

Ihre Weihnachtsfeier 2023

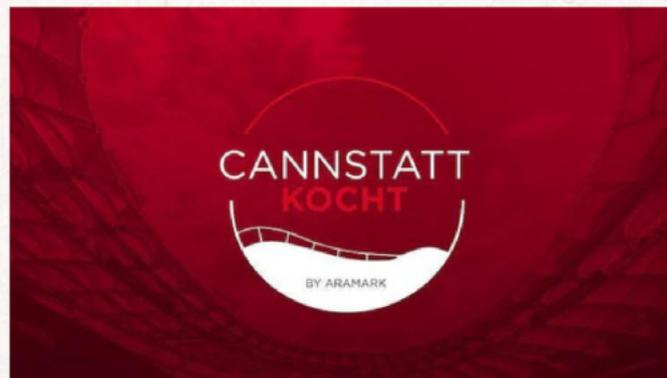
Mit der MHPArena Stuttgart haben Sie eine besondere Location für Ihre Weihnachtsfeier entdeckt.

Lassen Sie sich im Herzen von Stuttgart-Bad Cannstatt verzaubern!



Cannstatt kocht by Aramark:

Wählen Sie aus drei unterschiedlichen Menüs; von klassisch, über schwäbisch bis hin zu einem rein vegetarischen Buffet.



Weihnachtsbuffet 2023

**Die Pauschale beinhaltet folgende Leistungen
bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden
mit 2 Stunden Standdauer des Buffets:**

Klassischer Glühwein oder Heidelbeerglühwein und alkoholfreien Punsch
oder Apfelpunsch

Separater Aufbau in weihnachtlichem Design

Getränkepauschale von 18-24 Uhr mit alkoholfreien Kalt- und
Heißgetränken, Bier, Wein und Sekt
Weihnachtliches Buffet

Weihnachtlich geschmückte Tische mit Tannenreisig, roten und weißen
Christbaumkugeln und Tannenzapfen

Sämtliches Personal, welches für die Veranstaltung benötigt wird

Preis pro Person ab 50 Personen* (netto):

Klassisches Weihnachtsbuffet: 123,50€

Schwäbisches Buffet: 115,50€

Vegetarisches Buffet: 109,50€

*Bei kleineren Gesellschaften und individuellen Wünschen erstellen wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot.

Weihnachtsbuffet 2023

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Geröstete Karotten

Sesam | Tahini | Joghurt | Olivenöl

Gebeizter Orangenlachs

Gurke | Sauerrahm | Senfkörner

Scherzel vom Hinterwälder Rind

Gemüsevinaigrette | Schnittlauch | Meerrettich

Hauptgänge

Gänsekeule

Serviettenknödel | Rotkraut | Beifuß | Rotweinjus

Gebratener Butterfisch

Filderkraut | Rissole Kartoffeln | Riesling Sauce

Gröstl vom Wintergemüse

Schwarzwurzel | Steckerüben | Bohnen | Pastinaken

Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Schokolade | Kirsche | Sahne

Grießpudding

Spekulatius | Orangen

Lebkuchencreme

Nougat | gepoppter Dinkel

ab 123,50€
netto

Weihnachtsbuffet 2023

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz

Meerrettich | Kartoffel | Schnittlauch

Geröstete Selleriecreme

Kichererbsen | marinierter Lauch | Joghurt

Salatbuffet

Grünzeug vom Feld | Rohkost | marinierte Salate | Dressing

Hauptgänge

Rostbraten

Zwiebelsauce | Spätzle | Filderkraut

Maultaschen klassisch & vegetarisch

Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat

Linsen & Spätzle

Bratensauce | geräucherter Bauchspeck | Saiten

Dessert

Pumpnickelmousse

Vanille | Nüsse | Kirschwasser

Apfelküchle

Zimt-Zucker | Vanillesauce

**ab 115,50€
netto**

Weihnachtsbuffet 2023

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Gepickelte Karotten

Topfen | Kartoffeln | Schnittlauch

Geröstete Selleriecreme

Kichererbsen | marinierter Lauch | Joghurt

Salatbuffet

Grünzeug vom Feld | Rohkost | marinierte Salate | Dressing

Hauptgänge

Rote Bete mit winterlichen Aromen

Zwiebelsauce | Kartoffelstampf

Gröstl

Wurzelwerk | karmel. Zwiebel | Kräuter | Joghurtsauce

Gefüllte Pasta

Walnussauce | geräucherter Tofu

Dessert

Pumpnickelmousse

Vanille | Nüsse | Kirschwasser

Apfelküchle

Zimt-Zucker | Vanillesauce

ab 109,50€
netto