

WEIHNACHTS



Weihnachtsfeiern

Feiern Sie mit Ihren Mitarbeitern ein himmlisches Weihnachtsfest im Kabelwerk!

Ob Gänsekeule... oder einen eigenen Weihnachtsmarkt. Ob klassisches Buffet... oder ein ausgefallenes Menü. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Konzept für Ihre Weihnachtsfeier.

Stellen Sie sich einmal vor:

- ab 19.00 Uhr beginnt der Abend mit einem Glühweinpfang
- um 20.00 Uhr planen wir die Buffeteröffnung, oder beginnen mit der Street-Food Zubereitung
- gegen 22:00 Uhr verstummen die Weihnachtsklänge und der DJ heizt den Gästen bis 02:00 Uhr nachts ein, bevor es per Transfer wieder zurückgeht.

Das Paket enthält:

- Die Location ‚Kabelwerk‘, vor den Toren Kölns, mit weihnachtlicher Dekoration und einem herrlich geschmückten Weihnachtsbaum. Das passende Beleuchtungskonzept versteht sich von selbst.
- Festlich dekorierte und eingedeckte Tische
- Einen gemütlichen Glühweinpfang auf der Werks-Terrasse
- Ihr individuelles Speisenangebot
- Eine Getränkepauschale inklusive Bier, Sekt, Wein, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten
- Dezentere Hintergrundmusik und Live DJ im späteren Verlauf des Abends

Bitte sprechen Sie uns an! Gerne passen wir unser Weihnachts-Special nach Ihren Wünschen an. Ebenso sind wir behilflich bei der Auswahl des passenden Shuttle Service.

Preise:

- ab 70 Gästen: 89,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.
- ab 85 Gästen: 79,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.
- ab 100 Gästen: 75,00 € / Person zzgl. 19% gesetzl. MwSt.

Klassisches Buffet

Genießen Sie mit Ihren Mitarbeitern unseren klassischen Weihnachtsschmaus!

Bunte Salatgläser mit Joghurtdressing

Quiche von Sellerie und Kürbis weihnachtlich zubereitet

Auswahl aus der Käserei mit pikant gewürzten Gebäck und Weintrauben

kleine Frikadellen op Vingster Art

Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat

Räucherlachstwister in Crêpes gerollt, mit frischem Blattspinat & Frischkäsecreme

frisch gebackene Kornminiecken (Variationen von Kürbiskern-, Leinsamen- und Mais-Krustini)

Mini-Weizenbrötchen mit hausgemachter Kräuterbutter

Auf dem Gourmetlöffel:

Forellencreme mit Preiselbeermeerrettich und Pumpernickelstab

Kartoffelsalat mit Chorizo

geräucherte Entenbrust mit Orangenconfit



Gänsekeule geschmort mit Äpfeln Beifuss und Bouquet Garni, dazu Gänsebratensauce

Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce

Rotkohl hausgemacht, dazu glasierte Maronen und Preiselbeeren

Gemüse wie bei Großmutter Rosenkohl mit Speck und Wirsinggemüse

herzhafte Kartoffelknödel mit Petersilie Spätzle schwäbische Spezialität



Walnussmousse mit Sahnehäubchen

Weihnachtstiramisu mit Äpfeln und Zimt

Kölsche Weihnacht

Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter mit lokalen Spezialitäten

Röggelchen mit rheinischen Wurstspezialitäten dazu die typischen Toppings

Halve Hahn Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Mostrich

Rievkooche mit Lachs, Creme Fraiche und Apfelmus

Kappeschlot mit Speck und Zwiebeln

Kleine Frikadellen op Vingster Art

Kölner Stangen Blätterteiggebäck mit Krautsalat und Mett gefüllt

Rheinischer Heringssalat mit Rote Beete und Gewürzgurken in saurer Sahne

Brotauswahl mit Kräuterbutter



Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce, Spitzkohl-Möhren-Gemüse mit Blutwurstkern und Kartoffelgratin

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Kartoffelklößen



Omas Pflaumenpudding

Apfeltaat mit Vanillesauce

Streetfood Feeling

Weihnachtsfeier auf die besondere Art

Streetfoodstände und Trailer auf der Terrasse, Loungemöbel und große Tanzfläche für ein lockeres und gemütliches Zusammensein

Geros Gänse Gyros

Würziges Gänsefleisch vom Drehspieß in einem Spezialbrötchen, kombiniert mit fruchtigen Boskop Äpfeln, knackigem Rotkohlsalat und hausgemachtem Preiselbeerjoghurt

Flammkuchentrailer

Frisch zubereitete Flammkuchen – für jeden Geschmack das Richtige!

kleine Flammkuchen

mit Lauch und Speck nach original Elsässer Art

mit Lauch, Champignons und Mozzarella

mit Lachs, Spinat, Pinienkerne und Parmesan

mit Ziegenkäse, Apfel, Honig und Walnüsse

Süße Spezialitäten

französische Crêpes

mit Nutella, Zimt und Zucker, Käse und Schinken

belgische Waffeln

mit Puderzucker, Sahne und heißen Kirschen

Auf der Etage präsentiert

Bunte Salatgläser mit Balsamicodressing

Cous-Cous-Walnuss-Salat im Glas mit gebackenem Auberginenröllchen

Weizengrützesalat im Glas mit Gurke, Tomate, Petersilie und Paprikapaste

mediterrane Tortellinisalat im Glas mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing



Walnussmousse mit Sahnehäubchen

Weihnachtstiramisu mit Äpfeln und Zimt

Mousse au Chocolat Gourmetversion mit 70% kakaohaltiger Kuvertüre



Kabelwerk Eventlocation
Gero Mödder
An der Höferstraße 5
50129 Bergheim-Rheidt

02183 - 4219909 (fon)
info@kabelwerk.nrw
www.kabelwerk.nrw



Regelmäßig veranstalten wir gemeinsam mit con GUSTO Events. Genießen Sie einzigartige Speisen in einmaliger Umgebung.

Natürlich können Sie das jeweilige Angebot auch für Ihre private Feier buchen.