

BALZERS HAUSPOST

OKTOBER 2011

Weihnachten feiern in den Gassen von Paris – im Stammhaus Michael Balzer

Flanieren und dort verweilen, wo es am besten gefällt: so ein bisschen fühlt sich das Leben im Stammhaus Michael Balzer in der **Adventszeit** an wie in den **Gassen von Paris**. Leckere Pasteten und Quiches machen den Mund wässrig, heißer Cidre wärmt die frostig kalten Finger. Von fern hört man leise ein paar Akkordeonklänge, Zimt- und Kardamomdüfte liegen in der Luft: **Das weihnachtlich geschmückte Stammhaus** stimmt festlich. Und bildet den **perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier**.

Menü-Beispiel aus unserem Stammhaus

Kulinarischer Weihnachtstraum:

Rapuzelsalat mit geräuchertem Kaninchenrücken und Balsamicolinsen

* * * *

Roulade vom Ochsenrücken mit feinem Schmort Gemüse auf Rote Bete-Püree und Bordeauxsauce

* * * *

Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet und marinierten Waldbeeren

89,00 Euro pro Person inkl. Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir Ihnen an der **stimmungsvoll geschmückten Tafel für 89,00 Euro pro Person** einen köstlichen Aperitif, ein weihnachtlich leckeres Drei-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee. Für Gruppen bis maximal 40 Personen steht unser **Restaurant Bel Étage** bereit, für größere Gruppen bis 100 Personen der weihnachtlich dekorierte Salon de l'Eau. Oder aber Sie feiern eine **feucht-fröhliche Nikolaus- oder Weihnachtsparty** in unserer **Smoker-Bar George Sand**. Der vorweihnachtliche Abend kann selbstverständlich durch Musiker oder andere Künstler ergänzt werden; gern unterbreiten wir Ihnen hierzu die entsprechenden Vorschläge. Gern konzipieren wir auch eine **Weihnachtsfeier individuell nach Ihren Wünschen**: Ob ruhiges Weihnachtsessen oder Nikolaus-Überraschungsfest für die Mitarbeiter oder doch lieber eine ausgelassene Party mit DJ und Tanz bis in den Morgen?



Balzers weihnachtlich geschmückte Schloss Schänke

Weihnachten im Wichtelwald – in Michael Balzers Schloss Schänke

Hier gibt es sie noch, die **Weihnachtswichtel**: Sie erwarten Sie auf der **weihnachtlich geschmückten Terrasse** im Tannenwald der Schloss Schänke im Rheingau in Eltville-Erbach und heißen Sie mit einem leckeren Glühwein oder Weihnachtspunsch willkommen. Nach dem Begrüßungstrunk geht es hinein in die warme, **weihnachtlich-winterlich geschmückte Stubb'**, die mit ihren üppigen Tafeln und den vielen liebevoll verpackten Geschenken **Weihnachtsstimmung pur** aufkommen lässt. **Reservierungen auch für kleinere Gruppen ab 5 Personen** nehmen wir sehr gern entgegen.

Die Kosten für Punschempfang, ein weihnachtlich köstliches Drei-Gang-Menü, Rheingauer Weine und Kaffee betragen 69,00 Euro pro Person. Für **Gruppen ab 50 Personen** können Sie die winterliche **Schloss Schänke** auch **exklusiv** mieten. Selbstverständlich buchen wir auch gern Musiker oder andere Künstler für Ihre Feier.

BALZERS HAUSPOST

OKTOBER 2011

Weihnachten im Wichtelwald – in Michael Balzers Schloss Schänke



Als besonderen Weihnachtsservice bieten wir Ihnen für Gruppen ab 8 Personen außerdem einen **Shuttlebus von und nach Wiesbaden** an; die Kosten hierfür richten sich nach der Personenanzahl und werden individuell errechnet.

Menü-Vorschlag aus der Schloss Schänke

Feldsalat mit Oma Balzers Kartoffel-Dressing,
Knuspercroutons und Speckchips

* * * *

Gepfefferte Honigente mit Thymianjus
Apfelrotkraut, glacierten Maronen und gebratenen Serviettenknödeln

* * * *

Zimtparfait mit Rumfrüchten und Walnuss-Eis

69,00 Euro pro Person inklusive Rheingauer Weine, Wasser, Kaffee

Weihnachtlich angesagt: der Kochsalon Michael Balzer

Die **Blattgold-Kuppel im Kreuzgewölbe** unseres Kochsalons strahlt zur Weihnachtszeit noch **ein wenig goldener** als sonst: der weihnachtlich dekorierte Kochsalon verzaubert seine Gäste in der Adventszeit auf eine ganz besondere Art. **Indirektes Licht, festliche Kerzen, stylisch gedeckte Tafeln** und eine weihnachtliche Dekoration, die Sie zum Staunen bringt: Das ist der Rahmen für Ihre ganz individuelle Weihnachtsfeier.

Ob Sie zur Küchen-Party für 15 - 40 Personen einladen oder ob Sie eine **angesagte Szene-Location für Ihre New York Clubstyle Party** für bis zu



150 Personen suchen: im Kochsalon werden Weihnachtswünsche wahr. Ein vorweihnachtlicher Abend im New York Clubstyle **mit offener Küche** inkl. Buffet und Getränken ist ab 110,00 Euro pro Person buchbar (Gruppen ab 30 Personen), Küchen-Parties oder

Kochkurse kosten 89,00 Euro pro Person (Gruppen ab 15 Personen). DJs oder Künstler können selbstverständlich zusätzlich gebucht werden. Und natürlich gibt es jede Menge **weitere weihnachtliche Ideen!**



New York Club Style Party

Zum Empfang

Heißer Punsch und Prosecco

Fingerfood aus den Straßen von New York

Corn Dogs mit würzigem Dipp
Frittierte Austern mit Koriandersauce
Crab Cakes mit Remouladensauce
Lobster Pizza mit Büffelmozzarella und Sauce Hollandaise

Kulinarische Rundreise

Chinatown

Dim sum Variation mit Hoi Sin Sauce und grüner Chili Sauce
Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen und Chili

Staten Island

Crab Cakes mit würziger Remouladensauce
Ganzer Truthahn mit glacierten Maronen und Süßkartoffeln
Clam Chowder

Brooklyn

Rosa Roastbeef mit süß sauer eingelegtem Kürbis
Gegrillte BBQ-Rips mit gebackenen Zwiebelringen und Cole Slow
Hudson Club Steaks mit gegrillten Champignons und grüner Pfeffersauce

Manhattan

Caeser's Salat mit frischem Parmesan und Knuspercroutons
Blinis mit Meerrettich Creme Fraîche und Keta Kaviar
Variation vom pochiertem und geräuchertem Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Queens

Geflügelsalat mit Wildreis und Peka-Nüssen
Wildragout mit Kartoffeln und Wurzelgemüse
Spaghettinis mit Muschelsauce

Bronx

Popcorn, Zuckerwatte, geröstete Mandeln, kandierte Äpfel
New York Cheese Cake mit Heidelbeeren
Karamell-Flan mit Himbeermark
Limetten Pie
Gebackene Krapfen mit Honigsirup

110,00 Euro pro Person inklusive Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee

Jede Menge mehr weihnachtliche Ideen hat **Ihr ganz persönlicher Weihnachtsengel Franziska Stoll**. Sie berät sie gern und freut sich schon sehr auf Ihre weihnachtlichen Reservierungen. Sie erreichen sie unter 0611.95 0180 23 oder unter fs@michael-balzer.com.