



lehrieder.eu

Wir lieben Eventcatering

Weihnachts-Open Air

Auch in diesem Jahr haben wir uns zum Weihnachtsfest wieder etwas ganz Besonderes für Sie und Ihre Gäste überlegt:

Wir zaubern Ihnen einen eigenen kleinen Weihnachtsmarkt direkt aufs Firmengelände bzw. zu Ihnen nach Hause!

Freuen Sie sich auf eine zauberhafte kulinarische Weihnachtslandschaft mit feinsten Spezialitäten aus der Region: Hausgemachter Sauerbraten, frisch gegrillte Entenbrust, Kaiserschmarrn vor den Augen der Gäste zubereitet – wir brennen darauf, Ihnen unsere festlichen Kreationen zu präsentieren!

Genießen Sie ein unvergessliches Erlebnis mit festlicher Dekoration, stimmungsvoller Musik und feinsten Spezialitäten von Lehrieder – selbst das Christkind wäre begeistert!



Weitere Infos, Beratung & Buchung: christina.schiessl@lehrieder.eu Tel. 0911 – 32236824

Weihnachts-Open Air

VARIANTE 1

AB 50 PERSONEN

Fränkische Fleischspezialitäten vom Grill

Bunte Gemüsepfanne vom Grill

Hausgemachter Sauerbraten mit Lebkuchensauce, 2erlei Knödel und Blaukraut

Veganes Curry mit Linsen oder wahlweise mit Huhn

Salate und kalte Snacks im Glas

*

Winterlicher Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne

Waffeln am Stiel mit versch. Toppings

Gebrannte Mandeln

*

Fränkischer Glühwein & alkoholfreier Punsch

Softgetränke: Mineralwasser, Bier, alkoholfreies Bier

*

Servicematerial

Dekorierte Marktstände mit Lichterketten

Buffet für Speisen

ausreichend Stehtische mit Husse

Windlichter auf den Tischen

64,50 € pro Person



Weihnachts-Open Air

VARIANTE 2

AB 50 PERSONEN

Internationale Fleisch- und Fischauswahl vom Grill

Gemüsepfanne vom Grill

Hausgemachte Roulade mit Rahmsauce, 2erlei Knödel und Blaukraut

Entenbrust frisch gegrillt

*

Salate und kalte Snacks im Glas (u. a. gebeizter Lachs)

Frische Maroni

Winterlicher Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne

Waffeln am Stiel mit versch. Toppings

Gebrannte Mandeln

Weihnachtliches Dessert im Glas

*

Fränkischer Glühwein & alkoholfreier Punsch

Getränke: Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, alkoholfreies Bier, Bier, Weißwein, Prosecco

*

Servicematerial

Dekorierte Marktstände mit Lichterketten

Buffet für Speisen

ausreichend Stehtische mit Husse

Heizpilze

Geschmückter Weihnachtsbaum

2 Feuerkörbe mit Holz

Weihnachtssterne und Windlichter auf den Tischen

79,50 € pro Person



Zusätzlich buchbar:

| | | | |
|--|------------------------------|----------|--------------|
| Kraxentische mit je 2 Bänken | je Garnitur | € | 55,00 |
| Sitzkissen dazu | je Stück | € | 2,50 |
| Garnituren mit je 2 Bänken | je Garnitur | € | 14,50 |
| Weißer Hussen und Tischtücher | je Stück Bank oder Tisch | € | 9,20 |
| Heizpilze zzgl. Gas | je Stück | € | 95,00 |
| Sonnenschirme | je Stück | € | 95,00 |
| Geschmückter Weihnachtsbaum | pauschal | € | 150,00 |
| 2 Feuerkörbe mit wärmendem Feuer | je Stück | € | 65,00 |
| Pavillon 4 x 6 m | pauschal je Stück | € | 450,00 |
| Weihnachtsmusik vom Band via Bluetooth Lautsprecher | pauschal | € | 150,00 |
| Weihnachtslounge mit wärmenden Fellen, Kuschelkissen und stimmungsvollen Kerzen | pauschal | € | 450,00 |
| Entsorgungs- und Verpackungskosten | pro Person | € | 2,50 |
| Transportkosten | je km / Fahrzeug | € | 2,50 |
| innerhalb Stadtgebiet Nbg. / Fürth | pauschal je Fahrt | € | 95,00 |
| Techniker für den Auf- und Abbau | je Std. / Mitarbeiter | € | 39,50 |



Das Weihnachtsangebot gilt für eine Veranstaltungsdauer von 4 Stunden und inkludiert ausreichend Servicekräfte und Köche. Nach der 4-Stundenpauschale verrechnen wir die Servicekräfte mit 42,00 € je Stunde und die Köche mit 52,00 € je Stunde.

Sollte die Veranstaltung an einem Samstag oder Sonntag gebucht werden, fällt ein Zuschlag auf die Personalkosten mit 50% an.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gültigen MwSt.

Es weihnachtet sehr...

