

 Schalke Catering

***IHRE WEIHNACHTSFEIER  
AUF SCHALKE 2017***





## Haben Sie Ihre diesjährige Weihnachtsfeier schon geplant?

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier 2017 in einer besonderen Location. Wir organisieren für Sie Ihre Weihnachtsfeier in festlicher Atmosphäre mit dem unvergesslichen Blick in die VELTINS-Arena. Lassen Sie sich von unseren Angeboten verzaubern und kulinarisch verführen.



Für weitere Informationen oder eine Terminvereinbarung, kontaktieren Sie bitte Frau Elvira Tritschler, Frau Anna Derichs oder Jennifer Steinberg unter der Telefon-Nummer: 0209-36 18-603 oder -602 oder per E-Mail: [kongress@schalke04.de](mailto:kongress@schalke04.de)

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in der VELTINS-Arena begrüßen zu dürfen.

Mit königsblauen Grüßen,  
Ihr Schalke Catering-Team

# Unser Weihnachtsangebot



## Angebotspreis

30 bis 70 Personen	65,13 netto / 77,50 brutto
71 bis 120 Personen	63,44 netto / 75,00 brutto
121 bis 200 Personen	60,92 netto / 72,50 brutto
ab 201 Personen	56,72 netto / 67,50 brutto

Die Verlängerungsstunde für die Getränkepauschale berechnen wir mit € 5,04 (netto) / € 6,00 (brutto) pro Person (Mindesteinsatz: 50 % der Gästezahl x € 5,04 (netto) pro Stunde)

## Leistung

### Weihnachtliches Buffet

- Getränkepauschale für fünf Veranstaltungsstunden
- Festlich eingedeckte Tische mit weihnachtlicher Dekoration
- Raummiete/Bereitstellung
- Freundliches Service-, Theken- und Küchenteam
- Kostenfreie Parkplätze auf Parkplatz 1



# Unser Weihnachtsangebot



## Getränke

Glühwein- oder Sektempfang

### BIERE

Frisches VELTINS vom Fass  
Alkoholfreies VELTINS  
VELTINS Malz

### SOFTDRINKS

Coca-Cola  
Coca-Cola Zero  
Coca-Cola Life  
Fanta  
Sprite  
Apollinaris Selection  
Apollinaris ViO  
Apfelsaft  
Orangensaft

### WEINE

Rotwein  
Merlot  
Dornfelder

### Weißwein

Müller-Thurgau/Franken  
Bianco DOC

### KAFFEE UND TEE

Kaffee, Cappuccino  
Milchkaffee  
Kakao  
Diverse Teesorten

Spirituosen werden nach Wahl und Verbrauch gesondert in Rechnung gestellt.





# Unser Weihnachtsangebot



## Vorspeisen und Salate

### Weihnachtliche Rauchfischvariation

Geräucherter und gebeizter Norwegischer Küstenlachs „Schalke Label“ und verschiedene Makrelenspezialitäten dazu reichen wir Preiselbeerschmand und Lebkuchen-Sahnemeerrettich

### Roulade von der Hauspoularde

mit Früchten und verschiedenen Dips

### Dünn geschnittener Parmaschinken und Mailänder Coppa

mit gegrillten Gemüsen, Oliven und Peperoni

### Winterlicher Matjessalat

mit Zwiebeln, Gurken und roter Bete in Sahnedressing

### Feinschmecker Kartoffelsalat

mit gegrillten Champignons und Lauchzwiebeln in Rahmdressing

### Weihnachtlicher Selleriesalat

mit Walnüssen, Äpfeln und Nüssen

### Ofenfrische Brotauswahl

mit Butter und Spread



# Unser Weihnachtsangebot

## Hauptgerichte

### Erstes Hauptgericht

#### **Geschmorte Gänsekeule**

mit glacierten Maronen in Beifuß-Sherrysoße  
Apfel-Rotkraut und kleine Kartoffelknödel

### Fischgericht nach Ihrer Wahl

#### **Niedertemperatur gegarte Tranche vom Winterlachs**

mit gegrillten Garnelen und Zwergtomaten  
in Rieslingrahm

oder

#### **Ofengebackenes Winter-Kabeljaufilet**

aus nachhaltigem MSC Fischfang  
auf Gemüse-Kartoffelragout in Estragon-Senfrahm



### Zweites Hauptgericht nach Ihrer Wahl

#### **Gebratene Medaillons vom Limburger Jungschweinfilet**

auf rotem Zwiebel-Kompott Selleriepüree und  
überbackene Sahnekartoffeln

oder

#### **Niedertemperatur gebratenes Roastbeef vom Long Horn Rind**

auf karamellisierten Thymian-Schalotten in  
Balsam-Essig-RotweinsöÙe glaciertes Wintergemüse  
und Ofenkartoffeln

oder

#### **Geschmorte Keulen von der Barbarie Flugente**

in Kirsch-Vanillejus Apfelrotkraut und Semmelknödel

oder

#### **Ofen gebackener Milchkalbsbraten mit glacierten Schwammerl und Schalotten**

in Pommery-Senf-RahmsöÙe Wintergemüse und Butterspätzle

oder

#### **Sous vide gegarte Hauspoularde**

SchmorsoÙe mit Kakaopfeffer und Trockenfrüchten,  
Gemüseauswahl und überbackene Sahnekartoffeln



# Unser Weihnachtsangebot



## Desserts

### Bratapfel

mit Marzipan und Vanillesoße

### Weißes Schokoladenmousse

mit Eierlikör

### Zimtmouse

mit Vanillekirschen

### Süße Kleinigkeiten aus unserer Pâtisserie

mit Früchten und Schokolade



## Optionale Leistungen zubuchbar

### Arenatour

Dauer: 60 Minuten, Gruppe 20 Personen

€ 140,00 (netto) / € 166,60 (brutto)

Jede weitere Person 7,00 (netto) / 8,33 (brutto)

### Fußball-Tisch-Kicker

€ 120,00 (netto) / € 142,80 (brutto)

### Maskottchen Erwin

ab € 350,00 (netto) / € 416,50 (brutto)

### Mitternachtssnack

Arena-Currywurst oder Gulaschsuppe mit Brötchen

€ 4,00 (netto) / € 4,76 (brutto)

### Snack zum Empfang

auf Anfrage

### Cocktails

auf Anfrage

