
WEIHNACHTSFEIER 2.0 IM JAHR 2021



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 _____ **30,00 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 _____ **36,00 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 _____ **44,00 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	5,00 EUR
Kleines Fläschchen Prosecco ____ 0,2 l	3,50 EUR
Weißwein _____ 0,375 l	7,00 EUR
Weißwein _____ 0,75 l	11,00 EUR
Rotwein _____ 0,375 l	7,00 EUR
Rotwein _____ 0,75 l	11,00 EUR
Rhabarbersaftschorle _____ 0,33 l	2,50 EUR
Flasche Mineralwasser _____ 0,75 l	3,00 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** Kürbiscremesuppe
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 Reismudeln 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 _____ **4,00 EUR**
Apfel | Zimt | Calvados

Lebkuchenmousse _____ **4,00 EUR**
Schokolade | Kirschenragout

Vanillemousse _____ **4,00 EUR**
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 _____ **18,00 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 _____ **16,00 EUR**

Immer dazu natürlich ein kleiner Schoko-Nikolaus

ERGÄNZUNGEN

Hessisches Tiramisu _____ **4,00 EUR**
Apfel | Zimt | Calvados

Lebkuchenmousse _____ **4,00 EUR**
Schokolade | Kirschenragout

Vanillemousse _____ **4,00 EUR**
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.

GANS



Gansmenü ab 4 Personen

VORSPEISE	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 Calvados

Menüpreis für 4 Personen	169,00 EUR
Jede weitere Person mit einer Gänsekeule	38,00 EUR
oder mit einer Gänsebrust	42,00 EUR

Natürlich können Sie das Gansmenü auch nur mit Gänsekeulen für 38,00 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 Erwärmen 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	129,00 EUR
Jede weitere Person mit einer Gänsekeule	30,00 EUR
oder mit einer Gänsebrust	34,00 EUR

Natürlich können Sie Gans pur auch nur mit Gänsekeulen für 30,00 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 | Waldpilzrahmsoße

Eingekochte rote Früchte | Vanillesoße

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

28,00 EUR
26,00 EUR

Kerzenschein

Bunte Blattsalate | mit einer Walnuss-Gemüse-Vinaigrette

Pastinakencremesuppe | geröstete Kerne | Croutons

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

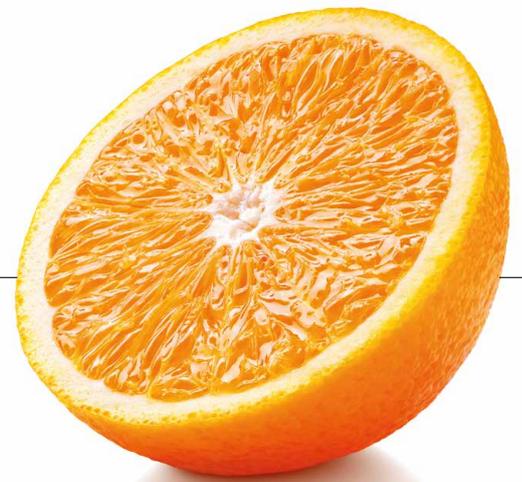
Gegrillte Hähnchenbrust | Trockenobstfüllung | Rosmarinsoße | glasierte Steckrüben | gebratene Schupfnudeln

Gratin | Rote-Bete | Steckrübe | Schafskäse | Kräuter

Vanille Panna Cotta | Zwetschgenkompott

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

30,00 EUR
28,00 EUR



Adventszeit

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

Maronencremesuppe | Rote Bete Würfel | Creme Fraiche

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

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

Kohlrabitaler | Pankokruste | Walnusssoße

Lebkuchentiramisu

Sauerkirschen | karamellierte Mandeln



St. Martin

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

Kürbissuppe | Apfel | Ingwer | Honig | Rahm

Brotkorb | Gänseschmalz | Kräuterdipp

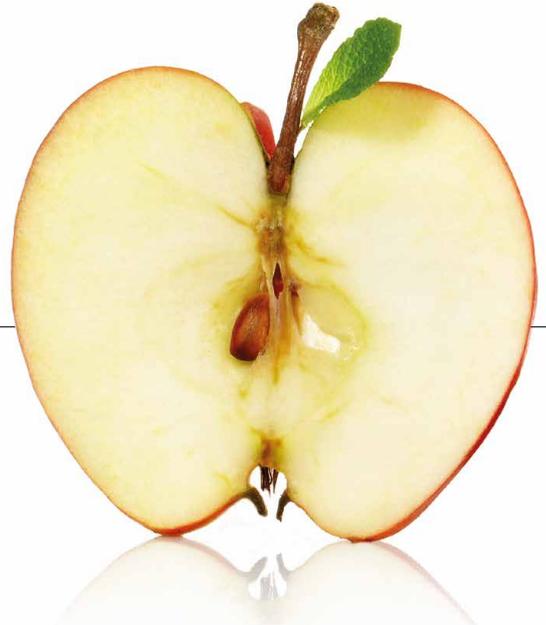
Gänsebraten | Orangensoße | Gewürz-Apfel-Rotkohl | handgedrehte Kartoffelklöße

Tagliatelle | Kürbisbolognese

Milchschokoladenmousse | Pflaumenkompott

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

34,00 EUR
32,00 EUR



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

43,00 EUR
41,00 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 19% 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

Sulzbacher Straße 3, 65812 Bad Soden

Preise zzgl. 7% MwSt. bei reiner Speisenslieferung.

Es gelten unsere AGB, die Sie auf unserer Homepage finden www.partycompany.de