

DEIN PRIVATER INDOOR WINTERMARKT AUF DEM HOLZMARKT

DEIN WINTERMARKT



DEIN WINTERMARKT

Feiern Sie mit ihren Kollegen und Mitarbeitern diese Wintersaison mit uns auf dem Holzmarkt.

Wir erschaffen für Sie im Sälchen einen Indoor Weihnachtsmarkt, den Sie individuell bespielen können.

An den Buden gibt es winterliche Speisen, gebrannte Mandeln und einen Candywagen, firmeninterne Give-Aways und vielleicht eine Wahrsagerin oder Hau-den-Lukas?

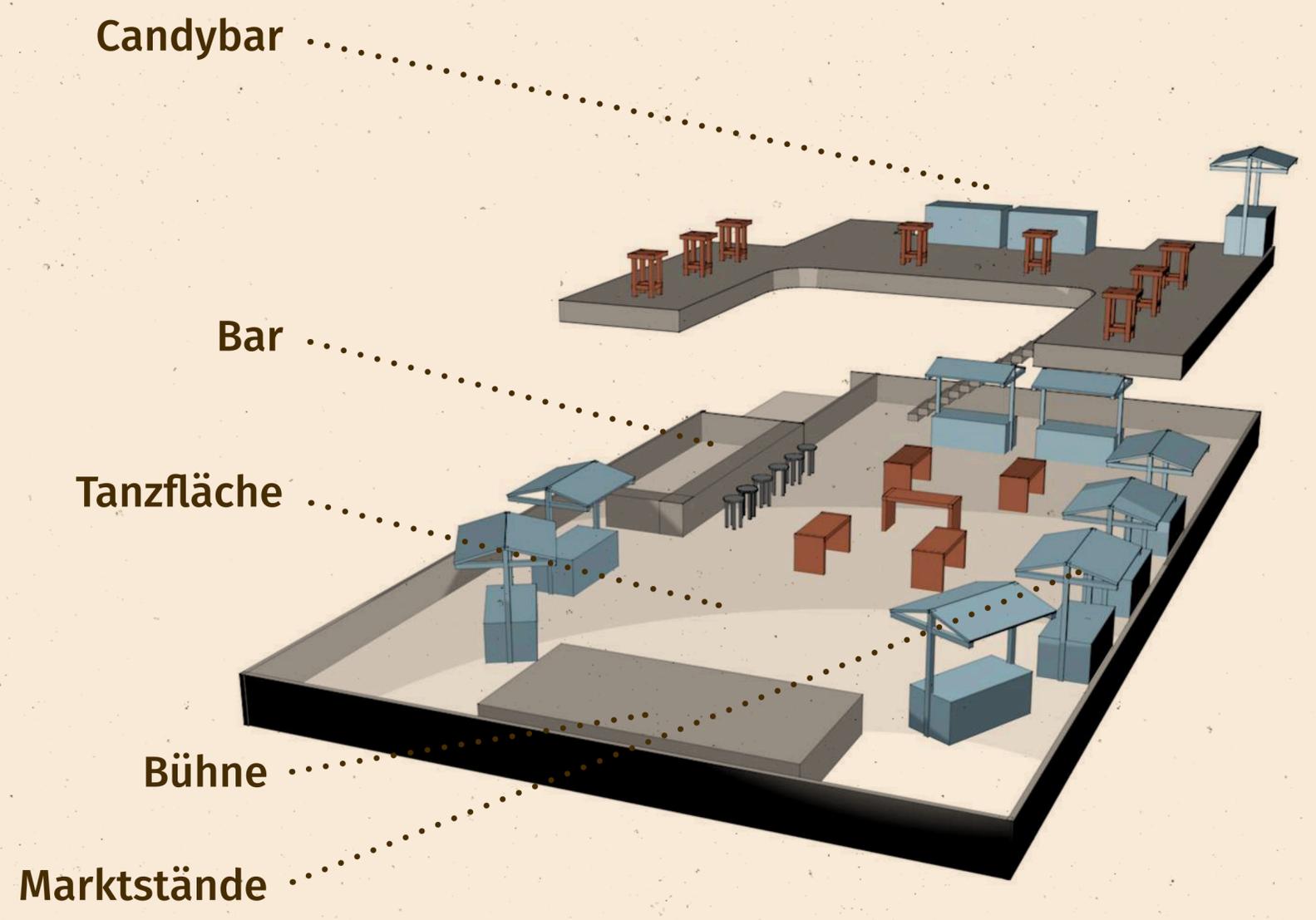
Für Weihnachtsmuffel muss es auch nicht immer Ente mit Klößen sein - wir greifen gerne ihre Vorstellungen auf.

Nach dem für das leibliche Wohl gesorgt wurde kann das Tanzbein unter unserer Riesendiskokugel bis in die frühen Morgenstunden geschwungen werden und unsere Barcrew verwöhnt Sie mit kühlen Drinks.





DAS SÄÄLCHEN





Menüvorschläge vom Katerschmaus

AN DEN STÄNDEN

bis 400 Personen

-oder-

ALS BUFFET

Buffet gesetzt bis 150 Personen
Bowlbuffet bis 250 Personen

Spanferkel von der Blutwurstmanufaktur Benser
mit Krautsalat und Brot

Kartoffelsuppe und Erbseneintopf mit Wiener Würstchen

Reibekuchen mit Räucherlachs, Kräuterschmand
und herzhaftem Bratapfelkompott

Semmelknödel mit Pilzrahm

Holzfällersteak im Brötchen

Frische Raviolini, gefüllt mit Entenragout
oder Marone und Kürbis, mit Butter und Parmesan

Schweizer Raclette, vom Laib geschabt,
mit Holzmarktbrot und eingelegtem Gemüse

Berliner Brotzeit

Gefüllter Riesenchampignon mit Spinat und Bergkäse

Grünkohl mit Mettenden, Speck und Kartoffeln

Zuckerwatte, Popkorn, Lebkuchenherzen, Liebesäpfel, Candy Bar

Wintersalate mit Dörrobst, karamellisierten Nüssen und Kernen, Croutons,
Ziegenfrischkäse, geräucherter Entenbrust, Graved Lachs und Grapefruitfilets
dazu Hausdressing, Balsamicovinaigrette und Joghurt-Sumachdressing

Kürbissuppe mit Kernöl, frischen Kräutern und Zitronengras-Schmand

Tranchen vom argentinischen Roastbeef mit frittierten Kapern,

Kerbelcrème und frischem Meerrettich

Konfierte Keule von der Barbarie-Ente mit Thymianjus

Kasseler Krustenbraten

Gefüllter Riesenchampignon mit Spinat und Bergkäse

Cassis-Rotkohl, Apfelsauerkraut und Grünkohl mit Speck

Semmelknödel, Petersilienkartoffeln und Maronenspätzle

Dessertvariation von Sarah Klausen Patisseriemannufaktur



SÄÄLCHEM



kontakt@meow.berlin



00 49 175 2914719