

Weihnachtsangebot im Manufaktur Boutique Hotel Stadt Wehlen

1. „Pasta Lucia Weihnachtswerkstatt“

Gemeinsam kochen, genießen & feiern

Eine Weihnachtsfeier, bei der die Gäste selbst Teil des Abends werden. Nach einem gemütlichen Empfang geht es gemeinsam in die Welt der Pasta Lucia. Unter Anleitung stellen die Teilnehmer ihre eigene Pasta her, kochen gemeinsam und genießen anschließend das selbst zubereitete Menü.

Ablauf: Begrüßung mit Glühwein oder Prosecco, kurze Einführung in die Pastaherstellung, gemeinsames Herstellen und Formen verschiedener Nudeln und anschließend gemeinsames Kochen in kleinen Gruppen.

Unser gemeinsames Weihnachtsmenü

Vorspeise

- Mediterrane Antipasti
- Bruschetta
- Brot aus unserer Dampfbäckerei

Gemeinsames Pasta-Kochen

- Hausgemachte Pasta mit Garnelen, Knoblauch, Chili & Kräutern
- Pasta mit gebratenem Fisch, mediterranem Gemüse & Zitronensauce
- Pasta mit Rinderstreifen, Champignons & Parmesan
- Vegetarische Pasta mit Grillgemüse & hausgemachtem Pesto

Dazu Grana Padano aus dem Laib, verschiedene Pestos, Kräuteröle und frisch gebackenes Brot.

Dessert

- Tiramisu oder Panna Cotta

Charakter: kommunikativ, locker und perfekt für Teams, weil nicht einfach nur gemeinsam gegessen wird, sondern die Kollegen zusammen etwas herstellen.

Preis: ab 69 € pro Person, abhängig von Gruppengröße und Getränkepaket.

2. „Weihnachten über den Dächern von Stadt Wehlen“

Glühwein auf der Burg & klassisches Weihnachtsmenü

Der Abend beginnt nicht im Hotel, sondern mit einem winterlichen Spaziergang zur **Burg Stadt Wehlen**. Dort empfangen wir die Gäste mit heißem Glühwein und einer kleinen weihnachtlichen Überraschung.

Anschließend geht es gemeinsam zurück ins Manufaktur Boutique Hotel. Hier gibt es eine kleine Hausführung mit Blick in den Hotelablauf. Danach wartet bereits die festlich gedeckte Tafel, hinein in einen entspannten Abend.

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Kräftige hausgemachte Hühnerbrühe

mit Gemüse, Kräutern und feiner Einlage

Hauptgang

Knusprige Gänsekeule

mit hausgemachten Klößen, Apfelrotkraut und kräftiger Gänsesauce

Dessert

Sächsische Plinsen

mit Zimt & Zucker, warmen Äpfeln und Vanillesauce

Inklusive

Glühweinempfang auf der Burg, Organisation des gemeinsamen Spaziergangs und 3-Gang-Weihnachtsmenü im Hotel.

Preisidee: ab 59 € pro Person.

3. „Le Canard – die tranchierte Ente“

Der besondere Weihnachtsabend am Tisch

Das wäre eure **hochwertigste Variante**. Weniger Buffet, mehr Restaurant und Erlebnis. Die Ente wird zum Mittelpunkt des Abends und teilweise direkt am Tisch präsentiert und tranchiert.

Aperitif

Winterlicher Aperitif zur Begrüßung
mit kleinem Gruß aus der Küche

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Entenbrust

Knackige Blattsalate, winterliches Dressing und rosa gebratene Entenbrust.

Die Entenbrust wird direkt am Tisch vor den Gästen tranchiert und angerichtet.

Hauptgang

Knusprige Entenkeule

mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfelrotkraut und kräftiger Entenjus

Dessert

Bratapfel & Crème brûlée

Bratapfelcreme mit winterlichen Gewürzen und einer kleinen Crème brûlée mit frisch karamellisierter Zuckerkruste.

Das Erlebnis

Der Service kommt mit der Ente an den Tisch, präsentiert sie den Gästen und tranchiert vor ihren Augen. Damit wird aus einem klassischen Weihnachtsessen ein kleiner kulinarischer Showmoment.

Preisidee: ab 79 € pro Person.