

Ihre Weihnachtsfeier

Jetzt Wunschtermin buchen: veranstaltungen@muto.de



Feiern Sie eine unvergessliche Weihnachtsfeier in der zauberhaften Atmosphäre des winterlichen Westfalenparks. Für jede Größe von 20 bis 130 Personen finden Sie bei uns die passende Räumlichkeit.

Lassen Sie sich dabei von unserer Küche verwöhnen. Küchenchef Markus Sleboda bietet Ihnen Köstlichkeiten in jeder Variante - vom klassischen Grünkohl- oder Gänseessen bis zum exquisiten Weihnachtsbuffet. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein maßgeschneidertes Angebot nach Wunsch.

Schürmanns Clubraum (20 - 50 Personen)

Preis brutto p. P.



mit Grünkohlessen	59 €
mit Gänseessen	65 €
mit Weihnachtsbuffet 1	69 €
mit Weihnachtsbuffet 2	75 €

Seepavillon (70 - 130 Personen)

Preis brutto p. P.



mit Grünkohlessen	69 €
mit Gänseessen	75 €
mit Weihnachtsbuffet 1	79 €
mit Weihnachtsbuffet 2	85 €

Florian Turmterrasse (50 - 80 Personen)

Preis brutto p. P.



mit Grünkohlessen	69 €
mit Gänseessen	75 €
mit Weihnachtsbuffet 1	79 €
mit Weihnachtsbuffet 2	85 €

Florian Turmrestaurant in 140 Metern Höhe (bis 60 Personen)



Leider können wir für diese Location kein pauschales Angebot machen.

Bitte fragen Sie uns nach einem individuellen Angebot für Ihren Wunschtermin.

Ihre Weihnachtsfeier

Jetzt Wunschtermin buchen: veranstaltungen@muto.de



Leistungen

Die Pauschalangebote gelten für eine Veranstaltungsdauer von maximal 7 Stunden.

Sämtliche Getränke (s.u.) sind im Preis enthalten.

Es fallen keine weiteren Kosten an.

Getränke

Folgende Getränke sind bei allen Angeboten bereits im Preis enthalten:

- Glühwein- und Punsch-Empfang
- Brinkhoff 's No. 1 vom Fass
- Jever Fun
- Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite
- Schürmanns Premium Tafelwasser
- Weißwein Campo Nuevo Blanco Viura, Rotwein Campo Nuevo Tinto Temperanillo

Grünkohlessen

- Hausgemachter Grünkohl mit Kassler, Kohlwurst und Bratkartoffeln
- Dessert: Lebkuchen-Schokoladenmousse

Gänseessen

- Gans aus dem Ofen mit Johannisbeer-Rotkohl, Kartoffelklößen, Bratapfel und Orangensauce
- Dessert: Lebkuchen-Schokoladenmousse

Weihnachtsbuffet 1

Auf den Tischen eingedeckt:

- Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit luftgetrockneten Schinkenstreifen und Sahnehäubchen
- Gemischter Brotkorb mit Laugengebäck, Brötchen und Stangenbrot

Vorspeisen:

- Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings und Knusper-Beiwerk
- Mit Pflaumen gefüllter Kassler auf Balsamico-Linsen-Salat
- Kleine Wild-Frikadellen an Apfel-Sellerie-Salat und Preiselbeer-Senf
- Mozzarella in Kardamom mariniert an Orangen-Fenchel-Salat

Ihre Weihnachtsfeier

Jetzt Wunschtermin buchen: veranstaltungen@muto.de



Hauptgang:

- Hähnchenbrustfilet mit Ricotta und Cranberry gefüllt in Orangensauce
- Sauerländer Wickel mit Sternanis und Zimt in Balsamico geschmort
- Bandnudeln / Kartoffelklöße / buntes Marktgemüse

Dessert:

- Bratapfel mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Weihnachtsbuffet 2

Auf den Tischen eingedeckt:

- Kürbis-Orangen-Süppchen mit Zimt-CROUTONS und Sahnehäubchen
- Gemischter Brotkorb mit Laugengebäck, Brötchen und Stangenbrot

Vorspeisen:

- Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings und Knusper-Beiwerk
- In Holunder gegarte Semerrolle vom Kalb mit Zwiebelmarmelade und Vanille-Sellerie-Püree
- Involtini von der geschmorten Aubergine auf Rucola und altem Balsamico
- Kleine Schnitzel mit scharfem Gurkensalat

Hauptgang

- Wildgulasch in kräftigem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren und Pilzen
- Kabeljaufilet auf Curry-Blumenkohl
- Kartoffelklöße / Butterreis / Rotkohl

Dessert

- Lebkuchen-Tiramisu
- Zwetschgenröster mit Topfenknödel