

Rege
Weihnachtsfeier
im Rebgut Haltnau

Rebgut Haltnau
Uferpromenade 107, 88709 Meersburg
07532 / 9732
info@rebgut-haltnau.de



Liebe Gäste,

diese Informationsmappe dient dazu, Ihnen einen Überblick über unsere Feierlichkeiten zu geben. Wenn Sie mehr über unsere Weihnachtsfeier-Angebote erfahren möchten oder Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns per Telefon oder E-Mail, um weitere Informationen anzufordern oder eine Besichtigung zu vereinbaren. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Weihnachtserlebnis im Rebgut Haltnau zu bieten.

Räumlichkeiten

Weinstube bis zu 44 Personen
Arkaden bis zu 25 Personen

Dekoration

Wir halten Weihnachtsdekoration inkl. Kerzen für Sie bereit. Falls Sie gerne eigene Dekoration (Blumen etc.) mitbringen möchten, sagen Sie gerne Bescheid. Wir können diese gerne für Sie eindecken.

Getränke

Die Getränke werden nach Verzehr abgerechnet. Die aktuelle Getränkekarte finden Sie auf unserer Webseite unter <https://www.rebgut-haltnau.de/restaurant> oder indem Sie den QR-Code scannen. Die Preise für Flaschenweine bewegen sich zwischen 27 und 35 Euro.



Weihnachtsmenü

Im Folgenden haben wir einige Ideen für Ihr Weihnachtsmenü zusammengestellt. Wählen Sie gerne Ihr gewünschtes Menü. Sie können bis zu drei Hauptgänge auswählen zwischen denen Ihre Gäste entscheiden dürfen. Die Anzahl der gewählten Gerichten benötigen wir vier Tage vor Ihrer Weihnachtsfeier.

Sie haben die Wahl zwischen einem 2-, 3- und 4-Gänge Menü + Aperitif (falls gewünscht):

Aperitif:

nach Verzehr (ca. 5 € pro Person)

2-Gänge Menü:

Eine Vorspeise/Suppe oder ein Dessert

Drei Hauptgänge zur Wahl

30 - 50 € pro Person (je nach Auswahl)

3-Gänge Menü:

Eine Vorspeise oder Suppe

Drei Hauptgänge zur Wahl

Ein Dessert

40 - 60 € pro Person (je nach Auswahl)

4-Gänge Menü

Eine Vorspeise

Eine Suppe

Drei Hauptgänge zur Wahl

Ein Dessert

50 - 70 € pro Person (je nach Auswahl)

Aperitif

- Winter-Spritz: Prosecco mit Maracuja & Zimt
- Spicy Christmas Mule mit Wodka, würzigem Ginger Beer, Cranberries, Zimt & Rosmarin
- Glühwein

Vorspeisen

- Feldsalat mit gebackener Birne, Gorgonzola, Walnüssen & Honig (V)
- Knackiger Radicchiosalat mit Bodenseeäpfeln, Walnüssen & Honig-Senf-Dressing (V)
- Kürbis-Carpaccio mit gebackener Garnele auf Melonen-Gurken-Salat

Suppen

- Kürbis-Orangen-Suppe mit Kernen und Öl (V)
- Sellerie-Apfel-Suppe mit Thymian (V)
- Ofengeröstete Tomatensuppe mit Burrata & Knoblauchbrot (V)

Hauptspeisen

- Blumenkohlschnitzel aus dem Ofen an cremigem Kartoffelpüree mit gerösteter Roter Beete (V)
- Kürbis-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Sauce, Babyspinat & gehobeltem Pecorino (V)
 - oder
- Gebackener Lachs mit Orangensauce, Granatapfelkernen, Mandelbrokkoli & Jasminreis
- Zanderfilet „Haltnau“ mit Pommerysenfschaum, Spinatauflauf, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
 - oder
- Pfeffersteak vom Weiderind mit Speckbohnen & Kroketten
- Ofenfrische Entenkeule an Portweinjus mit Kartoffelklößen & Rotkraut
- Hirschrücken mit gebratenen Pilzen, Portweinjus, Kartoffelgratin & Rosenkohl

Dessert

- Zimt-Panna Cotta mit Glühweinkirschen
- Creme Brûlée mit Zwetschgenkompott
- Quarktörtchen mit Blutorange & Pistazien

Anmerkungen: