feiern in der einzigartigen und gemütlicher Atmosphäre einer original kirgisischen Jurte.

Begrüßt werden Sie mit einem köstlichen Willkommenstrunk und anschließend verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen Menü, das keine Wünsche offen lassen wird. Zur Auswahl stehen zwei Menüs, voller kulinarischen Köstlichkeiten. Diese Weihnachtsfeier wird das große Highlight zum Ende des Jahres sein.

BUCHUNGSZEITEN
Täglich von 25.11. bis 22.12.2021
12.30 - 16.30 Uhr oder 17.30 - 21.30 Uhr

ANMELDUNG PER MAIL AN
hello@suedevent.com

WEIHNACHTSFEIER MAL GANZ ANDERS ERLEBEN!

Fotos: Jan Sobott

Menü A

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF...
- Winterliches Fenchel-Cremesüppchen mit Rote Bete Chips dazu reichen wir pikantes Pariser-Vollkorn-Stangenbrot

DER HAUPTGANG
AUF DIE TISCHE...
- Canapés mit geräuchertem Schwarzwald - Forellenfilet und Meerrettich
- hausgem. Apfel-Griebenschmalz auf Rustico-Baguette mit Röstzwiebeln

DIE WARMEN SPEISEN...
- köstliches Sauerbraten - Ragout vom Weiderind nach „Hausfrauen Art“
- rosé gegrillte zarte Barberie-Enten-brüstchen dazu eine aromatische Feigen-Charlotten-Soße

... DAZU DIE BEILAGEN
- hausgemachte Spätzle
- in Rosmarinbutter gebratene Kürbis-Tortelli mit Kürbiskernen & gehobeltem Parmesan
- feines Apfelrotkraut

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS...
- Vanillekipferlcreme mit winterlicher Roter Beeren Grütze
- weiße Glühwein-Choco-Mousse mit weihnachtlicher Garnitur im Gläschen köstlich präsentiert

89€

Menü B

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF...
- feines Samtsüppchen vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen & einem Schuss steirischem Kürbiskernöl dazu reichen wir Mini-Wasserweckle

DER HAUPTGANG
DIE WARMEN SPEISEN...
- butterzarter Burgunderbraten vom Rind in köstlicher Sauce
- „Christmas Hähnchen-Gemüsecurry“ Hähnchenstreifen mit frischem Gemüse in köstlicher Currysoße mit Granatäpfeln

... DAZU DIE BEILAGEN
- hausgemachte Semmelknödel (ohne Speck)
- Basmatireis
- buntes Pfannengemüse von knackigem Marktgemüse

UND ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS...
- Cappuccino von schwarz-weißer Mousse au Chocolat im Gläschen angerichtet

79€

Vegan
Personenweise buchbar

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF...
- Gemüsekraftbrühe mit Gemüseperlen als Einlage dazu reichen wir Mini-Wasserweckle

DER HAUPTGANG
AUF DIE TISCHE...
- Veganes Canapé mit hausgem. würzigem Humus & gegrilltem Gemüse

DIE WARMEN SPEISEN...
- geschmälzte Krautkrapfen in Gemüsebrühe mit Zwiebelschmelze und frischem Schnittlauch
- buntes Pfannengemüse von knackigem Marktgemüse

... DAZU REICHEN WIR
- Karotten-Apfel-Salat mit frischen Apfelstreifen in Orangendressing

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS...
- Salat von frischen Früchten im Gläschen angerichtet

79€

Preise pro Person; Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Buchung ab 15 Personen bis max. 24 Personen
Unter 15 Personen wird ein Mindermenenzuschlag berechnet

Menüs inkl. Willkommenstrunk, Speisen und alkoholfreie Getränke (Wasser, Apfelschorle). Warmer Punsch jeglicher Art und alkoholische Getränke werden separat berechnet.

südevent

südevent UG
Geschäftsführerin:
Simone Keil

Riedlenstraße 18/3
89079 Ulm

Tel: 0731 / 26 20 345
hello@suedevent.com