



Genussvolle Angebote für Ihre Weihnachtsfeier

Im Private Dining Room – Luise
oder im exklusiv reservierten Restaurant FRITZ

Mit diesem Bewirtungsangebot möchten wir Ihnen hilfreiche Details
zur ersten Planung Ihrer Feier präsentieren.

Persönlich. Authentisch. Herzlich.



Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Fritz / Raum Luise Bewirtungsangebot I

Brotauswahl | Butter auf den Tischen eingedeckt

Vorspeisen – in Buffetform:

Geräucherte Forelle | Apfel-Sellerie Salat | Sahnemeerrettich | Dill

Rote-Bete & Boskop Salat (vegetarisch) | Sesam Dressing | Walnüsse | Kresse

Hausgemachte Reibekuchen | Apfelmus

Hauptgerichte in Buffetform:

Vegetarisch: Maultaschen

Mit Bergkäse und Spinat gefüllt | Pilzrahmsauce

Auf der Haut gebratener Zander

Senf-Dill Sauce | geschmorter Spitzkohl

Confierte Entenkeule – kross -

Pflaumen-Jus | Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelgratin

Dessert:

Herrencrème | Rum | Beeren

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce

Getränkeangebot:

- **Aperitif** zur Begrüßung
- **Saisonales Buffet** mit Vorspeisen | Hauptgerichten | Dessert
- **Ausgewählte Hausweine** (weiß / rot)
- **Alkoholfreie Getränke | Bier vom Fass | alkoholfreies Bier**
- **1 x Kaffee | Kaffeespezialität** nach Wahl
- **1 x Digestif**

Ihr Pauschalpreis inkl. der oben aufgeführten Leistungen: 89,00 EUR | Person

Konditionen:

- Das Pauschalarrangement gilt für **30 bis 60 Personen**
- **Zeitraum:** 19:00 – 24:00 Uhr
- Ab **0.30 Uhr** berechnen wir für verbleibendes Servicepersonal 61,00 EUR brutto je angefangene Stunde.
- Getränke die **nach 24:00 Uhr** bestellt werden, berechnen wir nach Verbrauch.



Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Fritz / Raum Luise

Bewirtungsangebot II

Vorspeisen – in Buffetform:

Gebeizter Lachs | Sahnemeerrettich | Dill

Rosa gebratenes Roastbeef | Wachtel-Eier | Kapern-Remoulade | Kresse

Feldsalat | Karamellisierte Ziegenkäse-Taler | Walnüsse | Balsamico-Ahornsirup-Dressing

Brotauswahl:

Ciabatta | Frischkäse | Lachskaviar | Dill

Walnussbrot | Bio-Rührei | Schnittlauch

Französisches Baguette | Trüffelbutter | Kresse

Hauptgerichte in Buffetform:

Vegetarisch: Steinpilz-Ravioli

Maronen | Salbei-Butter

Auf der Haut gebratener Kabeljau

Riesling Velouté | Frischer Blattspinat

Zarter Hirschrücken, rosa gebraten

Portwein-Wacholder-Reduktion | Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelpüree

Dessert:

Crème Brûlée

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce

Getränkeangebot:

- **Aperitif** zur Begrüßung
- **Saisonales Buffet** mit Vorspeisen | Hauptgerichten | Dessert
- **Ausgewählte Hausweine** (weiß / rot)
- **Alkoholfreie Getränke | Bier vom Fass | alkoholfreies Bier**
- **1 x Kaffee | Kaffeespezialität** nach Wahl
- **1 x Digestif**

Ihr Pauschalpreis inkl. der oben aufgeführten Leistungen: 105,00 EUR | Person

Konditionen:

- Das Pauschalarrangement gilt für **30 bis 60 Personen**
- **Zeitraum:** 19:00 – 24:00 Uhr
- Ab **0.30 Uhr** berechnen wir für verbleibendes Servicepersonal 61,00 EUR brutto je angefangene Stunde.
- Getränke die **nach 24:00 Uhr** bestellt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

Für eine individuelle Beratung stehen Ihnen
unsere Veranstaltungsplanerinnen gerne zur Verfügung:

+49 5241 877 – 490
meeting@parkhotel-gt.de

BLEIBEN SIE IMMER
AUF DEM NEUESTEN STAND.



Instagram

@fritzdasrestaurant



Webseite

www.restaurantfritz.de

FRITZ - Das Restaurant | Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Friedrichstraße 10 | 33330 Gütersloh | Tel. +49 5241 864 260

www.restaurantfritz.de