

WEIHNACHTSFEIERE!

RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben



UNSERE
IDEEEN FÜR
IHR FEST!

haus-oberwinter.com/



**Jeder hat das Recht auf eine
Weihnachtsfeier**

UNSERE ANGEBOTE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



Ob mit Familie, Freunden, Vereinskameraden oder den Mitarbeitern, ob zu viert oder mit 100 Gästen:

Geben Sie Ihrer Feier einen stilvollen Rahmen und genießen Sie regionale Weihnachtsköstlichkeiten in einem festlichen Ambiente. Sichern Sie sich jetzt Ihren Termin für Ihre Weihnachtsfeier und lassen Sie sich bei Ihrem Jahresabschlussevent von uns verwöhnen.

Wir begrüßen Sie herzlich an der wohl schönsten Aussicht auf den Rhein zwischen Bonn und Koblenz am Rheinkilometer 636.

Für Ihre Weihnachtsfeier ab 4 bis zu 100 Personen steht Ihnen unser Restaurant „Am Unkelstein“ zur Verfügung. Hier feiern Sie in geselliger Runde mit anderen Gästen oder exklusiv ab 65 Personen.

Unseren Bankettraum „Wintergarten“ in der 3. Etage können Sie ab 30 Personen buchen. Von hier aus haben Sie einen wunderschönen Panoramablick auf das Mittelrheintal von Unkel bis Bad Honningen. Bei größeren Gesellschaften ist es möglich, das Buffet in einem separaten Raum, gleich nebenan, aufzubauen.

WEIHNACHTSBUFFETS/MENUS

Wählen Sie Ihr Menu (ab 4 Personen) oder Buffet (ab 30 Personen) aus mit einer vielfältigen Auswahl an weihnachtlichen Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Weihnachtsmenus

Menü 1

Kartoffelsuppe / geröstete Speckstreifen

Sauerbraten von der Hirschkeule / Rosinensauce

Kürbis-Kartoffeltimbale

Kürbiskern-Krokant Parfait mit Rotweibirne

39,- pro Person

Menü 2

Maronensuppe / Steinpilze

Tranchen vom Iberischen Schweinefilet / Datteln-Portweinjus

Kartoffel-Crêpes-Roulade / glacierte Babykarotten

Mandelcreme mit Bourbon Vanille im Biskuitmantel
an Zimtpflaumen



45,- pro Person

Menü 3

Räucherlachs / Kartoffeltaler

Shisokresse / Kräuterschmand

Butternut-Kürbissuppe / Flusskrebse

Offenfrischer Gänsebraten / Gänse Jus

Rotkohl / glacierte Maronen

Preiselbeeren / Kartoffelknödel

Karamellisiertes Schmand Törtchen mit Gewürzpfanne

54,- pro Person

Menü 4

Geräucherte Entenbrust
Apfel Selleriesalat / Cumberlandsauce

Waldpilzconsommé / Grießklößchen

Rehrücken mit einer Nusskruste
Preiselbeerensauce / Rosenkohl
Überbackene Kartoffeln



Marsalabayon

Sternanisparfait

59,- pro Person

Alternativ zu unseren Fleischhauptgängen
können Sie folgenden Fischhauptgang wählen

Medaillions vom Zander auf Mangold-Pinienkernbett

Rieslingschaum / Herzoginkartoffeln

Weihnachtsbuffet Knecht Ruprecht

Im Ganzen pochierter Lachs mit Choidfroid
Variation vom geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Wasabi Sauce

Wildpastete mit Cumberland sauce
Kräuter Roastbeef mit Nußsalat
Krabben-Ananassalat in Sherrysauce
Mozzarella-Nudelsalat mit Balsamico-Glace

Blattsalat und Rohkost mit zweierlei Dressings

Brot / Brötchen Konfekt / Butter



Maronensüppchen mit geröstetem Walnüssen

Ofenfrischer Gänsebraten mit Orangenjus
Gebratener Zander mit Salbeimandelbutter
Schmorbraten von der Hirschkeule mit Pflaumen Zuckerrübenjus

Apfelrotkohl / Speckrosenkohl
Kartoffelknödel / Spätzle / Pilzrisotto

Internationale Käseauswahl

Mazipan-Amarettocreme
Kürbiskern-Krokant Parfait
Karamellisiertes Schmand Törtchen mit Gewürzpflaumen

59,- pro Person

PAUSCHALANGEBOT WEIHNACHTSDINNER

für 4 bis 100 Personen

Auch für kleinere Gruppen bieten wir Ihnen täglich die Möglichkeit für eine Weihnachtsfeier.

Ob mit Freunden, Kollegen oder Ihrem Verein: Bei uns finden Sie die passende Location mit weihnachtlicher Atmosphäre.

Leistungen:

- Glühweinempfang zur Begrüßung
- 3-Gang-Menu oder Dinnerbuffet nach Wahl des Küchenchefs
- Getränkepauschale für
5 Stunden (Hauswein, Bier, Soft- und Heißgetränke)

75,00 pro Person statt ~~81,60~~

Buchbar vom 01.11 bis 23.12 2022



Getränkeangebot

Glühweinempfang	3,90 pro Pers.
Getränkepauschale (Softgetränke, Bier und Hauswein für 3 Std.)	29,90 pro Pers.
weitere Stunde	9,90 pro Pers.

Weitere Getränke finden Sie in unserer Getränke- und Weinkarte