

# Weihnachtsfeiern in der Rothaus GenussWelt

## OPEN WEIHNACHTSFEIER

Die Weihnachtsfeier in der Rothaus GenussWelt mit großem Programm für kleine Gruppen.

### Montag 9. Dezember

16:00 Uhr	Führung durch die Rothaus Brauerei
17:00 Uhr	Glühaperitif am Feuer mit Eisstockschießen
18:00 Uhr	Weihnachtliches Menübuffet im Brauereigasthof
ab 20:00 Uhr	Ausklang mit Livemusik



### Unser Angebot für Euch:

Besichtigung der Brauerei, Glühaperitif mit Eisstockschießen, Weihnachtliches Menübuffet, Rothaus Biere zum Selbstzapfen, Flaschenbiere, Softdrinks und Wasser, sowie stimmungsvolle Livemusik zum Ausklang.

## INDIVIDUELLE WEIHNACHTSFEIERN

Für Weihnachtsfeiern nach Wunschtermin mit individuellem Programm bieten wir Ihnen Möglichkeiten:

**Besichtigung der Brauerei – 10,00 €** ab 24 Personen auch mit eigenem Guide. Dauer 60min

#### Glühaperitif – 7,50 €

Heiße Getränke auf unserer Terrasse mit Feuerkorb und geselligem Eisstockschießen

#### Selbstzapfen (90min) – 24,00 €

Rothaus Biere zum Selbstzapfen, Flaschenbiere nach Wahl, Softdrinks und Wasser

#### Rothaus Käsefondue – 29,00 €

Unser hausgemachtes Käsefondue mit Beilagen und Salat von unserem Salatbuffet inklusive einem Bierbrand zum Abschluss

#### Geschenkkörbe – ab 5,00 €

Kleine Aufmerksamkeiten oder große Geschenkkörbe unser Shop bietet passende Präsente für Eure Mitarbeiter

#### Weihnachtliches Menübuffet

**49,00 €**

ab 15 Personen

Regionales Salatbuffet, verschiedene Dressings, Toppings mit Rothauser Landbrot

\*\*\*\*\*

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Rinderschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, mit Sauerrahm und Gemüsestreifen, Apfelrotkraut und Schupfnudeln

Steinpilzravioli an Weißwein -Rosmarinsauce mit gerösteten Walnusskernen und Pesto

\*\*\*\*\*

Weihnachtliche Dessertauswahl

#### Weihnachtsmenü

**Drei - Gang 47,00 € | Vier - Gang 59,00 €**

bis 30 Personen

Carpaccio vom Rind mit Bärlauchöl, marinierte Rauke, Walnüsse und Hartkäsespänen

\*\*\*\*\*

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

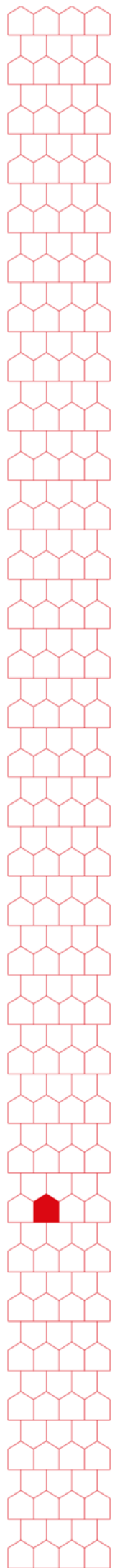
Zart Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenchutney, Apfelrotkraut und Schupfnudeln

oder

Kartoffelstrudel an Riesling Beurre Blanc auf Blattspinat

\*\*\*\*\*

Rothauser Gewürz -Muffin mit Glühweinkirschen und Schokoladenmousse



## Und so funktioniert's:

- Sie suchen sich aus unseren Angeboten ein Programm aus
- Sie übermitteln uns Ihre Auswahl zusammen mit der Personenanzahl und dem Veranstaltungsdatum
- Sie erhalten von uns ein unverbindliches Angebot für Ihre Weihnachtsfeier
- Sind Sie mit unserem Angebot einverstanden, sendet Sie uns dieses unterschrieben zurück
- sobald wir das unterschriebene Angebot erhalten haben, buchen wir die Veranstaltung fest ein
- Nach dem Besuch der Rothaus GenussWelt erhalten Sie die Rechnung gemäß Ihren Anweisungen

## Weitere Hinweise:

### Gemeinsames Essen

Das gewählte Buffetangebot bietet immer eine Auswahl für Ihre Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die einzelnen Komponenten nicht austauschbar sind. Gibt es Einschränkungen bei der Essensauswahl z.B. Veganer, Allergiker und Kinder, für die eine Alternative gewünscht wird, informieren Sie uns bitte im Vorfeld, damit sich unsere Küche entsprechend vorbereiten kann.

### Bezahlung

Bitte beachten Sie, dass die Abrechnung der Veranstaltung nur als Gesamtrechnung nach dem Besuch der Rothaus GenussWelt erfolgen kann. Eine direkte Abrechnung beim Teilnehmer vor Ort ist nicht möglich.

### Änderung der Teilnehmerzahl

Spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung bitten wir Sie, uns die genaue Personenanzahl mitzuteilen. Spätere Änderungen können wir in der Abrechnung leider nicht mehr berücksichtigen. Bei größeren Abweichungen informieren Sie uns bitte frühzeitig, da unsere Personalplanung mindestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn bereits abgeschlossen ist.

### Stornierungsbedingungen

Die Stornierung der Veranstaltung kann nur schriftlich erfolgen und ist bis zwei Wochen vor dem Veranstaltungsdatum möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass bei einer späteren Stornierung der entgangene Umsatz anteilig in Rechnung gestellt wird (50% bei Stornierung 7-13 Tage vor der Veranstaltung | 80% bei Stornierung 2-6 Tage vor der Veranstaltung | 100% bei Nichterscheinen). Wir reservieren die Räumlichkeiten, planen den Personaleinsatz und können den geplanten Einsatz kurzfristig nicht mehr verkaufen.

