

M E R R Y  
C H R I S T M A S



I H R E W E I H N A C H T S F E I E R im Auktionshaus. An einem Abend Ihre exklusive Location.

# COMING HOME

FOR CHRISTMAS



Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen zur diesjährigen Weihnachtsfeier mit etwas ganz Besonderem. Nicht umsonst ist der Dezember, die Zeit der Ruhe und Besinnung und des Miteinanderseins.

Feiern Sie gemeinsam die schönste Zeit des Jahres in der beeindruckenden Atmosphäre des Auktionshaus. Charmant, authentisch, edel – Die Eine, die alles kann. Für Ihre Feier steht Ihnen die Location an diesem Abend exklusiv zur Verfügung.

Weil die Planungen im Vorfeld oftmals sehr aufwendig sein können, wollen wir es Ihnen so einfach wie möglich machen. Gemeinsam mit unserem Preferred Partner Messerich Catering haben wir eine weihnachtliche Rund-um-Sorglos-Pauschale für Sie geschnürt, die keine Wünsche offen lässt, damit Sie sich um nichts weiter kümmern müssen!

Sie planen mit 50 bis 130 Personen? Perfekt! Sollten Ihnen etwas fehlen oder nicht zusagen, freuen wir uns sehr darauf, Ihnen auch die letzten Wünsche zu erfüllen.

## AUF EINEN BLICK - UNSER 5-STÜNDIGES

### WEIHNACHTSPAKET FÜR SIE (z.B. 18-23 UHR\*):

- **Raummiete für das Auktionshaus** (inkl. Heizung & NK)
- **Weihnachtliche Deko und Tischarrangements**
- **Glühweinempfang & Welcome-Snack**
- **3-Gänge Weihnachtsbuffet**
- **Weine, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee**

**129, 00 € / Person**, zzgl. 250 € Endreinigung

\*Verlängerung möglich

# IM DETAIL

## DER ABLAUF

18.00 - 18.30 Uhr

Eintreffen der Gäste  
Glühwein- | Getränkeempfang & Snacks

ab 18.30 Uhr

Platznehmen an den Tischen  
Erster Getränkeservice

Ansprache

19.20 Uhr

Eröffnung Hauptgangbuffet

*21.30 Uhr*

*optional Longdrink-/ Cocktailbar*

23.00 Uhr

Ende der Leistungspauschale

*23.30 Uhr*

*optional Late Night Snack*



# EMPFANG

## W A R M - U P

IM AUSSENBEREICH DES AUKTIONSHAUS

### Heißes & Prickelndes zur Begrüßung

- Klassischer Glühweinpfang mit & ohne Alkohol
- Birnen-Bellini mit eiskaltem Secco aufgegossen

### dazu herzhaft kalte & heiße Schmankerl

- Stücke vom krossen Stullenbrot, unterschiedlich belegt



# VORSPEISE

S T A R T

EINGEDECKTER TELLER AM PLATZ

BITTE ZUGREIFEN | MITTIG AUF TISCH

- **Brotkorb**
- **Dattel-Frischkäsedip**
- **Weihnachtsbutter mit Lebkuchengewürz & Honig**

EINGEDECKT AUF VORSPEISENTELLER

- **Salat vom Hokkaido-Kürbis**  
mit Rosinen, Mandeln & geräucherter Gänsebrust
- **Kleine, eingekochte Rote-Beete-Knollen**  
geröstete Kerne & Grünzeug
- **Terrine aus Quinoa**  
mit Gemüse & Curry
- **Kokos-Couscous-Würfel**  
mit Hähnchenbrust



# HAUPTGANG

## B U F F E T

### R A N A N D I E L Ö F F E L

- **Karotten-Ingwersuppe auf Kokosmilchbasis**  
mit Croûtons und Grünzeug apart

### W A R M | M I T & O H N E | V E G G I E | L E C K E R

- **„Festtagsspeise“ Tranche vom Roastbeef**, medium gebraten  
Fluffiges Kartoffelpüree, Feigen-Rotkohl mit Ahornsirup,  
Rotwein-Schalotten-Jus
- **Coq au vin in Kürbissauce**  
Nuss-Polenta -Törtchen, Kürbiswürfel, Kirschtomaten
- **Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnusspesto**  
mit kleiner Tranche vom gebratenen Fischfilet  
Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfeln
- **VEGAN! Grünes Curry**  
mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen



# SÜSSE SÜNDEN

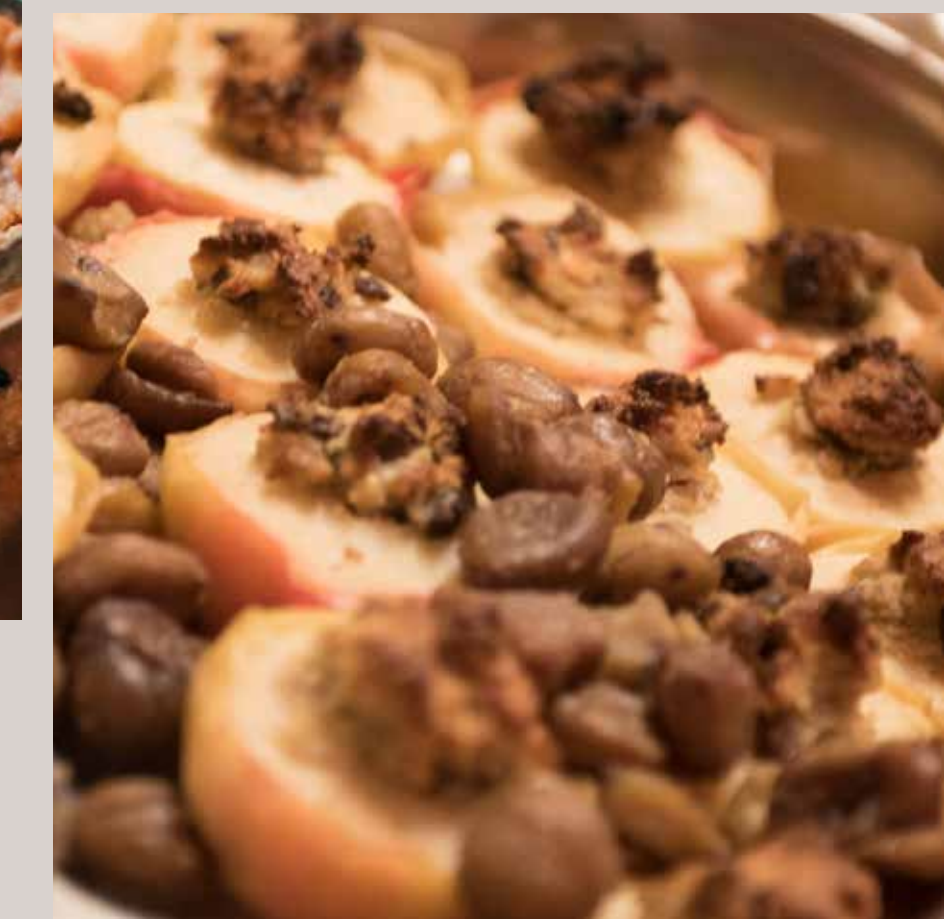
S O S W E E T

## AUS BAUHLÄDEN & DER "TONNE"

- **Pflaumen-Haselnuss-Crumble**  
Abgeschmeckt mit Portwein & Zimt
- **Lebkuchenmousse**  
Weihnachtlich abgeschmecktes Mandarinen-Aprikosenragout

## AUS DER "TONNE"

- **Bio – und veganes Weihnachtseis im Becherchen**  
von N'EIS, *Mainzer Eismanufaktur von direkt um die Ecke*



# GETRÄNKE

## BAR KLASSIKER & BOTTLE PARTY

- **Klassische alkoholfreie Getränke aus Kühlschränken und von der Bar**
- **Mainzer Bier & anderes, aus der Flasche**
- **Weiß- und Rotwein & Secco**
- **Rhein Hessische BIO-Weinschorle in der Flasche**
- **Kaffee, Espresso, Cappuccino & Tee**



# LATE NIGHT SNACK

OPTIONAL

## MAKE YOUR OWN HOT DOG

- **Veggie Hot Dog**  
statt einer Wurst, eine gebratene Karotte mit vielem drum und dran
- **New York Dog**  
mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und Ketchup
- **Danish Style**  
Ketchup, Senf, Remoulade, Gurken, Röstzwiebeln

**9,50 € / Person**

Empfehlung: für die Hälfte der Gästeanzahl

# DIE [EIS] BAR

OPTIONAL

UNSERE BARKEEPER PICKELN AUS EINEM GROSSEN EISBLOCK  
KLEINE "ON THE ROCKS" STÜCKE FÜR DEN DRINK

- **GIN & TONIC**  
mit verschiedenen Gins, Tonics & Botanicals
- **FIRE & ICE**  
Plantation Pineapple infused Rum, Limettensaft,  
Zuckersirup
- **LADYKILLER**  
Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Maracujanektar,  
Ananassaft
- **SWIMMING POOL**  
Vodka, Batida de Coco, Blue Curacao, Zitrone,  
Ananassaft
- **MOJITO**  
Minze, Limette, Zucker, Havana Club Rum 3 Jahre,  
Mineralwasser

- **BASIL LEMONADE -alkoholfrei -**  
Basilikum, Limettensaft, Vanille Sirup,  
Pink Grapefruit
- **VIRGIN MOJITO - alkoholfrei -**  
Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale

**je 5,70 € / Cocktail o. Longdrink**

Mindestabnahme 100 Stück insgesamt

**Barkeeper je Std. 42,50 €**

Berechnung für Aufbau/ Service / Abbau (mind. 6 Std.)

# OPTIONEN

## ÜBERBLICK

Nach Ablauf der 5-stündigen Leistungspauschale berechnen wir je (angefangene) Stunde & je Mitarbeiter

Locationmiete (inkl. aller NK)	100,00	EUR
Serviceleiter	45,50	EUR
Servicekraft	38,50	EUR
Logistker	38,50	EUR

--- alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 % ---



---

WIR FREUEN  
UNS AUF IHRE  
ANFRAGE!

I H R E   A N S P R E C H P A R T N E R

LEONI MASUR

KONTAKT@ALTES-AUKTIONSHAUS.DE

+ 49 6131 55 422 90

LOTHAR MESSERICH

LM@MESSERICH-CATERING.DE

+ 49 6131 57 65 633