



Ihre Weihnachtsfeier mit unserem Weidenbrück Team:

Ob im Restaurant, auf unserer Winterterrasse mit Glühweinstand oder mit unserem Foodtruck an Ihrer Firma – wir sichern Ihnen unsere höchste Aufmerksamkeit zu.

Unsere Vorteile:

- Liebevoll geschmückte Räumlichkeiten
- Professionelles Team
- Top Speisen-Qualität
- Winterterrasse mit Feuerstelle und Glühweinstand
- Hochglanz Foodtruck mit tollem Team und 0,0 Arbeit für Sie ☺
- Großer Parkplatz
- Zimmer auf Anfrage / nach Verfügbarkeit zu guten Konditionen
- DJ auf Anfrage / Exklusivbuchung Restaurant gegen Aufpreis möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an

[E-Mail-Anfrage für Ihre Weihnachtsfeier](#)

oder rufen Sie uns jederzeit an: 022546030

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Weidenbrück & das gesamte Team



Ihre Weihnachtsfeier 2024 im Landidyll Hotel Weidenbrück

Glas Glühwein oder Apfelpunsch

in unserer Outdoor Lounge

Menüfolge

am festlich gedeckten Tisch

Ofenfrisches Brot mit Schmalz & hausgemachter Zwiebelmarmelade

Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kernen & Kürbiskernöl

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind
mit Rosinen-Mandel-Sauce
Kartoffelklößen & Rotkohl

oder

Filet vom Eifeler Schwein im Speckmantel
mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin & Wurzelgemüse

oder

Rote-Beete-Risotto
mit geschmortem Chicorée

oder

Gänsebraten vom Gänsepeter in Rommerskirchen
mit Jus, Maronen, Bratapfel, Rotkohl & Kartoffelklößen
(mit Aufpreis EUR 25 pro Person)

Nougat-Parfait mit Tonkabohnensauce & marinierten Orangen

Menüpreis EUR 59 pro Person



Ihr Weihnachtsessen 2024 im Landidyll Hotel Weidenbrück

Glas Glühwein oder Apfelpunsch
in unserer Outdoor Lounge

Menüfolge
am festlich gedeckten Tisch

Baguette mit Schmalz & hausgemachter Zwiebelmarmelade

Cremesuppe von Wurzelgemüse

Geschnetzeltes vom Farmhuhn mit Waldpilzen
Tagliatelle & Gemüse

oder

Wokgemüse mit Kokoscurry
Mandel-Reis

Vanillecreme

Menüpreis EUR 49 pro Person
Weitere Getränke nach Wahl.



♥ Outdoor feiern – ohne Aufwand ♥

Ihre Weihnachtsfeier 2024 mit dem Eli's Deli Foodtruck *Christmas Menü*

Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip
Kartoffelschaumsuppe mit Wurzelgemüse

Rheinischer Sauerbraten vom Eifler Weiderind
in Mandel-Rosinen-Sauce mit Knödeln & Apfelmus

Ragout vom Wild aus eigener Jagd mit Knödeln & Apfelmus

Rotkohl vegetarisch mit Knödeln & Butterbröfelsauce

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis EUR 49 pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden

Hausgemachter Brogsitter Glühwein weiss und rot
Brogsitter Spätburgunder oder Grauburgunder inkl. Gläser
Bier, Wasser und Softgetränke in Flaschen

Pauschalpreis EUR 39 pro Person



Burger Menü

Baguette mit Gänseschmalz & vegetarischem Kräuterdip

Deluxe BBQ Teller

Minute Beef Steaks, Farmer Hühnchen Filet vom Grill, Bacon, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, BBQ-Sauce, Kräuterquark, knackige Salate

Eli's Deli Gourmet Burger

Eifel Beef Steak, Swisttal Chicken Filet oder Crunchy Falafel BBQ-Sauce, knackige Salate, Mayonnaise & Konditor-Brioche dazu

Rosmarinkartoffeln & Kräuterquark, Cole Slaw, Wildkräutersalate

Herrencreme & Winterzauber im Glas

Menüpreis EUR 46 pro Person

Spezielle Konditionen im November und Dezember:

Angebot auf Anfrage / nach Verfügbarkeit.

Die Servicepauschale in Höhe von EUR 350 enthält: 2 Mitarbeiter für 3 bzw. 4 Stunden vor Ort, Truck-An- und Abfahrt bis 25 km, Reinigung, Einweg-Geschirr.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, haben ein super Team und einen blitzblanken, stylishen Foodtruck aus Edelstahl, Glas und Holz. Preise zzgl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten aktueller Marktpreise.

Sie feiern mit großer Personenzahl und haben ein begrenztes Budget?

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot- sprechen Sie uns an.