

Der festliche Rahmen für Ihre Feier...

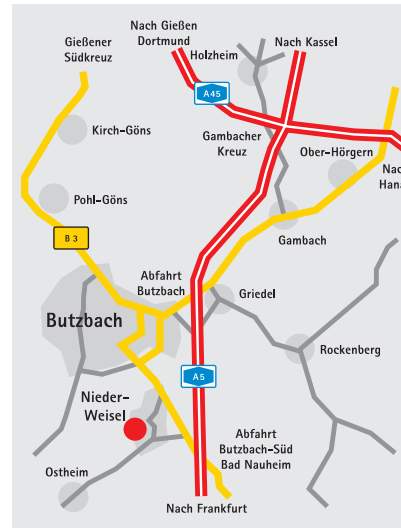
Weihnachtliche Tischdekoration	€ 0,00
Festlich geschmückter Christbaum (ab 20 Personen)	€ 0,00
Geführte Fackelwanderung mit Glühwein und Schmalzbrot (ab 10 Personen / ca. 1 Stunde / p.P.)	€ 12,00
Glühweinempfang mit Schmalzbrot (p.P.)	€ 7,50
Nikolaus pro Stunde	€ 100,00
Alleinunterhalter pro Stunde	€ 80,00
Besichtigung der 800 Jahre alten Kom- turkirche mit weihnachtlicher Andacht und Orgelkonzert (ca. 1 Stunde)	€ 150,00
Bogenschießen bei Fackelschein Neu (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 2018 im JohanniterHOTEL***



JohanniterHOTEL

***S

JohanniterHOTEL

***S

Buffet Knecht Ruprecht*

Variationen von Terrinen mit Sauce Cumberland
Roher Schinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef mit eingelegten Früchten
Lachspralinen mit Dill-Senfsoße
Verschiedene winterliche Salate mit Dressing
Brotauswahl und Butter

Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin-Croutons

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofen mit Preiselbeersauce
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Pochiertes Butterfischfilet auf Ratatouille
mit Basmatireis
Wildgulasch mit Haselnusspätzle

Zimtmouse mit Karamelsoße
Rumpflaumen
Cappocchiorolle mit Marzipansauce

€ 27,50

Christkindl Buffet*

Geräucherte Entenbrust mit Aprikosenkonfit
Wildterrine mit Sauce Cumberland
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse
Verschiedene winterliche Salat mit Dressings
Brotauswahl und Butter

Kürbiscremesuppe mit knusprigen Maronen

Tranchen von der Weihnachtsgans
mit Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen
Zandersoufflé auf Champagnerschaum
mit Safrannudeln
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pflaumenjus
und Butterspätzle

Creme brulée 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
Erlesene 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 Maisblinis

Weihnachtliches Dessertbuffet mit frischen Waffeln,
Punschirschen, Baumkuchen und Glühwein

€ 38,50

Buffet Sankt Nikolaus*

Gebeizter norwegischer Lachs mit Dill-Senfsoße
Marinierte Grünschalensmuscheln
Medaillons von der Maispoularde mit exotischen Früchten
Seranoschinken an Melonensalat
Artischockensalat, Waldorfsalat und Bauernsalat
Variationen vom Matjessalat
Brotauswahl und Butter

Maronencremesuppe mit karamellisierten Walnüssen

Traditioneller Gänsebraten mit Portweinjus,
Rotkohl und Kartoffelklößen
Mit feinem Mousse gefüllte Lachstasche
auf Safransauce mit Spinatnudeln
Geschmorte Hirschkeule mit Wacholdersauce
und Mohn-Schupfnudeln

Maronencremeterrine
Mousse vom Christstollen

€ 33,50



Ihre Weihnachtsfeier im festlichen Rahmen!

JohanniterHOTEL

***s