

## Der festliche Rahmen für Ihre Feier...

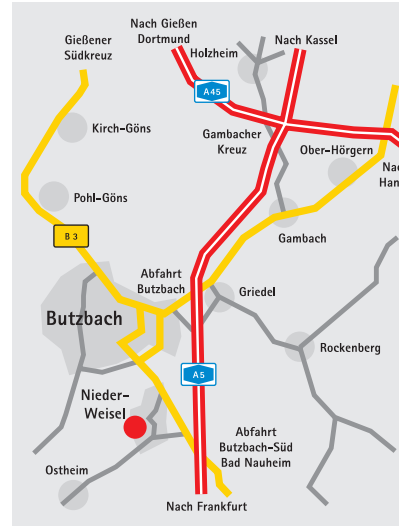
Weihnachtliche Tischdekoration	€ 0,00
Festlich geschmückter Christbaum (ab 20 Personen)	€ 0,00
Geführte Fackelwanderung mit Glühwein und Schmalzbrot (ab 10 Personen / ca. 1 Stunde / p.P.)	€ 12,00
Glühweinpempfang mit Schmalzbrot (p.P.)	€ 7,50
Nikolaus pro Stunde	€ 100,00
Alleinunterhalter pro Stunde	€ 80,00
Besichtigung der 800 Jahre alten Kom- turkirche mit weihnachtlicher Andacht und Orgelkonzert (ca. 1 Stunde)	€ 150,00
Bogenschießen bei Fackelschein <b>Neu</b> (90 Minuten / min. 15 Personen / p.P.)	€ 27,50



## Wegbeschreibung

Anreise mit dem Pkw:

- Sie erreichen uns über die Autobahn A5 (Frankfurt-Kassel).
- Verlassen Sie die Autobahn an der Abfahrt Nr. 13 Butzbach-Süd / Bad Nauheim.
- Folgen Sie an der Abfahrt der Beschilderung in Richtung Butzbach.
- Nach ca. 400 m zweigt die Straße nach links in den Ortsteil Nieder-Weisel ab.
- Nach ca. 1 km erreichen Sie Nieder-Weisel.
- Folgen Sie der Straße bis zum Kreisverkehr, und beachten Sie ab dort die Beschilderung, die Sie zu unseren Parkplätzen führt.



Anreise mit der Bahn:

- Haltebahnhof ist Butzbach oder Bad Nauheim. Shuttledienste zum Hotel möglich.

JohanniterHOTEL\*\*\*  
Hoch-Weiseler Weg 1 a  
35510 Butzbach/Nieder-Weisel  
Telefon 06033 9170-900  
Telefax 06033 9170-9010  
johanniterhotel@johanniter.de  
www.johanniterhotel.de

## Weihnachtsfeiern 2019 im JohanniterHOTEL\*\*\*



**JohanniterHOTEL**

\*\*\*S

**JohanniterHOTEL**

\*\*\*S



### Buffet Knecht Ruprecht\*

Variationen von Terrinen mit Sauce Cumberland

Roher Schinken mit Melonenschiffchen

Roastbeef mit eingelegten Früchten

Räucherlachs mit Dill-Senfsoße

Verschiedene winterliche Salate mit Dressing

Brotauswahl und Butter



Broccolicremesuppe mit Rosmarin-Croutons



Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen  
mit Preiselbeersauce

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille

mit Basmatireis

Wildgulasch mit Haselnusspätzle



Zimtmosse mit Karamelsauce

Rumpflaumen

Cappocchiorolle mit Marzipansauce

€ 27,50



\* ab 20 Personen



### Buffet Sankt Nikolaus\*

Gebeizter norwegischer Lachs mit Dill-Senfsoße

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Medaillons von der Maispoularde mit  
exotischen Früchten

Seranoschinken an Melonensalat

Waldorfsalat und Bauernsalat

Variationen vom Matjessalat

Brotauswahl und Butter



Maronencremesuppe mit karamellisierten  
Walnüssen



Traditioneller Gänsebraten mit Portweinjus,  
Rotkohl und Kartoffelklößen

Mit feiner Mousse gefüllte Lachstasche

auf Safransauce mit Spinatnudeln

Geschmorte Hirschkeule mit Wacholdersauce  
und Mohn-Schupfnudeln



Maronencremeterrine

Mousse vom Christstollen

€ 33,50

### Christkindlbuffer\*

Geräucherte Entenbrust mit Aprikosenkonfit

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

Vitello-Tonnato mit Kapern

Verschiedene winterliche Salate mit Dressings

Brotauswahl und Butter



Kürbiscremesuppe mit knusprigen Maronen



Tranchen von der Weihnachtsgans  
mit Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen

Kabeljaufilet auf Champagnerschaum

mit Safrannudeln

Geschmorte Wildschweinkeule mit Pflaumenjus  
und Butterspätzle



Crème brûlée mit Gewürzschokolade

Gefüllter Bratapfel

Käseplatte mit Trauben und Nüssen



€ 35,50



### Buffet Heilige drei Könige\*

Rosa gebratene Hochrippe mit Waldorfsalat

Flußkrebsscocktail mit Ananas und altem Cognac

Orangengebeizter Lachs an süßer Pommery-  
Senfsoße

Erliesene Auswahl von angemachten Salaten  
und Rohkostsalaten

Verschiedene Brotsorten und Butter



Hummerbisque und kleine Brioche



Knusprig gebratene Weihnachtsgans  
mit Äpfeln und Feigen gefüllt

Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratäpfeln und  
Maronen

Crepinette vom Hirschrücken im Wirsingmantel

mit Speckrosenkohl und Butterspätzle

Kabeljau-Zitronengrasspieß an leichter

Ingwersauce

mit kleinen Maislinis



Weihnachtliches Dessertbuffet

mit frischen Waffeln, Punschkirchen,  
Baumkuchen und Glühwein

€ 38,50



Ihre Weihnachtsfeier im festlichen Rahmen!

JohanniterHOTEL

\*\*\*s