

WEIHNACHTS- FEIERN

im Parkhaus Aatal



Parkhaus
Aatal

2023

Zum Empfang



Kalter Wintergenuss

Prosecco	0,10 l	3,00 €
Bratapfel-Aperitif	0,10 l	3,50 €
Pflaumen-Zimt-Aperitif	0,10 l	3,50 €

Heißer Wintergenuss

Fruchtglühwein (Erdbeer, Holunder-Kirsch)	0,20 l	3,50 €
Winzerglühwein	0,20 l	3,50 €
Eierpunsch	0,20 l	3,50 €
Heißer Hugo	0,20 l	6,90 €
Heißer Aperol	0,20 l	6,90 €
Fruchtpunsch (alkoholfrei)	0,20 l	3,00 €
Apfel-Holunder-Trunk (alkoholfrei)	0,20 l	3,00 €



Punsch-Bar ★ Glühweinempfang

Kommen Sie bei einem leckeren Glühwein an der Feuerschale zusammen und starten gemeinsam in den Abend.

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Kollegen mit einem Glühwein in unserer Lichterpagode im Park oder bauen Ihnen eine Punsch-Bar zur Selbstbedienung auf.

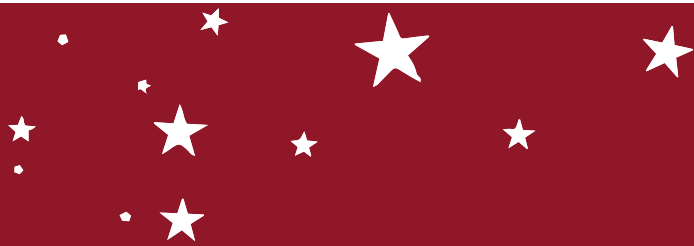
Die Sorten-Auswahl erfolgt nach Abstimmung und Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.



Feuerschale

auf der Terrasse

Pauschal 100 €



Rahmenprogramm für Ihre Feier

Winterliche Hof-Olympiade

Für aktive Winterabenteurer



Wir empfangen Sie mit hausgemachtem Glühwein im Parhaus Aatal. Eine kurze Einweisung und schon kann der Advents Spaß losgehen.

Auf amüsante und aktive Art verbringen Sie mit uns den Start in Ihre Weihnachtsfeier. Wir führen Sie durch verschiedene winterlich-weihnachtliche „Disziplinen“. Am Ende gibt es natürlich eine Urkundenvergabe für alle Teilnehmer.

Die Olympiade dauert ca 1-1,5 Std.

ab 12 Personen 22,90 € pro Person
inkl. Glühweinempfang

ab 30 Personen 19,90 € pro Person
inkl. Glühweinempfang

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. ein Glühwein pro Person zum Empfang. Wir bieten Ihnen natürlich auch alkoholfreien Punsch. Bei schlechtem Wetter stimmen wir uns mit Ihnen ab.

Fackelwanderung

Erleben Sie ein besonderes Winterabenteuer



Die Sonne geht langsam unter, es wird still und kalt. Gut, dass Sie sich warm eingepackt haben, denn die Luft wird nun frostkalt und der Atem dampft in den Himmel. Die ersten Sterne erscheinen und nun machen wir uns mit Ihnen gemeinsam auf den Weg durch den dunkel werdenden Wald, entlang still daliegender Felder und Wiesen. Die Landschaft wird nur durch unseren Fackelschein erhellt... Auf Wunsch bieten wir Ihnen vor oder nach der Wanderung einen Glühweinempfang an.

ab 10 Personen 16,90 € pro Person
inkl. Glühweinempfang 23,90 € pro Person

ab 20 Personen 15,90 € pro Person
inkl. Glühweinempfang 19,90 € pro Person

ab 30 Personen 14,90 € pro Person
inkl. Glühweinempfang 18,90 € pro Person

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. der geführten Wanderung mit Fackeln. Bei schlechtem Wetter stimmen wir uns mit Ihnen ab.

Bier Tasting

Treffen Sie unseren Laggenbecker Bierbrauer

Es werden dabei 6 verschiedene Bier verkostet. Die Spannweite reicht von malzig über hopfig, hefebetont und fruchtig. Angeboten werden 2 verschiedene Biere aus meinem Sortiment und 4 weitere um die Geschmacksvielfalt zu zeigen. Das Bier Tasting dauert etwa 1,5-2,0 Stunden und wird ab einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen angeboten. Freuen Sie sich auf einen informativen Abend rund ums regionale Bier.



ab 20 Personen 29,00 € pro Person
inkl. dem verkosteten Bier

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. des zu verkostenden Bieres (ca. 0,1 l pro Person und Sorte. Diese Veranstaltung beinhaltet eine Alkoholverkostung!)

Zauberer Norman

Mein Name ist Norman und seit ich ein Teenager war, begeistere ich die Menschen mit meiner Leidenschaft zur Zauberei. Ich liebe es, Zuschauer live und hautnah zu verzaubern. Und es wird um so intensiver, wenn sie Teil der Show werden.

Spezialisiert für Firmenevents mache ich Ihre Feier zu etwas Besonderem. Auch Monate und Jahre später sprechen Ihre Gäste noch über die magischen Momente, die sie erlebt haben.



Show 45 Minuten 850,00 €

Table Hopping 950,00 €

(bei ca. 3 Stunden oder mehr als 100 Gäste)

Fotobox von Mr. Knips

KnipsDruck - Das Highlight

- professioneller Fotoautomat
- Digitale Spiegelreflexkamera
- Foto-Flatrate
- „All you can Knips“
- Download aller Fotos
- Online-Galerie
- Weihnachtsaccessoires
- 24h Telefon-Support
- Foto-Druck während der Veranstaltung
- Stylish Fotolayouts (Vorlagen)
- Fotostreifen-Druck möglich

540,00 €



KnipsParty - Der Klassiker

- professioneller Fotoautomat
- Digitale Spiegelreflexkamera
- Foto-Flatrate
- „All you can Knips“
- Download aller Fotos
- Online Galerie
- Weihnachtsaccessoires
- 24h Telefon-Support

360,00 €



Buffet "Winterzeit"

Winterliche Blattsalate
mit hausgemachtem Dressing

Bunter Grünkohlsalat



Wildschweingulasch
in Portweinsauce

Rotbarsch
mit Orangen-Zimt-Sauce

Gewürzrotkohl
mit Haselnusskrokant

Rahmwirsing

Butterspätzle
Mandelkroketten



Zimt-Creme Brulée
Herrencreme mit Rum & Sahne



33,90 € ab 80 Personen als Buffet



Buffet "Adventsschmaus"

Cheddar-Kartoffelsuppe mit Bacon
oder
Kürbis-Kokossuppe mit Croûtons und Koriander **vegan**



Winterliche Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen
Bunter Grünkohlsalat

Hirschbraten in Cassis-Sauce
Gebratene Hähnchenbrust in Rosmarin-Sahnesauce
Kabeljau in feiner Dill-Zitronenbuttersauce

Gewürzrotkohl mit Haselnusskrokant
Rosenkohl mit Mandelbutter
Rahmwirsing
Winterliches Wurzelgemüse mit Koriander

Mandelkroketten
Serviettenknödel
Haselnuss-Spätzle



Bratapfel
mit Vanillesauce
Lebkuchenmousse
mit Orangen-Ingwer-Kompott



39,90 € ab 80 Personen als Buffet



Advents-Bufferet

Cheddar-Kartoffelsuppe mit Bacon
oder
Kürbis-Kokossuppe mit Croûtons und Koriander **vegan**



Rinderrouladen in eigener Sauce
Wildschweinragout in Portweinsauce
Badiertes Schweinefilet in Gorgonzola-Rahmsauce
Gänsebrust/-Keule in Orangensauce (sofern verfügbar)
Wolfsbarsch in Zimt-Haselnusskruste



Glasiertes Wurzelgemüse
Wirsing im Rahm
Rosenkohl mit Speck
Apfelrotkohl
Semmelknödel
Butterspätzle
Butterkartoffeln
Kartoffelknödel



Dessertauswahl



39,90 € ab 80 Personen als Buffet



Buffet "Münsterland"

Hochzeitssuppe mit klassischer Einlage
in Terrinen am Tisch serviert



Westfälische Antipasti (z. B. Rote Bete, Möhren, Kürbis)
Löbkes Spezialitäten
Saisonale Crosstini
Bunte Blattsalate mit Gurke und Tomate mit zweierlei Dressing
Gurkensalat mit Dill - Vinaigrette
Möhren - Apfelsalat

Gegrillte Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce
Rinderrouladen in eigener Sauce
Gebratene Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Tafelspitz in Meerrettichsauce

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Sautierte Champignons mit Zwiebeln und Kräutern
Prinzessbohnen im Speckmantel
Geschwenkte Kräuter - Drillinge
Butterkartoffeln
Butterspätzle
Kanadischer Wildreis



Westfälische Herrencreme mit Rum und Sahne
Mousse au chocolat
Westfälische Quarksahnespeise
mit Sauerkirschen und Pumpernickel



55,90 € ab 80 Personen als Buffet



Grünkohl-Bufferet

Grünkohl-Kartoffel-Suppe



Grünkohlsalat mit Orangen und Nüssen

Süße Gurken

Senfgurken

milder Tafelsenf

scharfer Löwensenf



Grünkohl mit Kasseler, KasselerSpeck, Mettwurst und Kohlwurst

Saftiger Kasselerbraten

Grünkohlcurry

Grünkohlstrudel

Bratkartoffeln mit Speck

Kartoffelstampf

Penne mit Grünkohl-Pesto



Alstedder Creme

Westfälische Quarksahnespeise



27,90 € ab 80 Personen als Buffet

Vegane und vegetarische Buffet - Bausteine

VEGETARISCH/VEGANE HAUPTSPEISEN

- Cremiges Pilz-Ragout, **vegan möglich**
- Gefülltes Gemüse
(je nach Saison: Zucchini, Paprika, Rote Bete, Kürbis)
mit pikantem Tomatenchutney, **vegan**
- Falafel (Kichererbsenbällchen) auf buntem Minz-Gemüse, **vegan**
- Couscous-Pfanne mit Datteln, Kichererbsen und Zimt, **vegan**
- Indisches Linsencurry mit Süßkartoffeln, **vegan**
- Gnocchi mit Salbeitomaten
- Tomatenrisotto **vegan möglich**
- Auberginenschnitzel
- Linsenbratlinge mit Cashew-Dip **vegan**
- Gebrillte Gemüse-Tofu-Spieße **vegan**
- Veganer Nussbraten mit Steinpilzsauce **vegan**

SÄTTIGUNGS - BEILAGEN

- Cremige Polenta mit Parmesan überbacken
- Süßkartoffelstampf mit Chili aromatisiert **vegan möglich**
- Cremiges Möhren-Linsenpüree **vegan möglich**
- Rote Bete-Püree **vegan möglich**
- Kartoffelselleriestampf **vegan möglich**
- Herzoginkartoffeln
- Bratkartoffeln **vegan möglich**
- Buchweizen - Risotto mit Büffelmozzarella
- Bandnudeln mit saisonalem Pesto **vegan möglich**
- Mandelkroketten
- Quinoa mit Gemüse, **vegan**
- Röstitaler / Reibekuchen
- Kartoffelgratin **vegan möglich**
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen **vegan**





Do it yourself Burger-Bufferet

Burger-Brötchen aus unserer Hof-Backstube
Gegrillte hausgemachte Rindfleisch-Patties
in zwei verschiedenen Variationen
Vegetarische Patties



Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Blattsalat, Rucola,
Gewürzgurken, Röstzwiebeln

Verschiedene Käsesorten:
z.B. Cheddar, Gouda, Parmesan



Verschiedene hausgemachte Burger-Saucen:
z.B. Rauchige BBQ-Sauce, Cocktail-Sauce, Chutneys

Pommes, Kartoffel-Wedges
Bunter Blattsalat mit Dressing

35,90 € ab 80 Personen als Buffet



Schnitzel-Bufferet

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
dazu fruchtige Currysauce

Panierte Schnitzel vom Schwein
dazu Champignon-Rahmsauce und Paprika-Rahmsauce



Bunte Blattsalate mit Tomate und Paprika
und zweierlei Dressings



Buntes Marktgemüse
mit Sauce Hollandaise



Bratkartoffeln mit Speck
Pommes Frites

29,90 € ab 80 Personen als Buffet



Süße Highlights



Süße Brezel auf der Leiter

24 Laugenbrezeln mit feinsten belgischer Schokolade überzogen (Weiße, Vollmilch, Zartbitter, Karamell oder Ruby) und mit verschiedenen Toppings dekoriert.

Leiter ca. 1,50m

120,00 €

Weitere 24 Brezel
50,00 €



Weitere 24 Donuts
50,00 €

Donuts auf der Leiter

24 Donuts mit feinsten belgischer Schokolade überzogen (Weiße, Vollmilch, Zartbitter, Karamell oder Ruby) und mit verschiedenen Toppings dekoriert.

Leiter ca. 1,50m

120,00 €



Pikant-Süßes Regal

18 Brezeln gefüllt mit Kräuterbutter, 5 Dosen gefüllt mit Lakritz, Marshmallows Cakepops und Popcorn.

90,00 €



Cookie Kiste

Holzkrone gefüllt mit 30 Riesen-Cookies, 5 Kekse pro Sorte. (Chocolate Chip, Rocky Road, Smarties Vanilla, Black and White, Oreo Cookies und Smarties Schoko.)

80,00 €

Mitternachts-Imbiss

MITTERNACHTS-IMBISS

- | | |
|--|----------------------|
| | Glas/Stück |
| • Currywurst im Weckglas | 2,90 € |
| • Mini-Pizzen (Thunfisch, Salami, Hawai, Margherita) | 3,90 € |
| | |
| • Filterkaffee in 1-Liter-Warmhaltekanne
(Mindestabnahme 5 Liter) | 11,90 €
pro Kanne |
| | |
| • Platte Schnittkäse (Gouda & Emmentaler) | 39,90 € |
| • Platte Westfälische Wurst- und Bratenspezialitäten | 59,90 € |
| • Platte vom Westfälischem Knochenschinken | 59,90 € |
| • Französisches Käsesortiment mit hausgemachtem
Chutney und Dattelbrotecken | 95,90 € |

Wir empfehlen:

Eine Platte
für ca. 25 Personen

Zu den Platten reichen wir selbstgebackenes Brot und Butter.



HOT DOG BAR

- Hot Dog Brötchen
- Hot Dog Würstchen
- Senf, Ketchup, Hot Dog Sauce
- Röstzwiebeln
- eingelegte Gurken aus der Hof-Manufaktur

pro Person: 6,90 €

(nur buchbar für die gesamte Gesellschaft)



Mitternachts-Imbiss

BREZEL-BAR

30 große Brezel (klassische Brezel-Form)
= 1 Füllung der Bar
Kupfer-Brezel-Bar (Leihgabe)

Pauschal: 180,00 €



Optional:

Brezel in Herzform (wie abgebildet)	0,50 € Aufpreis pro Brezel
Dip (Sorte nach Absprache)	5,00 € Aufpreis je Sorte
Butter (Sorte nach Absprache)	5,00 € Aufpreis je Sorte
weitere Brezel in Normalform	2,50 € pro Stück
weitere Brezel in Herzform	3,00 € pro Stück

JAUSENPLATTE

Für ca. 75 Personen

- Mix an Schnittkäse
- Wurst- & Bratenspezialitäten
- Lökkes Spezialitäten
(süß-sauer eingelegt)

Preis: 199,00 €



Zu den Platten reichen wir selbstgebackenes Brot und Butter.

Getränkepauschale I

GETRÄNKESERVICE

Veltins vom Fass
 Erdinger Weizen (hell, dunkel und alkoholfrei)
 Veltins alkoholfrei / Radler alkoholfrei
 Coca Cola / light / zero, Fanta, Sprite
 Schweppes (Sorten nach Absprache)
 Mineralwasser
 Säfte (Apfel, Orange, Maracuja)

WEINSERVICE

Weißwein
 Roséwein
 Rotwein

DIGESTIF

(NACH DEM ESSEN, SERVIERT AM TISCH)

Ramazzotti auf Eis
 Obstler und Kräuterwacholder
 Kaffee und Kaffeespezialitäten auf Bestellung

SPIRITUOSEN

AN DER THEKE

Ramazzotti auf Eis oder Jägermeister
 Roter Weinbergpfirsich-Likör aus dem Hofladen
 Roter, Maracuja oder „Berliner Luft“

Möchten Sie Ihren Gästen
 andere Getränke oder
 Spirituosen anbieten?
 Sprechen Sie uns an!

Zudem können Sie drei der folgenden Spirituosen wählen:

- Wodka Gorbatschov
- Gordon´s Gin
- Captain Morgan
- Bacardi
- Jim Beam
- Ballantines
- Havanna Club Rum

(Änderungen/Ergänzungen nach individueller Absprache)

Verlängerung pro Stunde *

ab	60 Personen	-	120,00 €
	70 Personen	-	140,00 €
	80 Personen	-	160,00 €
	90 Personen	-	180,00 €
	100 Personen	-	200,00 €

52,90 €

55,40 €

56,90 €

ab 100 Personen *

ab 80 Personen *

ab 60 Personen *

Lillet, Hugo oder Aperol + 5,00 € pro Person

Kinder 3 bis 11 Jahre: 12,50 €

12 bis 16 Jahre: 25,00 €

Musiker und Fotografen: 25,00 €

Pauschaler Preis für Personal und Getränke.

* Die Festpreise sind pro Person zuzüglich Menü oder Buffet und gelten für 6 Stunden. Jede weitere Stunde kann mit einer Pauschale in Höhe von **siehe Kasten** für Getränke und Personalkosten verlängert werden.

Getränkepauschale II

GETRÄNKESERVICE

Veltins vom Fass
 Erdinger Weizen (hell, dunkel und alkoholfrei)
 Veltins alkoholfrei / Radler alkoholfrei
 Coca Cola / light / zero, Fanta, Sprite
 Mineralwasser
 Säfte (Apfel, Orange, Maracuja)

WEINSERVICE

Weißwein & Rotwein

DIGESTIF

(NACH DEM ESSEN, SERVIERT AM TISCH)

Ramazzotti auf Eis
 Obstler oder Kräuterwacholder

SPIRITUOSEN

AN DER THEKE

Ramazzotti auf Eis oder Jägermeister
 Roter Weinbergpfirsich-Likör aus dem Hofladen
 Roter, Maracuja oder „Berliner Luft“

34,90 €

ab 100 Personen *

36,90 €

ab 80 Personen *

38,90 €

ab 60 Personen *

Lillet, Hugo oder Aperol + 5,00 € pro Person

Kinder 3 bis 11 Jahre: 12,50 €

12 bis 16 Jahre: 25,00 €

Musiker und Fotografen: 25,00 €

Möchten Sie Ihren Gästen
 andere Getränke oder
 Spirituosen anbieten?
 Sprechen Sie uns an!

Heißgetränke

KAFFEE & TEE

Kaffee	Pott	2,90 €
Espresso		2,60 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		3,50 €
Milchkaffee		3,50 €
Latte Macchiato		3,50 €
Tee	Glas	2,50 €

Verlängerung pro Stunde *

	ab 60 Personen - 160,00 €		
Pauschaler Preis für Personal und Getränke pro angemeldeter Personenzahl.	70 Personen - 180,00 €	90 Personen - 220,00 €	
	80 Personen - 200,00 €	100 Personen - 240,00 €	

Getränkeabrechnung nach Verbrauch

SEKTEMPFANG	Sekt	0,10 l	3,00 €
	Sekt gemischt mit Orangensaft	0,10 l	3,00 €
	Erdbeersecco	0,10 l	3,00 €
	Lillet Wild Berry	0,20 l	6,90 €
	Aperol Sprizz	0,20 l	6,90 €
	Hugo	0,20 l	6,90 €
	Bier vom Fass	0,30 l	3,00 €
	Alkoholfreier Sekt	0,50 l	4,80 €
		0,10 l	3,00 €
GETRÄNKESERVICE	Veltins vom Fass	0,30 l	3,00 €
		0,50 l	4,80 €
	Erdinger Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	4,80 €
	Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
	Coca Cola (klassisch, light, zero) Fanta, Sprite	0,30 l	3,00 €
	Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
	Säfte	0,20 l	3,00 €
WEINSERVICE VOM WEINGUT SPARRMÜHLE	Weißwein: Riesling, trocken	0,25 l	6,50 €
	Roséwein: Portugieser Rosé, halbtrocken	0,25 l	6,50 €
	Rotwein: Spätburgunder, trocken	0,25 l	6,50 €
SPIRITUOSEN	Longdrings (Auswahl nach vorheriger Absprache)	0,20 l	5,90 €
	Ramazzotti auf Eis	0,02 l	2,80 €
	Wacholder	0,02 l	2,50 €
	Roter	0,02 l	2,30 €
	Berliner Luft	0,02 l	2,50 €
	Jägermeister	0,02 l	2,50 €
	Obstler	0,02 l	2,80 €



Parkhaus
Aatal



Ledder Straße 394
Telefon 05451 505830-0
info@parkhaus-aatal.de

49479 Ibbenbüren
Telefax 05451 505830-12
www.parkhaus-aatal.de