

Hotel Villa Stokkum

Für die schönste Zeit des Jahres
Ihre Feier im Best Western Premier Hotel Villa Stokkum



Weihnachten 2017

Vorwort



LIEBE GÄSTE!

In diesem Jahr haben wir uns viele Gedanken gemacht, dass Ihre Weihnachtsfeier in unserem Haus für Sie ein voller Erfolg wird. Bei uns erleben Sie Weihnachten als wären Sie zuhause.

Einmal durchatmen bitte! Lehnen Sie sich zurück, schließen Sie die Augen und genießen Sie Lichterglanz, Tannenduft, festliche Tafeln, Essen wie zuhause, einen guten Wein und gemütliche Geselligkeit.

Zur schönsten Zeit des Jahres wollen wir Sie verwöhnen. Unser Veranstaltungsteam ist Ihnen bei ihrer Planung gerne behilflich.

Lassen Sie sich vom Geist der Weihnacht verzaubern. Wir freuen uns, Sie in unserem Haus zu begrüßen!

Ihre **Gabriele Christ** und **Christoph Krieger**
Geschäftsleitung

„Weiß sind die Türme, Dächer, Zweige,
und das Jahr geht auf die Neige,
und das schönste Fest ist da!“ - Theodor Fontane -

Ihre Ansprechpartner



Maike Größer, Veranstaltungsleiterin, und **Jan Ach** kümmern sich gerne um Ihre Ideen und Pläne für Ihr Fest, Ihre Firmenfeier oder sonstige Veranstaltungen.

Dank jahrelanger Eventerfahrung mit großen und kleinen Gesellschaften wissen beide genau, was die Zutaten für eine gelungene Veranstaltung sind.

Dabei zählen nicht nur die Ausstattung der Räumlichkeit und die Zusammenstellung der Speisenfolgen eine bedeutende Rolle, sondern das gewisse Extra, das Ihre Feier so besonders und einzigartig macht.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, wir freuen uns auf Sie!

Ihr **Veranstaltungsteam**
Maike Größer und **Jan Ach**

Telefon 06181 664500 | bankett@villastokkum.bestwestern.de

„Wir möchten, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen –
sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch.“

Weihnachtsbuffets:

HEIMAT mit Getränkepauschale	6-7
HEILIGABENDKLASSIKER mit Getränkepauschale	8-9
CHRISTMAS AT THE TABLE mit Getränkeempfehlung	10-11
HOLY CHRISTMAS mit Getränkepauschale	12-13
GESCHENKIDEEN UND RAHMENPROGRAMME	14-15

Ihre maßgeschneiderte Weihnachtsfeier - Sie feiern, wir organisieren!

Unsere Räumlichkeiten



BIS ZU 40 PERSONEN
Historisches Gewölbe von 1665



BIS ZU 60 PERSONEN
Barocksaal



BIS ZU 100 PERSONEN
Banketträume



BIS ZU 120 PERSONEN
Restaurant Villa Stokkum



BIS ZU 160 PERSONEN
Zehntscheune

HEIMAT

Heimatliche Speisen

ZUM EMPFANG DER GÄSTE:

Handkäs`-Bauchspeck-Flammkuchen | Grie Soß` und Eier am Tisch eingesetzt zum selber dippen
In der Zehntscheune servieren wir: Handkäs` mit Musik im Gläschen | Grie Soß` und Eier

GRUMBEEREN, KRAUT UND RÜBEN

Blechspeckkuchen auf süß-saurem Kürbis | Strammer Max von der Seligenstädter Räucherforelle |
Frankfurter Würstchen mit Pellkartoffel-Schnittlauch-Salat | Ofenfrische Brezeln mit Spundekäs` |
Steinheimer Griebenschmalz und würzig eingewecktes Kraut und Rüben | Holzofen- und Graubrot

SUPPEN

Äbbelwoisuppe mit getrockneten Äpfeln und Grie-Soß`-Kräuter-Croutons

SALATE

Lauwarmer Spitzkohlsalat mit Kümmel und Apfelessig | Karottensalat mit Rosinen und Villa Stokkum
Honig | Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing | Kopfsalat mit zweierlei Dressing zur Wahl
(Kartoffel-Speck-Dressing oder Apfelsenf-Vinaigrette)

„SCHLACHT-UND BACKTAG“

Frisch gefangene ganze Seligenstädter Forellen „Müllerin Art“ mit brauner Butter und Blattpetersilie |
Knusprige Gänsekeulen aus der Region mit Rotkohl und Maronensoße | Hessische Schmandschnitzel in
Senfsauce Himmel und Ääd`- Kartoffelstampf mit Apfelkompott, Blutwurst und Röstzwiebeln |
„Diebchen mit Duckefett“- Kartoffelklöße mit Leberworscht Lauch, Schwarzwurzeln und Blumenkohl
im Rieslingteig gebacken mit Kochkäsesauce | Extra Beilage: Hessisches Zwiebel- und Linsengemüse

SÜSS, SAUER, SALZIG UND BABBISCH

Eierpannekuche mit warmen Vanillequitten und Zimt-Sauerrahm | Schlumpeweck
mit Zwetschgenkompott | Halbgefrorenes vom Bratapfel mit gesalzenen Walnüssen

Ab 30 Personen - 38 Euro pro Person



Heimatliche Getränke

ZUM APERITIF:

Heisser Apfelwein Hanauer Apfelwein der Kelterei Stier aus Maintal-Hochstadt, Scheiben und Zesten von der Orange | **Glühwein**
2015er Heppenheimer Schlossberg, Spätburgunder, Hessische Bergstraße, Scheiben von der Orange und Zitrone, Zimt,
Sternanis | **Apfelpunsch alkoholfrei** Apfelsaft von der Kelterei Rapp`s aus Karben, Saft von Orange und Zitrone, Zimtstange

BIERE:

Schlappeseppel Pils vom Fass Eder & Heylands Brauerei aus Großostheim | oder „**Seppelsche**“ in der Bügelverschlussflasche
mit dem **Plopp** Das Seppelsche wird mit besonderen Malzen gebraut; feine Karamellnote; bernsteinfarbenes, vollmundiges,
ausgewogenes Bier | **Schlappeseppel Dunkel** Schlappeseppel Dunkel wird von typischen Röstaromen bestimmt. Ein
vollmundiges, röstaromatisches dunkles Bier | **Schöffelhofer Weizen** Hefe, kristall und alkoholfrei | **Clausthaler Pils** alkoholfrei

WEINE - AUSWAHL 2 VON 4 WEINEN:

Alle Weine von der Hessischen Bergstraße | 2015er Heppenheimer Stemmler, **Riesling**, trocken, QbA |
2015er Heppenheimer Stemmler, **Grauburgunder**, trocken, QbA | 2015er Heppenheimer Stemmler, **Dornfelder**, trocken, QbA |
2015er Heppenheimer Stemmler, **Spätburgunder**, trocken, QbA

SPIRITUOSEN:

Obstbrand von der Kelterei Gessner aus Kleinkahl | **Haselnuss Geist** von der Kelterei Gessner aus Kleinkahl | **Brombeerlikör** von
der Edelbrennerei Dirker aus Mömbris | **Jägermeister**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Selters classic/ leicht/ naturell | **Rapp`s** Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft | **Coca Cola/Fanta/Sprite**
Hanauer Apfelwein von der Kelterei Stier aus Maintal/Hochstadt (Apfelwein-Urschoppen, gekeltert nach alter Art und
naturtrüb ausgebaut; kernig-rusikal mit apfeligem Nachhall) | **Staanemer Gold** von der Kelterei Stier aus Maintal/Hochstadt
(mild-fruchtiger Apfelwein mit leichter Frische)

KAFFEESPEZIALITÄTEN:

Kaffee Creme | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato

Alle weiteren Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden einzeln abgerechnet.
Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.

Getränkepauschale - 38 Euro pro Person (4 Stunden)

HEILIGABENDKLASSIKER

Kartoffelsalat und Würstchen auf 1001 Art – Family Style –

Speisen

Gemüestifte mit Rote Bete Dip | Grieben-Apfel- und Kräuterschmalz |

Vollkornbrote, Holzofen- und Graubrot

SUPPE Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

KARTOFFELSALATE Salat von der „Roten Emmalie“ mit Lauch, Apfel, Gorgonzola und Haselnüssen |

Salat von der „Linda“ mit Fleischwurst, Eiern und Senf | Warmer Salat von der „Annabelle“ mit Brühe, Speck und sauren Gurken

FELDSALAT mit Speckwürfeln, Walnüssen und rote Zwiebel-Vinaigrette

WÜRSTE

Auswahl von Frankfurter, Wiener, Puppen-Würstchen, Weißwürste, Rindswürste, Fleischwurst mit und ohne Knoblauch, Regensburger und Krakauer Wurst | Dazu Senfauswahl u.a. Süßer Senf, Apfelweinsenf und scharfer Senf

SÜSSES

Flammkuchen mit Apfelspalten, Krokant, Schmand, Zimt und braunem Zucker

IN DER ZEHNTSCHEUNE SERVIEREN WIR:

Lebkuchen-Mousse au Chocolat mit Vanillesauce | Rote weihnachtliche Grütze mit Zimt

Ab 10 Personen - 29 Euro pro Person



Getränke

ZUM APERITIF:

Biercocktail Radeberger Pils vom Fass mit Grenadine | **Alkoholfreier Biercocktail** Clausthaler alkoholfrei mit Grenadine | **Apfelpunsch alkoholfrei** oder | **Glühwein** 2015er Merlot Villa Sassi IGT, Friaul, Italien, Scheiben von der Orange und Zitrone, Zimt, Sternanis

BIERE:

Radeberger Pils vom Fass | **Schöfferhofer Weizen** Hefe, kristall und alkoholfrei | **Clausthaler Pils alkoholfrei**

WEINE:

Weiss 2015 er Pinot Grigio Le Anfore IGT, Venetien, Italien |

Rot 2015er Merlot Villa Sassi IGT, Friaul, Italien

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Selters classic/ leicht/ naturell | **Rapp's** Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft | **Coca Cola/Fanta/Sprite**

SPIRITUOSEN:

Obstwässerle von Krämer | **Baileys** | **Jägermeister**

KAFFEESPEZIALITÄTEN:

Kaffee Creme | **Cappuccino** | **Espresso** | **Latte Macchiato**

Alle weiteren Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden einzeln abgerechnet. Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.

Getränkepauschale - 29 Euro pro Person (3 Stunden)

CHRISTMAS AT THE TABLE

- Family Style -

Speisen

Maronencremesuppe mit gebratenen Waldpilzen und Orangen-Creme Fraïche | Speckbrötchen, Rote Bete Brötchen und Walnuss-Brötchen mit Portwein-Auberginencreme | Kürbiskernöl-Dip

AM TISCH TRANCHIERT:

Ganze deutsche Hafermast-Gans mit Honig und Beifuß glasiert - dazu Calvados-Äpfel und Haselnuss-Spätzle | Gefüllte Kartoffelklöße mit Backpflaumen und Semmelbröseln | Getrüffelter Wirsing und Kirsch-Rotkraut | Feldsalat mit Walnüssen, Gartenkressen | Kartoffel-Speck-Dressing und Croutons

Rohmilchkäseauswahl auf dem Brett mit Feigensenf und Trauben | Lebkuchen-Crème brûlée

Ab 6 Personen - 75 Euro pro Person



Getränke

ZUM APERITIF:

Gincocktail Saffron Gin, Zimtstange, Orangenscheibe, Schweppes Tonic | 8,00 Euro

Cocktail alkoholfrei Schweppes Tonic, Zimtstange, Orangenscheibe | 4,80 Euro

Laurent Perrier 0,75 ltr Champagner | 99,00 Euro

Moët Chandon 0,75 ltr Champagner | 125,00 Euro

BIERE:

Radeberger Pils vom Fass | 0,3 ltr. für 3,50 Euro | 0,5 ltr. für 5,50 Euro

Schöffelhofer Weizen Hefe, kristall und alkoholfrei | 0,5 ltr. für 5,50 Euro

Progusta vom Fass Craft Beer von der Braumanufaktur GmbH aus Frankfurt | 0,3 ltr. für 4,50 Euro

Clausthaler Pils alkoholfrei | 0,33 ltr. für 3,50 Euro

ROTWEINE:

2008er Château Siran Magnum | 1,5 ltr, Medoc, Bordeaux, Frankreich für 205,00 Euro

2015er Saga Bordeaux Magnum | 1,5 ltr, AOC, Bordeaux, Domaine Barons de Rothschild, Frankreich für 95,00 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Selters classic/ leicht/ naturell | 0,75 ltr. für 6,90 Euro | Rapp's Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft | 0,2 ltr. für 3,50 Euro

Hanauer Apfelwein von der Kelterei Stier aus Maintal/Hochstadt | 1 ltr. für 10,00 Euro

(Apfelwein-Urschoppen, gekeltert nach alter Art und naturtrüb ausgebaut; kernig-rusikal mit apfeligem Nachhall) | Staanemer

Gold von der Kelterei Stier aus Maintal/Hochstadt | 1 ltr. für 12,00 Euro (mild-fruchtiger Apfelwein mit leichter Frische)

SPIRITUOSEN:

Haselnussbrand von der Edelbrennerei Dirker aus Mömbris | 2cl für 5,50 Euro

Remy Martin | 2 cl für 7,00 Euro | Ramazzotti | 2 cl für 3,00 Euro | Baileys | 2 cl für 3,00 Euro

KAFFEESPEZIALITÄTEN:

Kaffee Creme für 2,80 Euro | Cappuccino für 3,50 Euro | Espresso für 2,60 Euro |

Latte Macchiato für 4,90 Euro

Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor. Gerne können Sie hierzu eine unserer Getränkepauschalen wählen.

HOLY CHRISTMAS

Speisen

DEVILED EGGS | Gefüllte Eier mit Kapern, Räucherlachs und Ketakaviar

ANGELS ON HORSEBACK | Crostini mit Garnelen, Jalapeño und Limetten

BAGEL BITES | Pastrami-Bagel mit saurer Sahne und Weihnachts-Krautsalat

SALAD BAR | Salatbuffet mit Ranch Dressing und Kräuter Vinaigrette

CORN BREAD | Maisbrot mit Honig-Butter und Walnüssen

PUMPKIN SOUP

Vom Butternut-Kürbis mit frittiertem Salbei und Popcorneinlage a part

STUFFED TURKEY WITH ALL THE FIXIN'S

Truthahn im Ganzen mit Maisbrot-Füllung und seine Sauce | Karamellisierte Süßkartoffeln | Kaltgerührte Cranberries

PEPPERED ROASTBEEF

Scheiben vom rosa gebratenen U.S. Rind mit Bourbon-Pfeffer-Sauce | Cremiges grüne Bohnen-Stein Champignons-Gemüse | Kartoffel-Schnittlauch-Püree

BLACKENED SALMON

Lachs in Gewürzkruste gebraten mit Zitrus-Salsa, Geschmolzenem Blattspinat, Gemischter Reis mit Nelken

SWEETS

Schokofondue / Schokoladenbrunnen mit Früchten | Brownies und Marshmallows | Apfel-Karamel-Crumble | Zimt-Nougat-Donuts | Waffeln als Aktion | Obstsalat und Waldbeergrütze mit Vanillesauce

Ab 30 Personen - 54 Euro pro Person



Getränke

ZUM APERITIF:

Granatapfelpunsch 2015er Villa Sassi, Merlot, Italien, Apfelsaft, Kirschsafte, Orangenscheibe und Grenadine oder | **Granatapfelpunsch alkoholfrei** Apfelsaft, Kirschsafte, Orangenscheibe, Grenadine | **Eggnog** Milch, Sahne, Vanillezucker, Eigelb, Rohrzucker, Whiskey

BIERE:

Radeberger Pils vom Fass | **Schöfferhofer Weizen Hefe**, kristall und alkoholfrei | **Progusta vom Fass** Craft Beer von der Braumanufaktur GmbH aus Frankfurt | **Clausthaler Pils alkoholfrei**

WEINE:

Weiss 2014er Silver Palm, Chardonnay, Kalifornien |

Rot 2013er Thomson Estate „Old Pumphouse“, Shiraz, Australien

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Selters classic/ leicht/ naturell | **Rapp's** Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft | **Coca Cola/Fanta/Sprite**

SPIRITUOSEN:

Jack Daniels | Jägermeister

KAFFEESPEZIALITÄTEN:

Kaffee Creme | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato

Alle weiteren Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden einzeln abgerechnet. Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.

Getränkepauschale - 54 Euro pro Person (4 Stunden)

Geschenkideen und Rahmenprogramme



Ganz egal, ob Sie ein Geschenk für Mitarbeiter, Geschäftsfreunde oder Ihre Familie und Freunde suchen – ein Gutschein mit gastronomischen Leistungen der Villa Stokkum kommt immer gut an: Was darf es für Sie sein? Frühstücksbuffet, Advents- oder Weihnachtsbrunch oder Wertgutschein(e). Alle Gutscheine können rund um die Uhr an unserer Hotelrezeption erworben werden. Auf Wunsch schicken wir sie auch gerne Ihnen oder Ihren Beschenkten zu!

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unseren kreativen Rahmenprogrammen und stimmungsvoller Unterhaltung: Wie wäre es zum Beispiel mit einer weihnachtlichen Fackelwanderung mit dem Nikolaus durch die Steinheimer Altstadt oder ein Glühweinempfang in unserem hoteleigenen Eventgarten und einem Weihnachtsboule-Turnier. „Strümpfen“ Sie auf „Villa Art“ oder kreiieren Sie Ihre eigenen Lebkuchen auf unserer Lebkuchen-party. Haben wir Sie neugierig gemacht!? Dann sprechen Sie uns an!



Hotel Villa Stokkum

Für die schönste Zeit des Jahres
Ihre Feier im Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

