

# Weihnachtsfeiern in der Rothaus GenussWelt

## OPEN WEIHNACHTSFEIER

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

### Montag 11. Dezember und Donnerstag 21. 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 – 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

**48,00 €**

Regionales Salatbuffet verschiedene Dressings, Toppings mit Rothauser Landbrot

\*\*\*

Kürbissuppe

\*\*\*

Geschmorte Entenschlegel mit Orangenjus, Rotkraut und Semmelknödel

Steinpilzravioli mit Rosmarinveloute und mariniertem Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertauswahl

### Weihnachtsmenü

**54,00 (Vier-Gang) 42,00 € (Drei-Gang)**

Pastinaken-Cremesuppe mit geräuchertem Lachsforellenfilet und frischem Meerrettich

\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit Bergkäsecreme, mariniertes Rauke und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

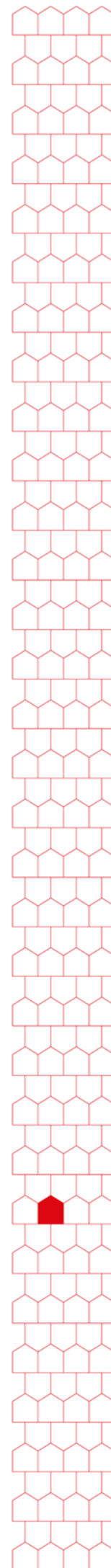
Kartoffelstrudel mit Riesling Beurre Blanc und Sauerkraut

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenchutney, Rotkraut und Schupfnudeln

\*\*\*

Parfait von Rothauser Whisky Cream mit Schokoladenmousse und Browniecrumble



## 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
- Wir prüfen die Verfügbarkeit und buchen die Veranstaltung optional ein, wenn die Durchführung möglich ist
- Sie erhalten von uns ein unverbindliches Angebot für Ihre Weihnachtsfeier in der Rothaus GenussWelt
- Sind Sie mit unserem Angebot einverstanden, sendet Sie uns dieses unterschrieben zurück
- Wenn wir das unterschriebene Angebot erhalten haben, buchen wir die Veranstaltung fest ein
- Spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bitten wir Sie, uns die genaue Personenanzahl mitzuteilen
- 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.

