

Weihnachten feiern mit Weitblick



Liebe Gäste des Tagungshotels Maria in der Aue,
mit Freude präsentieren wir Ihnen unsere diesjährigen
Weihnachtsarrangements.

Entfliehen Sie dem Lärm der Großstadt und lassen Sie sich vom
Team um Robert Dohmen und Küchenchef David Schröer kulinarisch
verwöhnen. Feiern Sie mit Ihren Mitarbeitern, Freunden oder Ihrer
ganzen Familie in angenehmer Atmosphäre und blicken auf ein
ereignisreiches Jahr 2018 zurück.

Für eine Reservierung steht Ihnen Frau Anna Schultes,
aus dem Veranstaltungsverkauf, unter 02193-505308 oder
info@tagungen-aue.de zur Verfügung.

Wir freuen uns sehr, Sie bald bei uns im Bergischen Land
begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Wilfried Rodenbach

Ihr Gastgeber Wilfried Rodenbach & Team



Beginnen Sie den Abend mit einem Glühwein-Empfang und weihnachtlichem Gebäck. Inklusive gemütlichem Lagerfeuer im Innenhof.
8,50 € pro Person



Arrangement „Schneeflöckchen“

- Weihnachtliches Buffet nach Wahl des Küchenchefs
- 3 Stunden Hauswein, Bier und alkoholfreie Getränke inklusive
- Weihnachtsbaum im Raum

55,00 € pro Person

Arrangement „Oh du Fröhliche“

- Weihnachtliches Buffet
(„Alle Jahre wieder“ oder „Kling Glöckchen“, ab 20 Personen)
oder
- Weihnachtliches Menü
(„Christkind“ oder „Der Weihnachtsstern“, 10-20 Personen)
- 5 Stunden Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee inklusive
- Weihnachtsbaum im Raum
- Weihnachtliche Tischdekoration
- Musikalische Untermalung
- Floorlights

89,00 € pro Person

Nach den Arrangement Stunden werden die Getränke nach Verzehr berechnet.
Unsere Sperrstunde ist 01:00 Uhr.



Ab einer Buchung von 20 Personen bekommen Sie folgende Zimmerpreise:

- Übernachtung im Komfort Doppelzimmer inklusive Frühstück
50,00 € Preis pro Person/ pro Nacht
- Übernachtung im Komfort Einzelzimmer inklusive Frühstück
60,00 € Preis pro Zimmer/ pro Nacht

Buffetauswahl

„Alle Jahre wieder“

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken, Gemüseperlen und Pfannkuchenstreifen

Rapunzelsalat mit Kartoffeldressing und Speckstreifen

Rheinischer Kartoffelsalat

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und frischen Kräutern in

Olivenöl-Balsamicoemulsion

Rosa gebratenes Roastbeef an winterlichen mixed pickles

Bauernbrot mit Gänseschmalz, Rillettes und angemachtem Kräuterfrischkäse

Hauptspeisen

Knusprige Gänsekeule in Majoranjús mit Kartoffelknödeln und Rotkohl

Kabeljau mit Schinken und Ei in Senfsauce an getrüffeltem Kartoffelschnee

Vegetarische Lasagne

Winterliche Gemüseauswahl

Dessert

Lebkuchen-Kaffeemousse mit marinierter Ananas

Christstollenparfait mit Zwetschgenröster

Käseauswahl mit Feigensenf und Brot

„Kling Glöckchen“

Vorspeisen

Bratensülze mit „Musik“ und Remoulade, dazu Zwiebelringe

Pfefferbeißer/Mettwürstchen/Chillipeitschen mit Senf

Essiggemüse und Roastbeef-Schinken-Bratenvariationen mit verschiedenen Dips

Brotauswahl mit verschiedenen Wurst & Käsesorten / Obazda

Heringsstippe rot und weiß – Matjesfilet fein mariniert

Angemachte Feinkostsalate (Kartoffelsalat/Nudelsalat/Rindfleischsalat)

Angemachte Rohkostsalate

(Gurkensalat-Tomatensalat-Karottensalat-Weißkrautsalat-gehobelter Radi)

Kesselgulaschsuppe mit Rotwein und Paprika dazu Klosterbrot

Hauptspeisen

Blut und Leberwurst-Kasslernackeln auf Sauerkraut & Kartoffel-Apfelpüree

Spanferkelkeule im Heu gegart an Starkbiersauce, dazu Semmelknödel

Vegetarischer Kartoffelgulasch mit Schalotten und Paprika

Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln an frischen Kräutern

Dessert

Kölsche Bieramisu mit Pumpernickel und Himbeere

Rotweingelee mit Trauben im Zuckerglas

Meta Cotta – Dessert mit Honigwein und Sahne

Frische Früchte und eine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf





Menüauswahl

„Christkind“

Rapunzelsalat mit Kartoffelvinaigrette und gebratenen Speckstreifen
Rinderkraftbrühe mit Grießknocken, Gemüseperlen und Pfannkuchenstreifen
Rosa gebratene Entenbrust, Maronen und Kartoffel-Creméfraiche-Schnitte
an Portweinjús
Christstollenparfait mit Zwetschgenröster

oder

„Der Weihnachtsstern“

Kleine Reibekuchen mit Lachstatar an winterlichem Salatbouquet
Rote Beete Cappuccino mit Zitronenschaum und gebratener Garnele
Pochierter Dorsch in Kräuter-Eier-Senfsauce und Wachholderschinken,
an Kartoffel-Trüffelpüree
Lebkuchen-Kaffeemousse mit marinierter Ananas

