



## Dezember schon verplant?

### Holen Sie Ihre Weihnachtsfeier einfach im neuen Jahr nach!

Alle Pakete des Innenteils können Sie auch als festliche Firmenfeier in den Monaten Januar und Februar buchen. Ab März steht Ihnen zusätzlich zu den stilvollen Innenräumen auch unsere Seeterrasse für frühlingshafte Feiern im Freien oder das zünftige Sommerfest zur Verfügung. Die Speisen werden dann saisonal mit Ihnen abgestimmt.

### Sprechen Sie uns an und reservieren Sie frühzeitig!

Sebastian Dieckhoff · [info@teichhaus.de](mailto:info@teichhaus.de) · Tel. 06032 92 78 50



## Familienfeiern

Feiern Sie mit Ihren Lieben unter freiem Himmel in anregender Umgebung auf der Terrasse mit den angrenzenden Räumlichkeiten oder dem geschmackvoll eingerichteten Restaurant. Im **historischen Teichhaus** werden rauschende Feste und Traumhochzeiten wahr.

## Hygiene/Restaurant

Mit seinen 170 m<sup>2</sup> Fläche bei 3 m Raumhöhe bietet das große Restaurant Platz für jeden. Wir bieten Ihnen **großzügigen Abstand** zwischen den Tischen und leben Aufmerksamkeit, Hygiene, Abstand (AHA). So können Sie Ihren Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten **sicher genießen**.



Teichhaus Bad Nauheim  
Sebastian Dieckhoff  
Nördlicher Park 16  
61231 Bad Nauheim

web [teichhaus.de](http://teichhaus.de)  
mail [info@teichhaus.de](mailto:info@teichhaus.de)  
fon 06032 92 78 50  
fax 06032 92 78 519



## Business- Weihnachtsfeiern



## Ihre kleine Weihnachtsfeier

### Bis 20 Personen Menü ab 21 Personen Buffet

Laugenkonfekt mit Dip

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Croutons und Kräutern,  
wahlweise mit krossem Speck

\*\*\*

Knödelvariation

\*\*\*

Frikadellen mit Schmelzzwiebel und Stampf

\*\*\*

Mousse & Crumble

### Getränkeflat ab Ankunft für 4h

*inkl. Glühwein an der Hütte oder Prosecco*

Hauswein rot/weiß

Auerhahn Pils/Schlitz Vogelsberg

Will Bräu Hefeweizen

Maria Ehrenberger Pilgerstoff

Naturtrübes Helles BIO Zwickel Kellerbier

\*\*\*

Mineralwasser, Libella Cola, Orange, Spezi, Zitrone

**€ 59,90 netto/Person**

## Ihre klassische Weihnachtsfeier

### Bis 20 Personen Menü ab 21 Personen Buffet

Laugenkonfekt mit Dip

\*\*\*

Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck, Croutons

\*\*\*

Gänsebrühe

\*\*\*

**Gänsebrust und -keule**

\*\*\*

Rotkohl, Klöße

\*\*\*

Rindertafelspitz, Wirsing, Stampf

\*\*\*

Glühwein tira mi su, Weisse, belgische Mousse

### Getränkeflat ab Ankunft für 4h

*inkl. Glühwein an der Hütte oder Prosecco*

Hauswein rot/weiß

Auerhahn Pils/Schlitz Vogelsberg

Will Bräu Hefeweizen

Maria Ehrenberger Pilgerstoff

Naturtrübes Helles BIO Zwickel Kellerbier

\*\*\*

Mineralwasser, Libella Cola, Orange, Spezi, Zitrone

**€ 69,90 netto/Person**

## Ihre deluxe Weihnachtsfeier

### Buffet ab 20 Personen

Laugenkonfekt mit Dip

\*\*\*

Feldsalat, Kartoffeldressing, Speck, Croutons  
geräucherte Gänsebrust, Orangenfilets  
Calvados-Limette-Aioli Lachs

\*\*\*

**Dry aged regionales Simmentaler Roastbeef**

*am Buffet tranchiert*

Gänsebrühe und Maronencremesuppe

Gänsebrust und -keule

Rotkohl, Klöße, Rosenkohl, Stampf, Blattspinat,  
Blumenkohl, Romanesco

Fischvariation mit conferierten Tomaten  
und Riesling - Limetten - Pasta

\*\*\*

Glühwein tira mi su, Weisse, belgische Mousse

### Getränkeflat ab Ankunft für 4h

*inkl. Glühwein an der Hütte oder Prosecco  
Gin-Tonic, Cuba libre, Vodka lemon, Willi, Obstler, Liköre.*

Hauswein rot/weiß

Auerhahn Pils/Schlitz Vogelsberg

Will Bräu Hefeweizen

Maria Ehrenberger Pilgerstoff

Naturtrübes Helles BIO Zwickel Kellerbier

\*\*\*

Mineralwasser, Libella Cola, Orange, Spezi, Zitrone,

**€ 99,90 netto/Person**