



Weihnachtsfeier im Blumenthal

2025



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge und Ideen für Ihre Weihnachtsfeier im Blumenthal. Gerne können wir diese nach Ihrem Geschmack und Wünschen variieren.

Wir freuen uns Sie an Ihrer Weihnachtsfeier nicht nur kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Planung Ihrer Veranstaltung zur Seite!

Ihr Blumenthal-Team

Telefon: 09873 / 332

E-Mail: hochzeit@gasthof-blumenthal.de





Winteraperitif

Ab 20 Personen können Sie Ihre Gäste an der Weihnachtsfeier im Innenhof mit Glasüberdachung empfangen. Mit Weihnachtsmusik und Feuertürmen können Sie ohne Zusatzkosten in gemütlicher Atmosphäre Ihren ausgewählten Aperitif (5,50 €) genießen.

Bitte wählen Sie je **einen** Aperitif mit und **einen** ohne Alkohol für Ihre Gäste.

Aperitife mit Alkohol

Glühwein
Hot Aperol

Aperitife ohne Alkohol

Kinderpunsch
Apfelpunsch

Als Highlight - Hot Chocolate Bar

Cremige heiße Schokolade aus echter dunkler oder weißer Schokolade, verfeinert mit leckeren Toppings:

Mini Marshmallows
Sahne
Karamellsirup
Schokosauce
Baileys
Keksbrösel
Schokoflocken
6,50 € pro Person



Getränke

Die aktuell gültigen Getränkepreise finden
Sie auf unserer Homepage in der Getränkekarte.
([Zur Getränkekarte](#))

Ab 40 Personen können wir gerne gemeinsam
einen zum Essen passenden Weiß- / Rosé und Rotwein
zum Ausschank auswählen.

Gerne stellen wir auch die ganze Flasche ein.

Wenn gewünscht kann die Bestellung von alkoholischen Getränken wie
Shots oder Longdrinks begrenzt werden, z.B. erst ab 22:00 Uhr.





Für Ihren Genuss

Je nach Personenanzahl können Sie Ihre Gäste
auf Ihrer Weihnachtsfeier verwöhnen:

unter 20 Personen

Ihre Gäste können vor Ort nach Lust und
Laune aus unserer Speisekarte bestellen.

bis 30 Personen

Gerne können Ihre Gäste vor Ort aus unserer Speisekarte
bestellen oder Sie kreieren ein Menü
(einheitliche Vorspeise / Suppe / Dessert)
für Ihre Gäste aus den Gerichten
auf den folgenden Seiten.

über 30 Personen

Wir verwöhnen Ihre Gäste mit einem
einheitlichen Menü, dass Sie individuell
aus den folgenden Gerichten zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir **einheitliche Menüs** servieren.

Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer
passen wir die Menüs gerne an.

Bitte geben Sie uns vor der Veranstaltung Bescheid,
wie viele abweichende Menüs benötigt werden.



Menü

Wählen Sie für Ihr Menü bitte eine **Vorspeise oder Suppe** und ein **Hauptgericht** aus. Ihr einheitliches **Dessert** können Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Dessertbaukasten zusammenstellen.

VORSPEISE

Feldsalat mit Zwetschgendressing dazu Röstspeck
und Croutons

9,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse auf geschmortem Butternusskürbis,
Walnussnocke und Zwetschgenchutney

11,50 €

Kleine Blumenthaler Vorspeisenvariation
mit ausgewählten Klassikern

14,00 €

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsejulienne

6,50 €

Pastinakencremesüppchen mit roter Beete
und gebackenem Grünkohl

6,00 €



Menü

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Schweinefilet unter der Walnusskruste,
dazu Rahmsoße, winterliches Gemüse
und hausgemachte Brezenknödel
24,50 €

Schmorbraten vom Wernfelser Reh
mit Preiselbeersöße, Wurzelgemüse und Serviettenkloß
26,00 €

Gebratener Wolfsbarsch
mit Proseccoschaum, geschwenktem Gemüse
und Tagliarini
26,00 €

Rosa gebratener Rinderrücken
unter der Pistazien-Kruste mit Portweinjus,
Wintergemüse und hausgemachte Mohnspätzle
34,00 €

Winterlicher Linseneintopf mit Wurzelwerk und Grünkohl
18,00 €

Sous-vide gegarter Entenbraten mit Orangenjus,
Apfel-Rotkraut aus Merkendorf und Kartoffelknödel
24,00 €



Dessert

Für Ihr Dessert können Sie aus den folgenden Komponenten wählen.

Bitte beachten Sie, dass wir ein

einheitliches Dessert für Ihre Gäste servieren.

Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer passen
wir das Dessert gerne an.

*1. Bitte **eine oder zwei** Komponenten wählen:*

- Winterliche Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Beerenragout
- Mousse au Chocolat
- Topfenknödel mit eingeweckten Winterzwetschgen

2. Bitte eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof wählen:

- Walnuss mit karamelisierten Walnüssen
- Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen Kakaonibs
- weiße Schokolade mit gerösteten Pistazien
- Winterliches Sorbet

3. Frische saisonale Früchte und Dessertsauce

Preis bei **einer** Komponente 9,00 €

Preis bei **zwei** Komponenten 12,50 €

Unser Tipp

Gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste ein
Überraschungsdessert.

Zusatzinformationen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt. Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Bitte schicken Sie uns die Anzahl per E-Mail an:
hochzeit@gasthof-blumenthal.de

Wir weisen darauf hin, dass ab 00:00 Uhr pro angefangene Stunde für den Service 50,00 € und ab 2:00 Uhr 100,00 € verrechnet werden.

Gerne können Sie für Ihre Feier Menü-/ Namenskärtchen und Deko mitbringen. Alternativ schreiben wir eine Ateliertafel mit Ihrem Menü und dekorieren die Tische weihnachtlich.

Unser Highlight - RIESENKICKER

Für 100,00 € bauen wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen im überdachten Lindengarten auf.



Räumlichkeiten

ENTENSTUBE

15 Personen

STUBE

28 Personen

REZATSTUBE

36 Personen

SAAL

70 Personen

WINTERGARTEN

50 Personen

SAAL & WINTERGARTEN

120 Personen

SAAL, WINTERGARTEN & REZATSTUBE

160 Personen

Bei der Anzahl der Personen handelt es sich um die Höchstpersonenanzahl für die verschiedenen Räumlichkeiten.

ENTENSTUBE

maximal 15 Personen



STUBE

maximal 28 Personen



REZATSTUBE

maximal 36 Personen



WINTERGARTEN

maximal 90 Personen



SAAL & WINTERGARTEN

maximal 120 Personen



Wir sind für Sie da!

ALEXANDER HAUSMANN

*Küchenmeister und
Herz des Blumenthals*



Wenn irgendwo im Haus feine Aromen durch die Luft schweben und Pfannen im Takt klappern, dann hat unser Küchenchef Alexander Hausmann das Zepter – oder besser gesagt den Kochlöffel – in der Hand. Als Herzstück unserer Küche vereint er Kreativität mit einem unfehlbaren Geschmackssinn und zaubert mit seinem Team kulinarische Highlights, die nicht nur satt, sondern glücklich machen. Saisonale Menüs und unsere Speisekarte entstehen bei ihm nicht einfach so – sie werden liebevoll komponiert, gewürzt mit Raffinesse und einer großen Portion Leidenschaft.

Kurz gesagt: Alex kocht nicht – er begeistert.

Wir sind für Sie da!



ELIAS PIRNER

Sous Chef

Wenn's in der Küche mal heiß hergeht (und das tut's eigentlich immer), ist Elias nicht weit. Als Sous-Chef sorgt er dafür, dass jedes Rädchen geschmiert läuft – oder eben perfekt gegart ist. Ob beim Einkauf frischer, regionaler Zutaten oder beim Veredeln derselben zu echten Geschmackserlebnissen – Elias hat's drauf. Mit kühlem Kopf, viel Herz und einer ordentlichen Portion Humor ist er unser Held hinterm Herd.

ROBERTA GARTNER

Serviceleitung

Ob runder Geburtstag, goldene Hochzeit oder das große Familienfest – bei Roberta sind alle in den besten Händen. Als Veranstaltungs- und Serviceleitung kümmert sie sich liebevoll um kleinere Feiern und große Gefühle. Mit einem feinen Gespür für Menschen, einem offenen Ohr für Wünsche und einem Herz, das immer für Gäste und das Team schlägt, schafft sie eine Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Roberta ist nicht nur Gastgeberin – sie ist ein echtes Wohlfühlversprechen.



PIA-MALOU SCHICHLER

Weihnachtswünsche-Erfüllerin

Für Pia ist kein Hochzeitstraum zu groß, kein Weihnachtswunsch zu funkelnd und kein Detail zu klein. Als unsere Wedding Plannerin und Weihnachtswünscheerfüllerin bringt sie festliche Stimmung, Organisationstalent und ein Herz fürs Besondere zusammen. Mit einem Auge fürs Schöne und ganz viel Leidenschaft sorgt sie dafür, dass jede Feier – ob "Ja-Wort" oder Weihnachtszauber – unvergesslich wird. Wer Pia an seiner Seite hat, kann sich entspannt zurücklehnen und einfach genießen.



Wir freuen uns auf Sie!

Das Blumenthal Team besteht aus zahlreichen Mitarbeitern.
Egal ob als Azubi, Aushilfe oder hinter den Kulissen -
jeder leistet einen entscheidenden Beitrag, um Ihren
Aufenthalt unvergesslich zu gestalten.

Wir sind alle für Sie da und freuen uns Sie an Ihrer
Weihnachtsfeier kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamte Blumenthal-Team*



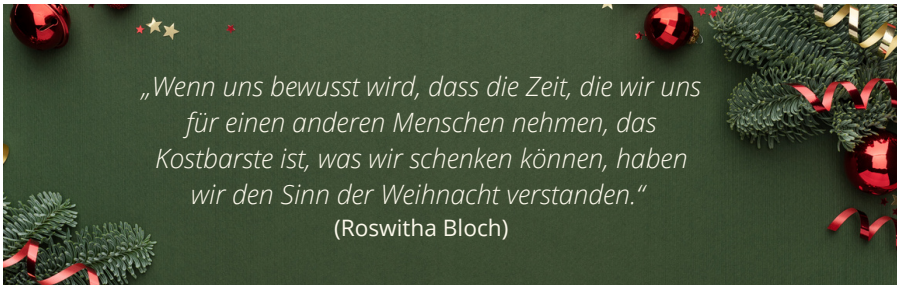
ANNA DEOBALD



SOPHIE KOCHER



JOSEF KOCHER



*„Wenn uns bewusst wird, dass die Zeit, die wir uns
für einen anderen Menschen nehmen, das
Kostbarste ist, was wir schenken können, haben
wir den Sinn der Weihnacht verstanden.“
(Roswitha Bloch)*



Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Planung
Ihrer Weihnachtsfeier zur Seite!

Ihr Blumenthal-Team

Ich freue mich schon, Sie beraten zu dürfen.

Liebst Pia

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt

Telefon: 09873 / 332

E-Mail: hochzeit@gasthof-blumenthal.de