Gauls Weihnachtszauber 2019

IHRE WEIHNACHTSFEIER IN UNSEREM EVENTHAUS

OB GEMÜTLICHER JAHRESAUSKLANG
ODER XMAS SAUSE - FINDEN SIE IN UNSEREN
WEIHNACHTSPAKETEN DAS RICHTIGE FÜR SIE!

Gauls Eventhaus
In den Weinbergen 5
55130 Mainz

Ihr Kontakt
Tel. 06131/90688100
info@gauls-catering.de

www.gauls-catering.de

IHRE WEIHNACHTSFEIER IN GAULS EVENTHAUS

BEKANNTE GERÜCHE, HEISSER GLÜHWEIN, DAUERBRENNER AUS DER JUKEBOX UND BEWÄHRTE KLASSIKER AUS DER KÜCHE.

DAS IST WEIHNACHTEN!

ERLEBEN SIE DIESE UNVERWECHSELBARE ATMOSPHÄRE IN GAULS EVENTHAUS, INMITTEN DER WEINBERGE, DEM PERFEKTEN ORT FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER.

WIR VERZAUBERN IHRE GÄSTE BEREITS BEIM EINTREFFEN MIT UNSEREM KLEINEN BUDENZAUBER, WELCHER ZUM VERWEILEN, SCHLÜRFEN UND NASCHEN EINLÄDT.

IN UNSEREM FESTLICH GESCHMÜCKTEN SAAL, GESTALTEN WIR DEN ABEND DANN GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN, OB MENU, XMAS BUFFET ODER DINIEREN WIE MIT DER FAMILIE - IN UNSEREN WEIHNACHTSPAKETEN IST FÜR JEDEN ETWAS DABEI!

... UND EIN OFFENES OHR FÜR ALLE ZUSÄTZLICHEN WÜNSCHE HABEN WIR AUCH.

IHR TEAM
VON GAULS CATERING

UNSERE PACKAGES BASIEREN AUF EINER PERSONENZAHL VON 60 - 120 PERSONEN. SOLLTE IHRE ANFORDERUNG HIERVON ABWEICHEN, ERSTELLEN WIR IHNEN NATÜRLICH GERNE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

ZUDEM BIETEN WIR AM 05. & 12.12.2019 AUCH EVENTS FÜR KLEINERE GRUPPEN AN. WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE IM FLYER.

Package One
Driving Home for Christmas

EMPFANG MIT GLÜHWEIN, PUNSCH UND KLASSIKERN AUS UNSEREN WINTERBUDEN

SÜPPCHEN VOM RHEINHESSEN-RIESLING AUS DER FLASCHE
KARTOFFELPUFFER MIT "APPEL" KOMPOTT
MARONI AUS DER TÜTE

WEIHNACHTSDINNER "FAMILY-STYLE"
SHARE THE HAPPINESS

VORSPEISEN-TISCHBUFFET
HAUPTGERICHTE 'WIE ZUHAUSE' IN TÖPFEN AUF DEM TISCH
DESSERTAUSWAHL VOM BUFFET

GETRÄNKEPAUSCHALE INKL. EMPFANG
FÜR 6 STUNDEN

GLÜHWEIN & PUNSCH ZUM EMPFANG,
WASSER, SOFTGETRÄNKE, BIER, RHEINHESSISCHE HAUSWEINE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

WEIHNACHTLICHES AMBIENTE

SCHLICHTE DEKORATION I EDLE BESTUHLUNG

... WEITERE WÜNSCHE AUF ANFRAGE!

99,00 € p. P, netto

6 STUNDEN
VERANSTALTUNGSDAUER
AB 60 - 120 PERSONEN

Speisen
Driving Home for Christmas

VORSPEISEN-TISCHBUFFET

WEIHNACHTSBACKWERK I AUFSTRICHE
GERÄUCHERTE BACHFORELLE I ROTE RÜBEN I APFEL
FELDSALAT I KARTOFFELDRESSING I KARAMELLNÜSSE
VOLLKORN PASTA SALAT I KÜRBIS I BÜFFELMOZZARELLA
VITELLO I TRUTHAHN I KAPERN I GROBER PFEFFER

HAUPTGERICHTE 'WIE ZUHAUSE' IN TÖPFEN AUF DEM TISCH

...AUS DEN TÖPFEN...
GESCHMORTE FREILANDGANS KEULE & BRUST
IN KRÄFTIGER SOSSE

VEGETARISCHE RAVIOLI MIT MARONEN GEFÜLLT
IN SAUERRAHMSOSSE MIT MANDELTOPPING

...AUS DER KASSEROLLE...
ROTKRAUT & KARTOFFELKLÖSSE MIT BUTTERBRÖSELN
ACKERGEMÜSE MIT PETERSILIE & SCHNITTLAUCH

DESSERT VOM BUFFET

KAISERSCHMARRN AUS DER PFANNE & TOPPINGS
CHEESECAKE ORANGE|ZIMT
CRÈME BRÛLÉE

Package Two
All I want for Christmas is you...

EMPFANG MIT GLÜHWEIN, PUNSCH UND KLASSIKERN AUS UNSEREN WINTERBUDEN

SÜPPCHEN VOM RHEINHESSEN-RIESLING AUS DER FLASCHE
KARTOFFELPUFFER MIT "APPEL" KOMPOTT
MARONI AUS DER TÜTE

WEIHNACHTSMENU, SERVIERT

AMUSE-GUEULE
VORSPEISE
HAUPTGERICHT
DESSERT

GETRÄNKEPAUSCHALE INKL. EMPFANG

FÜR 6 STUNDEN

GLÜHWEIN & PUNSCH ZUM EMPFANG,
WASSER, SOFTGETRÄNKE, BIER, RHEINHESSISCHE HAUSWEINE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

WEIHNACHTLICHES AMBIENTE

SCHLICHTE DEKORATION I EDLE BESTUHLUNG

... WEITERE WÜNSCHE AUF ANFRAGE!

92,50 € p. P, netto

6 STUNDEN
VERANSTALTUNGSDAUER
AB 60 - 120 PERSONEN

Speisen
All I want for Christmas is you...

AMUSE-GUEULE

WEIHNACHTSBACKWERK I AUFSTRICHE
GÄNSESCHMALZ IOLIVENÖL

DIE VORSPEISE

ZIEGENKÄSE IM BRICK-TEIG GEBACKEN,
APFEL-INGWER CHUTNEY, FELDSALAT
& PORTWEIN REDUKTION

DER HAUPTGANG

PERLHUHNBRUST GEFÜLLT MIT STEINPILZEN,
TRÜFFELRAHM, KRÄUTER-MÖHREN
& KARTOFFEL-THYMIAN GRATIN

...SOWIE EINE KORRESPONDIERENDE
VEGETARISCHE VARIANTE.

DAS DESSERT

FLAMBIERTE ZWETSCHGENRÖSTER,
GEFÜLLTER CRÊPE & WALNUSSEIS

Package Three
Last Christmas

EMPFANG MIT GLÜHWEIN, PUNSCH UND KLASSIKER AUS UNSEREN WINTERBUDEN

SÜPPCHEN VOM RHEINHESSEN RIESLING AUS DER FLASCHE
KARTOFFELPUFFER MIT "APPEL" KOMPOTT
MARONIS AUS DER TÜTE

X-MAS BUFFET

AMUSE-GUEULE
VORSPEISENVARIATION
HAUPTGERICHTE, FRISCH AUFGESCHNITTEN UND GEWOKT
DESSERTAUSWAHL VOM BUFFET

GETRÄNKEPAUSCHALE INKL. EMPFANG
FÜR 6 STUNDEN

GLÜHWEIN & PUNSCH ZUM EMPFANG,
WASSER, SOFTGETRÄNKE, BIER, RHEINHESSISCHE HAUSWEINE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

WEIHNACHTLICHES AMBIENTE
SCHLICHTE DEKORATION I EDLE BESTUHLUNG

... WEITERE WÜNSCHE AUF ANFRAGE!

87,50 € p. P, netto
6 STUNDEN VERANSTALTUNGSDAUER
AB 60 - 120 PERSONEN

Speisen Last Christmas...

AMUSE-GUEULE

WEIHNACHTSBACKWERK I AUFSTRICHE
GÄNSESCHMALZ I OLIVENÖL

VORSPEISEN

FELDSALAT I KARTOFFELDRESSING I KARAMELLNÜSSE
WINTER ANTIPASTI I GEHOBELTER GRANA PADANO
GARNELEN I KARAMELLISIERTE ANANAS & KORIANDER
BELUGA-LINSEN IBBQ I KALBSBULETTE

DIE HAUPTGERICHTE

FRISCH VOM BRETT
GÄNSEBRATEN I TROCKENOBST- FÜLLUNG
CRANBERRY-JUS I KARTOFFEL-THYMIAN GRATIN

AUS DEM WOK - VEGGIE
GEFÜLLTE RAVIOLI I GLASIERTE KAROTTE
ROSENKOHL I APFEL-CURRYSAUCE

WEITERES....
WINTERSKREI I STECKRÜBEN-RAGOUT
HUMMER-BISQUE & KARTOFFELCRUNCH
GESCHMORTES VOM WIESEN-RIND
IN RHEINHESSEN-ROTWEIN
ROTKRAUT & KARTOFFELKNÖDEL

DAS DESSERT

PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE
CHEESECAKE ORANGE | ZIMT
ZWETSCHGEN-RAGOUT
MIT WEIHNACHTSGEWÜRZEN & VANILLERAHM

Celebrate together!

Donnerstag, 05. & 12.12.2019
19:00 – 24:00 Uhr

SIE SIND NUR EIN KLEINES TEAM UND HABEN DIESES JAHR KEINE LUST AUF EINEN ÖDEN RESTAURANT-BESUCH? DANN RESERVIEREN SIE FÜR EINES UNSERER ***CELEBRATE TOGETHER EVENTS!***

IN EINEM SCHÖNEN, EXKLUSIVEN AMBIENTE SITZEN SIE, GEMEINSAM MIT ANDEREN UND DENNOCH SEPARIERT, AN EINER SCHÖNEN WEIHNACHTSTAFEL UND GENIESSEN EINEN TOLLEN KULINARISCHEN ABEND.

EMPFANG MIT GLÜHWEIN, PUNSCH UND KLASSIKER AUS UNSEREN WINTERBUDEN

SÜPPCHEN VOM RHEINHESSEN-RIESLING AUS DER FLASCHE
KARTOFFELPUFFER MIT "APPEL" KOMPOTT
MARONI AUS DER TÜTE

X-MAS DINNER

AMUSE-GUEULE
VORSPEISEN-TISCHBUFFET
SERVIERTER ZWISCHENGANG
HAUPTGERICHTE VOM BUFFET
DESSERTAUSWAHL VOM BUFFET

GETRÄNKEPAUSCHALE INKL. EMPFANG

FÜR 5 STUNDEN
GLÜHWEIN & PUNSCH ZUM EMPFANG, WASSER, SOFTGETRÄNKE, BIER, RHEINHESSISCHE HAUSWEINE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

87,50 € p. P, netto

FÜR GRUPPEN BIS ZU 40 PERSONEN BUCHBAR

Speisen
Celebrate together!

VORSPEISEN-TISCHBUFFET

WEIHNACHTSBACKWERK I AUFSTRICHE
GERÄUCHERTE BACHFORELLE I ROTE RÜBEN I APFEL
FELDSALAT I KARTOFFELDRESSING I KARAMELLNÜSSE
VOLLKORN PASTA SALAT I KÜRBIS I BÜFFELMOZZARELLA
VITELLO I TRUTHAHN I KAPERN I GROBER PFEFFER

DER SERVIERTE ZWISCHENGANG

APFEL-MARONEN-SUPPE MIT KASTANIEN-CONCASSÉE

DIE HAUPTGERICHTE

FRISCH VOM BRETT
GÄNSEBRATEN I TROCKENOBST- FÜLLUNG
CRANBERRY-JUS I KARTOFFEL-THYMIAN GRATIN

AUS DEM WOK - VEGGIE
GEFÜLLTE RAVIOLI I GLASIERTE KAROTTE
ROSENKOHL I APFEL-CURRYSAUCE

WEITERES....
WINTERSKREI I STECKRÜBEN-RAGOUT
HUMMER-BISQUE & KARTOFFELCRUNCH
GESCHMORTES VOM WIESEN-RIND
IN RHEINHESSEN-ROTWEIN
ROTKRAUT & KARTOFFELKNÖDEL

DAS DESSERT

PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE
CHEESECAKE ORANGE|ZIMT
ZWETSCHGEN-RAGOUT
MIT WEIHNACHTSGEWÜRZEN & VANILLERAHM

Wir freuen uns auf Sie!

GAULS EVENTHAUS
IN DEN WEINBERGEN 5
55130 MAINZ

IHR KONTAKT
TEL. 06131/90688100
INFO@GAULS-CATERING.DE

WWW.GAULS-CATERING.DE

FIND US ON SOCIAL MEDIA #GAULSCATERING