



Unsere Weihnachtspakete 2026

Gans Klassik · Gans Premium · Business-Buffer, für Ihre Feier bei uns im Haus

Zwei Weihnachtsmenüs und ein Buffet für Firmen, aus derselben Küche wie unser Restaurant. In der Veranda und im Separee servieren wir am Tisch, gern im Family-Style auf Platten und in Schüsseln in der Tischmitte; im Pavillon bauen wir ein Buffet auf. Teller, Besteck, Service und weihnachtlich geschmückte Räume sind im Preis enthalten, Raummiete fällt nicht an.

WEIHNACHTSMENÜ · AB 10 PERSONEN

Gans Klassik

49,00 €
pro Person

Am Tisch serviert, gern im Family-Style auf Platten in der Tischmitte, oder als Buffet

- Ganze Gans tranchiert oder Gänsebrust und Gänsekeulen
- Orangen-Marsala-Bratensauce
- Rotkohl, Grünkohl, Klöße und Schupfnudeln
- Kaiserschmarren mit Vanillesauce und Apfelmus
- Ein vegetarisches oder veganes Gericht nach Wahl

Auf Wunsch: Ente statt Gans (−10,00 €), Lachsfilet (+7,00 €), Dessert-Auswahl (+5,00 €).

WEIHNACHTSMENÜ · AB 10 PERSONEN

Gans Premium

64,90 €
pro Person

Am Tisch serviert, gern im Family-Style auf Platten in der Tischmitte, oder als Buffet

- **Alles aus Gans Klassik**
- Hirschgulasch oder Hirschbraten mit Kirschen
- Zwei vegetarische oder vegane Gerichte nach Wahl

Auf Wunsch: Ente statt Gans (−10,00 €), Schokoladenbrunnen mit frischem Obstbuffet (+7,00 €, ab 40 Personen), Dessert-Auswahl (+5,00 €).

ALTERNATIVE OHNE GANS · BUFFET AB 30 PERSONEN

Business-Buffer**39,90 €**
pro Person*Komplett ohne Schweinefleisch: neun warme Gerichte, davon eines vegan und zwei vegetarisch*

- Ćevapčići aus Rind und Kalb
- Putenschnitzel Wiener Art
- Cordon Bleu von der Pute, gefüllt mit Mozzarella und getrockneter Tomate
- Argentinisches Rumpsteak, 120 g
- Chicken Drumsticks in Zitronen-Kräuter-Marinade
- Lachsfilet mit geschmolzenen Cherrytomaten
- Vegan: Ratatouille, in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern der Provence geschmort (enthält Sellerie)
- Vegetarisch: Penne mit Pesto Genovese
- Vegetarisch: Aubergine Parmigiana mit Cherrytomaten, Mozzarella und Parmigiano Reggiano
- Caesar Salad mit Croûtons, vor Ort frisch angemacht
- Sopska-Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und griechischem Feta
- Drei Beilagen: Ofenkartoffeln mit mediterranen Kräutern, gegrilltes mediterranes Gemüse, Djuvec-Reis

Auf Wunsch: Dessert-Auswahl (+5,00 €) · Premium-Upgrade (+13,00 €): Rumpsteak 180 g sous-vide, Aperol-Orange-Chicken, Linguine mit Pfifferlingen oder Steinpilzen, dazu Riesengarnelen vom Grill.

Zusätzlich buchbar

Extra	zu	je Person
Ente statt Gans (für die ganze Gesellschaft)	Gans Klassik, Gans Premium	–10,00 €
Lachsfilet	Gans Klassik, Gans Premium	+7,00 €
Dessert-Auswahl: Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeersauce, veganer Chia-Pudding mit Roter Grütze	alle	+5,00 €
Zusätzliches vegetarisches oder veganes Gericht	alle	+7,00 €
Schokoladenbrunnen mit tranchiertem frischem Obstbuffet	alle, ab 40 Personen	+7,00 €
Premium-Upgrade	Business-Buffer	+13,00 €
Kindergericht: selbstgemachte Putennuggets mit Pommes frites	je Kind	9,90 €

Vegetarisch und vegan zur Wahl

Vegetarisch, zum Beispiel: Aubergine Parmigiana · Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käsekruste · Champignons gefüllt mit Spinat, Frischkäse und Schafskäse · Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf · Tagliatelle mit Steinpilzen oder Pfifferlingen (saisonabhängig) · Penne mit Basilikum-Pesto

Vegan, zum Beispiel: Veganes Burgunder-Gulasch · Ratatouille · Kichererbsen-Kokos-Gemüse-Curry · Gefüllte Paprika mit Reis, Mandeln und Rosinen · Perlgraupenrisotto mit Erbsen und Babykarotten · Veganes Chili sin Carne · Linsen-Bolognese mit Penne oder Rigatoni

Speisen und Getränke zusammen

Preis je Gast für Weihnachtspaket plus Getränke-Pauschale (fünf Stunden)

	Basis 35,00 €	Plus 45,00 €	Premium 55,00 €	Alkoholfrei 25,00 €
Business-Bufferet 39,90 €	74,90 €	84,90 €	94,90 €	64,90 €
Gans Klassik 49,00 €	84,00 €	94,00 €	104,00 €	74,00 €
Gans Premium 64,90 €	99,90 €	109,90 €	119,90 €* 119,90 €	89,90 €

Grün: bis 110 € je Gast, also innerhalb des Freibetrags für Betriebsveranstaltungen, wenn keine weiteren Kosten hinzukommen. * über 110 €.

Gut zu wissen

Raum	Gäste
Veranda	bis 25
Separee	bis 35
Kleiner Pavillon	bis 40
Großer Pavillon, mit Tanzfläche	bis 110
Pavillon komplett	bis 160

- **Saison:** Gans Klassik und Gans Premium von November bis Dezember; am 24. und 25.12. geschlossen.
- **Vorlauf:** Gänsemenüs 14 Tage, Business-Bufferet 5 Tage.
- **Am Tisch oder als Buffet:** Am Tisch ab 10 Personen, Buffets ab 30 Personen im Pavillon.
- **Anpassbar:** Einzelne Gerichte, Beilagen oder Desserts tauschen wir nach Ihren Wünschen.
- **Allergene** nennen wir Ihnen vorab schriftlich. Unser Rotkohl wird mit Gänseschmalz zubereitet und ist nicht vegetarisch.

Hinweis für Betriebsveranstaltungen

Freibetrag 110 € je teilnehmendem Arbeitnehmer und Veranstaltung, brutto, für bis zu zwei Veranstaltungen im Jahr (§ 19 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1a EStG). Alle Kosten der Feier zählen zusammen. Speisen 7 %, Getränke 19 % Umsatzsteuer, auf der Rechnung getrennt ausgewiesen. Dieser Hinweis ersetzt keine steuerliche Beratung.

Ihr Termin

Die Abende im November und Dezember sind schnell vergeben. Schreiben Sie uns Ihren Wunschtermin und die Gästezahl, wir melden uns mit einem Angebot. Für einen Blick in unsere Räume sind Sie jederzeit willkommen.

Restaurant Adlermühle · Ante Milardovic

Tel. 030 741 22 19 · mobil 0177 5577711 · catering@seit1909.de

Alle Preise pro Person in Euro einschließlich Umsatzsteuer (Speisen 7 %, Getränke 19 %). Unverbindliche Preisübersicht, Stand 28. September 2026; verbindlich sind das schriftliche Angebot und die Buchungsbestätigung. Es gelten unsere Veranstaltungsbedingungen.