

Ihre Weihnachtsfeier mit unserem Weidenbrück-Team:

Ob im Restaurant, auf unserer Winterterrasse mit Glühweinstand oder mit unserem Foodtruck an Ihrer Firma – wir sichern Ihnen unsere höchste Aufmerksamkeit zu.

Unsere Vorteile:

- Liebevoll geschmückte Räumlichkeiten
- Professionelles Team
- Top Speisen-Qualität
- Winterterrasse mit Feuerstelle und Glühweinstand
- Hochglanz-Foodtruck mit tollem Team und 0,0% Arbeit für Sie ☺
- Großer Parkplatz
- Zimmer auf Anfrage / nach Verfügbarkeit zu guten Konditionen
- DJ auf Anfrage / Exklusivbuchung Restaurant gegen Aufpreis möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an: <u>E-Mail-Anfrage für Ihre Weihnachtsfeier</u> oder rufen Sie uns jederzeit an: 022546030

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Weidenbrück & das gesamte Team



Angebot I

Glas Glühwein oder Apfelpunsch

in unserer Outdoor-Lounge

Menüfolge

am festlich gedeckten Tisch

Ofenfrisches Brot mit Schmalz & hausgemachter Zwiebelmarmelade

Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind mit Rosinen-Mandel-Sauce Kartoffelklößen & Rotkohl

<u>oder</u>

Filet vom Eifeler Schwein mit Cognacrahm Spätzle & Speckbohnenbündeln

<u>oder</u>

Spinat-Risotto mit gebackenen Austernpilzen

<u>oder</u>

Gänsebraten vom Gänsepeter in Rommerskirchen mit Jus, Maronen, Kartoffelklößen & Rotkohl (mit Aufpreis EUR 25 pro Person)

Geeistes Bratapfel-Tiramisu

Menüpreis ab EUR 69 pro Person



Angebot II

Glas Glühwein oder Apfelpunsch

in unserer Outdoor Lounge

Menüfolge

am festlich gedeckten Tisch

Baguette mit Schmalz & hausgemachter Zwiebelmarmelade

Kartoffelcremesuppe

Geschnetzeltes vom Farmhuhn mit Waldpilzen Spätzle & Gemüse

<u>oder</u>

Wokgemüse mit Kokoscurry Mandel-Reis

Vanillecreme

Menüpreis ab EUR 59 pro Person

Weitere Getränke nach Wahl.



♥ Outdoor feiern – ohne Aufwand ♥

Ihre Weihnachtsfeier 2025 mit dem Eli's Deli Foodtruck Christmas Menü

Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip Kartoffelschaumsuppe mit Wurzelgemüse

Rheinischer Sauerbraten vom Eifeler Weiderind in Mandel-Rosinen-Sauce mit Kartoffelklößen & Apfelmus

Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Kartoffelklößen & Apfelmus

Rotkohl vegetarisch mit Kartoffelklößen & Butterbröselsauce

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis ab EUR 59 pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden

Hausgemachter Brogsitter Glühwein weiß und rot, Brogsitter Spätburgunder oder Grauburgunder inkl. Gläser, Bier, Wasser und Softgetränke in Flaschen

Pauschalpreis ab EUR 29 pro Person



Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip

Deluxe BBQ Teller

Minute Beef Steaks, Farmer Hühnchen Filet vom Grill, Bacon, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, BBQ-Sauce Kräuterquark, knackige Salate

Eli's Deli Gourmet Burger Eifel Beef Steak, Swisttal Chicken Filet oder Crunchy Falafel BBQ-Sauce, knackige Salate, Mayonnaise & Konditor-Brioche dazu

Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark, Cole Slaw, Wildkräutersalate

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis EUR 59 pro Person

Spezielle Foodtruck Konditionen von November bis Februar:

Angebot auf Anfrage / nach Verfügbarkeit / Mindestumsatz möglich.

Die Servicepauschale in Höhe von EUR 350 enthält: 2 Mitarbeiter für 3 bzw. 4 Stunden vor Ort, Truck-Anund Abfahrt bis 25 km, Reinigung, Einweg-Geschirr.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, haben ein super Team und einen blitzeblanken, stylishen Foodtruck aus Edelstahl, Glas und Holz.

Proise zagl. ges. MwSt. Änderungen verbehaltlich aktueller Marktpreise.

Preise zzgl. ges. MwSt. Änderungen vorbehaltlich aktueller Marktpreise.

Sie feiern mit großer Personenzahl und haben ein begrenztes Budget? Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot– sprechen Sie uns an.