
WEIHNACHTSFEIER 2.0 IM JAHR 2020



Alles ist in diesem Jahr anders aber muss man deswegen auf eine Weihnachtsfeier verzichten?

Kaum vorstellbar, dass eine klassische große Weihnachtsfeier in diesem Jahr ausgerichtet werden kann, aber vielleicht besteht trotzdem der Wunsch mit Kollegen, Mitarbeitern, im Verein oder mit Freunden die Advents- und Weihnachtszeit besinnlich zu feiern – wenn auch in einem anderem Rahmen als sonst.

Wir haben nachfolgend unsere Ideen für Weihnachtsfeiern 2.0 zusammengestellt. Natürlich erstellen wir auch gerne individuelle Angebote.





X-MAS-BOX



Eine komplette Weihnachtsfeier in einer Kiste! Klingt unglaublich – klappt aber!

Feiern Sie mit Ihren Kollegen eine traditionelle Weihnachtsfeier, wir haben alles dafür in unserer X-MAS-BOX zusammengestellt. Die Box kann mit nachhause genommen werden und ganz besinnlich allein oder im kleinen Kreis gegessen werden oder vielleicht als Online-Teamevent per Zoom, Skype, Teams etc. Selbstverständlich kann die Box auch schon im Büro ausgepackt und verzehrt werden – ganz wie Sie es möchten.

Wir haben 3 verschiedene Boxen zusammengestellt:

Die erste Box beinhaltet ein kaltes Buffet, gut ausreichend für eine Person aber kann auch zu zweit genossen werden als kleinerer Imbiss oder mit eigenen Gerichten ergänzt werden. Dann gibt es noch die beiden Boxen mit jeweils einem kalt-warmen Buffet.

Die Boxen enthalten aber nicht nur ein tolles Essen, sondern auch weitere Dinge, die für eine Weihnachtsfeier unerlässlich sind:

- Weihnachtliches Papiertischset & Serviette
- Kleine weihnachtliche Dekoration
- Nüsse, Mandarine und einen Schoko-Nikolaus
- Natürlich dürfen die Weihnachtsgeschichte, besinnliche Adventsgedichte und die Noten & Texte zu den schönsten Weihnachtsliedern nicht fehlen.
- Auch eine Anleitung zum einfachen Erwärmen der warmen Speisen ist dabei.
- Gerne können wir auch noch persönliche Wünsche an Ihre Kollegen oder eigene Give-Aways mit in die Box packen.
- Auf Wunsch packen wir auch Einweg-Holzbesteck mit ein.



BOX I



BOX II

Brot im Beutel | Kräuterquark

Kaltes Buffet | Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße | Riesengarnele auf Fenchelsalat | Truthahnbraten auf Waldorfsalat | Rosa Roastbeef mit Apfelchutney | Rote-Beete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln | Antipasti-Gemüse | Gegrillter Kürbis mit Orangendressing auf Raddichiosalat

Vanillemousse | Mangoragout | Mandel | Karamell

Für Ihre vegetarischen Gäste bieten wir natürlich eine Alternative an.

Pro Person _____ **25,00 EUR**

Brot im Beutel | Kräuterquark

Vorspeisenteller | Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße | Truthahnbraten auf Waldorfsalat | Rote-Beete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln | Antipasti-Gemüse

Rinderschmorbraten | Burgundersoße | Gewürz-Apfel-Rotkraut | Spätzle

Hessisches Tiramisu | Apfel | Zimt | Orangenlikör

Für Ihre vegetarischen Gäste bieten wir natürlich eine Alternative an.

Pro Person _____ **30,00 EUR**

BOX III

Brot im Beutel | Kräuterquark

Vorspeisenteller | Riesengarnele auf Fenchelsalat | Rosa Roastbeef mit Apfelchutney | Antipasti-Gemüse | Gegrillter Kürbis mit Orangendressing auf Raddichiosalat

Gänsekeule | Orangensoße | glasierte Maronen | Gewürz-Apfel-Rotkohl | Semmel-Serviettenknödel

Lebkuchenmousse | Schokolade | Kirschenragout

Für Ihre vegetarischen Gäste bieten wir natürlich eine Alternative an.

Pro Person _____ **38,00 EUR**



Mindestbestellmenge sind 10 gleiche Kisten. Geringere Anzahl auf Anfrage.



Die Box erweitern wir auf Wunsch um die dazu passenden Getränke:

Hausgemachter Glühwein in der Bügelflasche	_____ 0,2 l	4,50 EUR
Kleines Fläschchen Prosecco	_____ 0,2 l	3,00 EUR
Weißwein	_____ 0,375 l	6,00 EUR
Weißwein	_____ 0,75 l	10,00 EUR
Rotwein	_____ 0,375 l	6,00 EUR
Rotwein	_____ 0,75 l	10,00 EUR
Rhabarbersaftschorle	_____ 0,33 l	2,00 EUR
Flasche Mineralwasser	_____ 0,75 l	2,50 EUR



WEIHNACHTSMARKT

Wenn schon die meisten Weihnachtsmärkte ausfallen, bauen wir Ihnen gerne einen eigenen Weihnachtsmarkt auf, und das schon ab 20 Personen.

Feiern Sie mit viel Frischluft und sicher draußen im Freien mit passendem Abstand.

MARKTSTAND MIT GETRÄNKEN

Winzerglühwein | alkoholfreier Punsch
Winter-Bockbier
Rhabarbersaftschorle | Mineralwasser

MARKTSTAND MIT SPEISEN

Bratwurst und Rindswurst im Brötchen vom Grill
Kartoffelcremesuppe **oder** Kürbisc cremesuppe
Bratapfel **oder** Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße

Unsere Weihnachtsmarktpauschale beinhaltet:

- Arbeitstische mit Tischdecken, 2 Marktstände mit Beleuchtung
- Stehtische mit Hussen (4 Personen pro Tisch) und kleiner weihnachtlicher Deko
- Teller, Besteck, Tassen und Gläser
- Personal und Fahrtkosten (bis zu 20 km von Bad Soden)
- Und das ganze bei einer Veranstaltungsdauer von 2 Stunden
- Gerne informieren wir Sie über die Umsetzung der geltenden Hygienerichtlinien

Weihnachtsmarktpauschale

pro Person (ab 20 Personen) _____ **45,00 EUR**
pro Person (ab 40 Personen) _____ **40,00 EUR**
pro Person (ab 60 Personen) _____ **35,00 EUR**
(Jede weitere angefangene Stunde 5,00 EUR/Person.)

Vor Ort benötigen wir lediglich eine kleine passende Außenfläche und einen Stromanschluss. Bei schlechtem Wetter werden für die Ausgabestationen 1-2 Pavillons benötigt. Diese werden getrennt berechnet.

Die Pauschale kann ergänzt werden durch Pavillons, Marktschirme, Biertischgarnituren, Heizstrahler, weitere Stehtische, Beleuchtung, Feuerkorb etc. Und natürlich durch weitere Speisen wie Flammkuchen, Eintöpfe etc.

WEIHNACHTSTÜTEN



Laden Sie Ihre Mitarbeiter zu einem Lunch oder Imbiss ein. Unkomplizierter kleiner Genuss der einzeln in Einweg und in einer Lunch-Tragetüte angeliefert wird. (Natürlich können die Speisen auch auf Porzellan angerichtet werden.) Jede Tüte hat einen Basic als Inhalt und kann dann durch weitere Bestandteile ergänzt werden. In jeder Tüte befindet sich auch Holzbesteck und eine Papierserviette sowie ein kleiner Schoko-Nikolaus.

BOWLES

Christmas Noodle Bowl – mit Reisnudeln und Entenbrust Pastinaken, gebratener Rotkohl mit Sauerkirschen und Limonen-Seitlingen _____ **11,00 EUR**

Winter Bowl – mit rosa Entenbrust und Thymian-Zimt-Vinaigrette dazu Speckrosenkohl und knusprige Kartoffelwürfel, als Topping Granatapfelkerne und gebrannte Walnüsse _____ **11,00 EUR**

Sternchen Bowl – mit Orangen-Hähnchen auf Süßkartoffelscheiben gebettet dazu Brokkoliröschen, Rote Bete mit feinem Olivenöl und weihnachtlichen Gewürzen angerichtet _____ **10,00 EUR**

Schneeflocken Bowl – mit Quinoa-Falafel-Bällchen, winterliches Rotkraut, Rosenkohl, Karotten und dazu eine Maronenpaste _____ **10,00 EUR**

Advent Bowl – Tofu im Tempura-Teig gebacken dazu eine weihnachtliche Mischung aus Brokkoli, Blattspinat, Sauerkraut und Kohlrabi in einem Orangen-Rosmarin-Zimt-Dressing _____ **10,00 EUR**

Morgenstern Bowl – mit ausgewählten Fenchel, Süßkartoffeln, Avocado, Linsen und Blattspinat als Topping Hüttenkäse und Kichererbsen dazu ein weihnachtliches Dressing _____ **9,50 EUR**



OPEN SANDWICH

Smörrebröd, Smörrebröd, röm pöm pöm pöm – was bei den einen dank der Muppet-Show einen Ohrwurm auslöst, sorgt bei anderen für Magenknurren. Die leckerste Verführung, seit dem es Butterbrote gibt ist der Klassiker der Skandinavischen Küche. Bei uns reichhaltig auf herzhaftem Brot angerichtet und mit Messer & Gabel zu essen.

Open-Roastbeef-Sandwich mit Roastbeef, Kürbiskompott, Rotkraut, gegrillten Apfelscheiben & einem Hauch v. Zimt _____ **9,00 EUR**

Open-Turkey-Sandwich mit Putenbraten, Cole Slaw, Tomatenwürfeln und Cranberrychutney _____ **8,00 EUR**

Open-Camembert-Sandwich mit Camembert, Cranberry-Rotkohl und Honig-Walnüssen _____ **6,00 EUR**

Open-Maronen-Sandwich mit glasierten Maronen, Apfelscheiben, Zwiebelchutney und Blattsalat _____ **6,00 EUR**

DESSERTS

Hessisches Tiramisu
Apfel | Zimt | Orangenlikör

Lebkuchenmousse
Schokolade | Kirschenragout

Vanillemousse
Mangoragout | Mandel | Karamell

ERGÄNZUNGEN

Apfel oder Mandarine **1,00 EUR**

BIO-Smoothie **3,50 EUR**

Mineralwasser, 0,5 l **1,50 EUR**

Mindestbestellmengen sind 4 gleiche Bowls oder Sandwiches.

WEIHNACHTSTELLER



Servieren Sie Ihren Gästen einen bunten Weinachsteller mit Leckereien der kalten Küche. Ansprechend auf einem Porzellanteller angerichtet und einzeln mit Folie eingepackt.



Der Klassiker | Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße Truthanbraten auf Waldorfsalat | Rote-Bete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln | Antipasti-Gemüse | Rosa Roastbeef mit Apfelchutney

Dazu reichen wir

Brot im Beutel | Kräuterquark _____ **16,00 EUR**

Der Vegetarische Antipasti-Gemüse | Gegrillter Kürbis mit Orangendressing auf Raddichiosalat | Rote-Bete-Salat mit Quinoa, Feta, Zwiebeln | Pastasalat mit Zucchini, Maronen und Thymian Fenchel-Orangen-Salat mit leichtem Kräuterdressing

Dazu reichen wir

Brot im Beutel | Kräuterquark _____ **14,00 EUR**

Immer dazu natürlich ein kleiner Schoko-Nikolaus

ERGÄNZUNGEN

Hessisches Tiramisu

Apfel | Zimt | Orangenlikör

Lebkuchenmousse

Schokolade | Kirschenragout

Vanillemousse

Mangoragout | Mandel | Karamell



DIE KLEINE LOCATION



Exklusiv für unsere Kunden bieten wir unsere Event-Werkstatt in Bad Soden als Location an. Die Event-Werkstatt bietet auf ca. 40 m² den persönlichen und unbeschwerten Rahmen für eine kleine Weihnachtsfeier.



Die Highlights im Überblick:

- 40 m² exklusive Fläche für Feiern ab 4 bis zu ca. 20 Personen. Keine weiteren Gäste anwesend.
- Verkehrsgünstig in Bad Soden gelegen. S-Bahn-Anschluss in wenigen Gehminuten zu erreichen.
- Speisen und Getränke exklusiv durch PartyCompany
- Möblierung nach Wunsch mit runden Tischen oder als Tafel.
- Kleine weihnachtliche Dekoration der Event-Werkstatt und der Tische ist inklusive.
- Es kann gefeiert werden, solange Sie möchten – keine Endzeit.
- Kleine Musikanlage für CD und Bluetooth auf Wunsch vorhanden.
- Flächendesinfektion der Eventwerkstatt, den Zugängen und der Toilette vor Veranstaltungsbeginn.
- Möglichkeit der Stoßlüftung durch großzügige Dachfenster.
- Es wird keine Raummiete berechnet.
- Für die Reinigung und Desinfektion vor und nach der Feier wird eine Reinigungspauschale von 40,00 EUR berechnet.
- Für Geschirr, Besteck, Premium-Gläser, Stoffservietten und Tischwäsche inkl. Eindecken wird eine Pauschale von 8,00 EUR pro Person berechnet.
- Optional kann eine Servicekraft für 26,00 EUR pro Stunde gebucht werden.

Gansmenü ab 4 Personen

VORSPEISE	Kürbisrahmsuppe Ingwer karamalisierte Kerne Croutons
	oder Feldsalat geröstete Landbrotwürfel gebratener Speck Kartoffel-Apfel-Dressing
	DAZU REICHEN WIR: Brot im Beutel Kräuterquark
HAUPTGANG	Eine ofenfrische Gans Orangensoße glasierte Maronen Gewürz-Apfel-Rotkohl handgedrehte Kartoffelklöße
DESSERT	Hessisches Tiramisu Apfel Zimt Orangenlikör
	oder Lebkuchenmousse Schokolade Kirschenragout
	oder Bratapfel (3 EUR Aufschlag/Person) Marzipan Vanillesoße

Menüpreis für 4 Personen	149,00 EUR
Jede weitere Person mit einer Gänsekeule	33,00 EUR
oder mit einer Gänsebrust	36,00 EUR

Natürlich können Sie das Gansmenü auch nur mit Gänsekeulen für 33,00 EUR/pro Person bestellen.
Vegetarische Alternativen stehen zur Verfügung.



Laden Sie Ihre Mitarbeiter zu einer ganzen Gans ein.
Wir liefern die Gans mit Beilagen entweder zu Ihnen
ins Büro oder zu Ihren Mitarbeitern nach Hause (20
km Umkreis von Bad Soden) Eine Anleitung zum Er-
wärmen legen wir ggf. bei.



Gans pur ab 4 Personen

Eine ofenfrische Gans mit Beilagen

Orangensoße | | glasierte Maronen | | Gewürz-Apfel-Rotkohl | | handgedrehte Kartoffelklöße

Menüpreis für 4 Personen	109,00 EUR
Jede weitere Person mit einer Gänsekeule	25,00 EUR
oder mit einer Gänsebrust	28,00 EUR

Natürlich können Sie Gans pur auch nur mit Gänsekeulen für 25,00 EUR/pro Person bestellen.
Vegetarische Alternativen stehen zur Verfügung.



WEIHNACHTSMENÜS



Auch klassische kleine Buffets können wir problemlos ins Office liefern.

Nachfolgend einige Vorschläge. Für umfangreichere Buffets senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.



Stille Nacht

Bunte Blattsalate | Dörrfleischwürfel | Champignons | Croutons | Kartoffeldressing

Rheingauer Kartoffelrahmsuppe | Majoran | Muskat

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

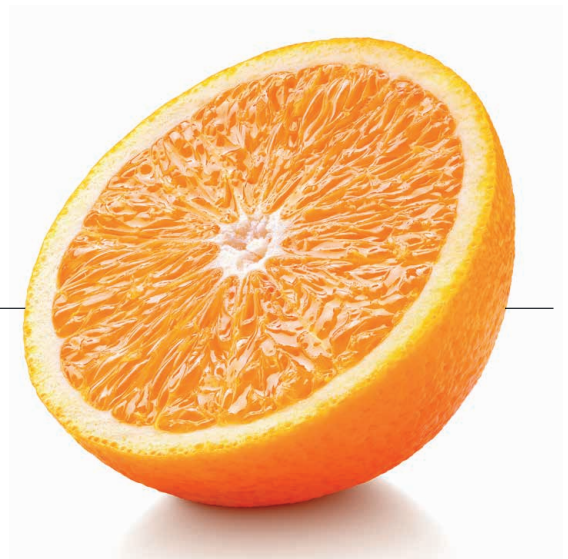
Rinderschmorbraten | Burgundersoße | Rahmwirsing | gebratene Kartoffelchen

Fettuccine | Waldpilzrahmsauce

Eingekochte rote Früchte | Vanillesoße

Pro Person ab 10 Personen
Pro Person ab 20 Personen
(ohne Suppe 3 EUR weniger)

26,00 EUR
24,00 EUR



Kerzenschein

Bunte Blattsalate | mit einer Walnuss-Gemüse-Vinaigrette

Pastinakencremesuppe | geröstete Kerne | Croutons

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

Gegrillte Hähnchenbrust | Trockenobstfüllung | Rosmarinsoße | glasierte Steckrüben | gebratene Schupfnudeln

Gratin | Rote-Bete | Steckrübe | Schafskäse | Kräuter

Vanille Panna Cotta | Zwetschkompott

Pro Person ab 10 Personen
Pro Person ab 20 Personen
(ohne Suppe 3 EUR weniger)

28,00 EUR
26,00 EUR



Adventszeit

Feldsalat | gebratene Apfelspalten | abgeflämmt Bacon | geröstete Bauernbrotwürfel | Kartoffeldressing

Maronencremesuppe | Rote Bete Würfel | Creme Fraiche

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

Ragout vom Hirsch | Waldpilze | Wacholderrahmsauce | Rosenkohl | Mandelbutter | Speckbohnen | Semmelserviettenknödel

Kohlrabitaler | Pankokruste | Walnusssoße

Lebkuchentiramisu

Sauerkirschen | karamellisierte Mandeln



St.Martin

Winterliche Blattsalate | Speckhippe | geröstete Brotwürfel | karamellisierte Walnüsse | Kartoffeldressing

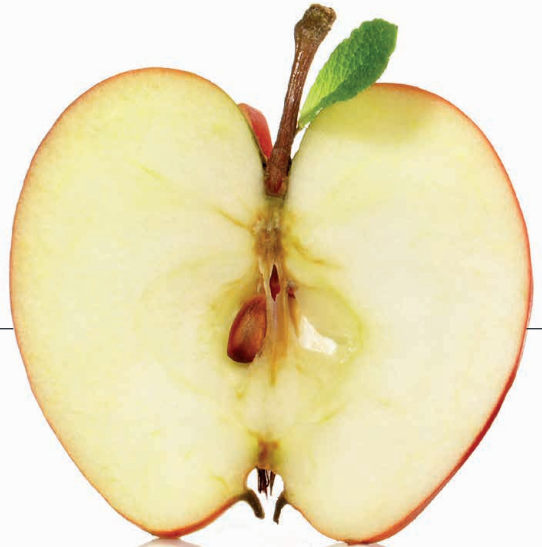
Kürbissuppe | Apfel | Ingwer | Honig | Rahm

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

Gänsebraten | Orangensoße | Gewürz-Apfel-Rotkohl | handgedrehte Kartoffelklöße

Tagliatelle | Kürbisbolognese

Milchschokoladenmousse | Pflaumenkompott



Pro Person ab 10 Personen
Pro Person ab 20 Personen
(ohne Suppe 3 EUR weniger)

32,00 EUR
30,00 EUR

Pro Person ab 10 Personen
Pro Person ab 20 Personen
(ohne Suppe 3 EUR weniger)

38,00 EUR
36,00 EUR

Mindestbestellmenge sind 10 Menüs. Geringere Anzahl auf Anfrage.





Die Preise sind Abholpreise (bei uns in Bad Soden) zuzüglich MwSt..

Abholung Montag bis Samstag 8.00-18.00 Uhr. Lieferung gegen Aufpreis ist natürlich möglich.

Lieferkosten:

Der erste Preis gilt für Lieferungen Montag-Freitag 8.30 – 14.00 Uhr, der zweite Preis für Lieferungen außerhalb dieser Zeiten (bis ca. 18.00 Uhr.). Lieferkosten zuzüglich 16% MwSt.

Bad Soden, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn: _____ 10,00 / 15,00 EUR

Königstein, Kronberg, Steinbach, Kelkheim, Liederbach,
Unterliederbach, Sossenheim, Rödelheim, Höchst: _____ 15,00 / 20,00 EUR

Hofheim, Kriftel, Zeilsheim, Hattersheim, Oberursel, Steinbach: _____ 20,00 / 25,00 EUR

Eppstein, Glashütten, Schloßborn, Weißkirchen, Bad Homburg, Frankfurt Stadtmitte: _____ 25,00 / 30,00 EUR

Weitere Orte auf Anfrage.

Natürlich liefern wir auch Geschirr, Besteck, Gläser, Mobiliar, Tischwäsche und vieles mehr. Ein komplettes Programm finden sie auf unserer Homepage. Des Weiteren natürlich auch Servicekräfte oder Getränke.



Bestellung und weitere Informationen unter:

www.partycompany.de
info@partycompany.de
Event-Büro Bad Soden 06196-764165-0

Preise zzgl. 5% MwSt. (ab 1. Januar 7% MwSt.) bei reiner Speisenlieferung.
Es gelten unsere AGB, die Sie auf unserer Homepage finden www.partycompany.de