

Für die schönste Zeit des Jahres



WINTEREVENTS 2022/2023

Weihnachtsfeiern | Rahmenprogramme | Geschenkideen

Hotel Villa Stokkum

Liebe Gäste!

In der Winterzeit sind Gemütlichkeit und Zusammensein wichtige Erfolgsfaktoren für eine gelungene Weihnachtsfeier, ein winterliches Event oder Kick-off zum Jahresstart. Gerne bereiten wir Ihnen eine geeignete Atmosphäre. Fühlen Sie sich bei uns ganz wie 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.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus zu begrüßen!

Ihre Gastgeber



Christoph Krieger

Geschäftsführender
Gesellschafter



Achim Hunzinger

Hoteldirektor

*Weiß, sind die Türme,
Dächer, Zweige, und das
Jahr geht auf die Neige,
und das schönste Fest ist da.*

Theodor Fontane

Das Titelbild zeigt das Villa-Märchenhaus – ab November zu bewundern in unserem Eingangsbereich.

Ihr Veranstaltungsteam



Unsere Veranstaltungskordinatorinnen **Magdalena Kiedos** und **Marta Bauer**, Küchenleitung **Jan Elbrecht** und **Nikolay Grozev** sowie die Serviceleitung unter **Can Kip** haben es sich zur Aufgabe gemacht, Ihre Vorstellungen innerhalb unserer Planung in die Tat umzusetzen. Mit den über die Jahre gesammelten Erfahrungen im Event- und Veranstaltungsbereich, sorgen wir mit unserem Team für individuelle Momente, die Ihnen im Gedächtnis bleiben. Egal ob es um die Ausstattung der Räumlichkeiten oder die Zusammenstellung der Speisenfolge geht – erleben Sie unser gewisses „Extra“. Vereinbaren Sie einen Termin, wir freuen uns auf Ihre Wünsche!



Kontakt

Telefon: +49 (0)6181 664-500

E-Mail: bankett@villastokkum.bestwestern.de

URL: www.villastokkum.de

Unsere Angebote

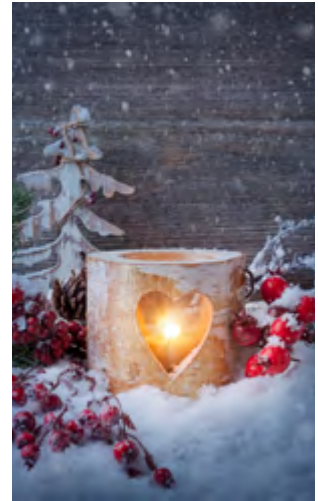
Heimat	6
<i>Hessische Speisen</i>	
Weihnachtsmenü Gans	7
<i>Ganz lecker und beliebt</i>	
Schweizer Raclette-Abend	8
<i>Ein kulinarisches Wintervergnügen</i>	
Hessisches Teppanyaki	9
<i>Unser Küchenchef kocht live vor Ihren Augen</i>	
Winterlicher Sonntags- und festlicher Advents-Brunch	10
Getränkepauschalen	11
Geschenkideen und Rahmenprogramme	12

*Ihre maßgeschneiderte Veranstaltung:
Sie feiern, wir organisieren!*

Unsere Räumlichkeiten



BIS ZU 60 PERSONEN
Barocksaal



BIS ZU 100 PERSONEN
Banketträume



BIS ZU 120 PERSONEN
Restaurant Villa Stokkum



BIS ZU 160 PERSONEN
Zehntscheune

Heimat

Hessische Speisen

Zum Empfang der Gäste: Flying Buffet

Steinheimer Rauchforelle | Rote-Bete-Rahm |
Knuspriges Gewürzbrot

Apfel-Handkäs-Tatar | Weiße Zwiebelcreme |
Graubrot-Crunch

Honigschinken | Senfrüchte | Pumpernickel
Veganes Karottenpflanzlerl | Pastinakenstroh

Vorspeisen

Veganes Rote-Bete-Carpaccio | Kürbis-
marmelade | Zitronenpfeffer

Zwiebelflammkuchen | Kräuterschmand |
Knusperspeck

Blutwurstcroustini | Knuspriger Apfel

Räucherlachs | Kartoffelkrapfen | Frischer Meer-
rettich

Salate

Kartoffelsalat | Bauchspeck | Ei

Feldsalat | Schmand-Dressing

Waldorfsalat | Walnuss | Mandarine

Suppe

Maronencremesuppe | Knusprige Brezel-
croutons

Hauptgänge

Veganes Kürbisgulasch | Geschmorter Sellerie

Zarte Bäckchen vom Weideochsen |
Burgunderjus | Wurzelgemüse | Kartoffelkrok-
eten

Gebratenes Zanderfilet | Rieslingschaum |
Äppler-Krautfleckerl

Desserts

Germknödel | Zwetschgenröster |
Zimtsauerrahm

Bratapfel | Marzipan | Salzkaramell | Vanillesoße

Veganer Milchreis | Birnenragout | Zartbitter
Splitter



Buffet ab 30 Personen – € 56,- pro Person

Weihnachtsmenü Gans

Ganz lecker und beliebt

3-Gang-Menü

- **Gänserahmsüppchen** | Laugencroutons | 7-Kräuter-Pesto oder **Feldsalat** | Speck-Dressing | Laugencroutons
- **Brust und Keule von der Junggans** | Maronenjus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße
- **Bratapfelstrudel** | Zwetschgenröster | Vanillesoße | Tonkabohne oder **Lebkuchen-Parfait** und/oder **Lebkuchen-Mousse** | Gebrannte Heidelbeeren



ab 10 Personen – € 54,- pro Person

Schweizer Raclette-Abend

Ein kulinarisches Wintervergnügen

Zart schmelzender Käse auf leckeren Kartoffeln! Wir reichen das Beste von Fleisch und Fisch, dazu Brot mit Dips und Buttermischungen, Rohkost geschnitten, Pellkartoffeln und Salate mit korrespondierenden Dressings. Zum Dessert genießen Sie „beschwipsten“ Obstsalat.



ab 8 bis 80 Personen – € 36,- pro Person

Hessisches Teppanyaki

Unser Küchenchef kocht live vor Ihren Augen

Ein besonders exklusives und kulinarisches Highlight bieten wir für kleine Gruppen unter der Glas-
kuppel unseres Restaurants. Wir präsentieren unseren „Hessisch Teppanyaki“ Live-Grill. Lassen Sie
sich von unserem Küchenchef Gang für Gang hessische Klassiker neu interpretiert vor Ihren Augen
zubereiten.

Verbringen Sie mit Freunden und Kollegen einen geselligen Abend und genießen Sie dieses außer-
gewöhnliche Live-Cooking. Wählen Sie 5 Komponenten zu € 55,- oder 7 Komponenten zu € 77,- aus
den vorgeschlagenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts nach Ihrem Geschmack aus und stellen
Sie Ihr Menü zusammen.

Vorspeisen

Erbsensuppe

Speck | Schwämmchen

Himmel und Erd'

Gebackene Ahle Blutwurst |
Gebratener Kartoffelstampf |
Apfelspalten

Handkäs' im Speckmantel

Zwiebel-Kümmel-Chutney

Hauptgänge

Schweinefilet

Butterspätzle | Gebratener
Winterlauch | Calvados Rahm

Gebratenes Zanderfilet im Wirsingblatt

Kartoffel-Gröstl | Pernot-
Schaum

Laugen-Serviettenknödel

Waldpilz-Blauschimmel-Rahm |
Gebratener Feldsalat

Dessert

Hessischer Kaiserschmarrn

Luftiger Pfannkuchenteig |
karamellierte Apfelspalten |
Rosinen | Geröstete Mandeln |
Vanillesoße

Geeiste, dunkle Waldbeeren

Holunder-Coulis | Apfelwein-
Zimt-Zabaione



ab 6 bis 10 Personen – ab € 55,- pro Person

Winterlicher Sonntags-Brunch und festlicher Advents-Brunch

Möchten Sie genussvoll feiern und schlemmen ohne große Vorbereitung? Mit unserem traditionellen und festlichen Sonntagsbrunch bietet sich ab November die Gelegenheit für eine Weihnachtsfeier im kleinen oder großen Familien- und Freundeskreis oder mit Kolleginnen und Kollegen. Freuen Sie sich auf ein festliches Buffet mit vielfältiger Auswahl und saisonalen Highlights, hier ist ganz sicher für jeden Geschmack etwas dabei. Feiern Sie stimmungsvoll im Restaurant Villa Stokkum, im Barocksaal oder in den Veranstaltungsräumen.

Das erwartet Sie: Empfang ab 11:00 Uhr mit Aperitif | Frühstücksbuffet | Salate & Vorspeisen | Hauptspeisen mit Fleisch und Fisch | Vegetarische Gerichte | Live-Cooking Station für frische Eierspeisen & ein Hauptgericht | Dessertauswahl | Mineralwasser | Säfte | Filterkaffee & Kaffeespezialitäten | Ronnefeldt-Teestation

An den Weihnachtsfeiertagen verwöhnen wir Sie ganz besonders und ergänzen mit zusätzlichen weihnachtlichen Leckereien.

November	Dezember	Weihnachtsfeiertage
06.11.2022 13.11.2022 20.11.2022 27.11.2022 1. Advent	04.12.2022 2. Advent 11.12.2022 3. Advent 18.12.2022 4. Advent	25.12.2022 1. Weihnachtstag 26.12.2022 2. Weihnachtstag
€ 35,- pro Person		€ 45,- pro Person



ab 2 bis 100 Personen - ab € 35,- pro Person

Getränkepauschalen

Pauschale pro Person ohne Empfang

Bier | Wein | Softgetränke | Mineralwasser | Kaffeespezialitäten

2 Stunden	€ 21,-
3 Stunden	€ 31,-
4 Stunden	€ 40,-
5 Stunden	€ 47,-
6 Stunden	€ 53,-

Sektempfang pro Person

Sekt „Hausmarke“ | Mineralwasser | Bier | Orangensaft | Cranberry-Saft

ca. 1 Stunde	€ 14,50
--------------------	---------

Pauschale mit Glühweinpfang und Feuerkorb

Hausgemachter Glühwein | Bier | Wein | Mineralwasser | Softgetränke | Kaffeespezialitäten

2 Stunden	€ 24,-
3 Stunden	€ 35,-
4 Stunden	€ 45,-
5 Stunden	€ 51,-
6 Stunden	€ 56,-



Grundsätzlich sind alle genannten Speisen- und Getränkepreise inklusive Service und Mehrwertsteuer. Für die exklusive Nutzung der Veranstaltungsräume fallen je nach Veranstaltungsart und Personenzahl Raummieten an. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen Ihr individuelles und detailliertes Angebot mit der Angabe der zu erwartenden Kosten. (Änderungen vorbehalten!)

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-, Brunch- oder Wertgutschein? 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 kreativen Rahmenprogrammen und stimmungsvoller Unterhaltung: Wie wäre es zum Beispiel mit einer weihnachtlichen Fackelwanderung mit dem Nikolaus durch die Steinheimer Altstadt oder Glühweinempfang in unserem hoteleigenen Eventgarten und einem Weihnachtsboule-Turnier.

Für außergewöhnliche Teamgeist-Rahmenprogramme, Indoor- und Outdoorerlebnisse steht Ihnen das Expertenteam vom **teamgeist.com** zur Verfügung, spielerische Unterhaltung bietet **casino-mobile.de**

Dekorationen mit besonderem Flair übergeben wir auf Wunsch gerne an unsere Partner **buschmann-eventdesign.de** oder **tischlein-ich-deck-dich.de**

Wir beraten Sie gerne! Legen Sie die Durchführung vertrauensvoll in die Hände unserer professionellen Partner.



Für die schönste Zeit des Jahres



WINTEREVENTS 2022/2023

Weihnachtsfeiern | Rahmenprogramme | Geschenkideen

Hotel Villa Stokkum

Steinheimer Vorstadt 70 · 63456 Hanau
Tel. +49 (0)6181 664-500 · bankett@villastokkum.bestwestern.de
www.villastokkum.de