

Lebkuchen,
Makronen und Spekulatius
im Supermarkt. Schon über Ihre

Weihnachtsfeier

nachgedacht? 😊

Mosel Genuss Erlebnis

Thull's Restaurant

Hotel zum Anker
★★★  RESTAURANT



Sehr geehrte Gäste,

Angebot für Ihre Weihnachtsfeier in Thulls Heimatrestaurant im Hotel zum Anker

Mit ideenreichen Genusskreationen, die allen Sinnen entsprechen, empfangen wir Sie in "Thulls Restaurant" in liebevoll weihnachtlichem Ambiente.

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem winterlichen Aperitif auf unserer Weihnachtsterrasse und verwöhnen Sie anschließend mit einem köstlichen 3-Gang Menü. Wie der Abend ausklingt? Das entscheiden Sie und Ihre Gäste – vielleicht bei einem Drink oder Cocktail bei Lichterglanz und Glühweinduft. Ein festlich geschmückter Raum, zarter Kerzenschein und duftendes Backwerk – in dieser unverwechselbaren Atmosphäre von freudiger Betriebsamkeit und Vorfreude kündigt „Thulls Restaurant“ im Hotel zum Anker, das Finale eines jeden Jahres an.

*Erleben Sie diese einzigartige Stimmung
bei uns in „Thulls Restaurant“ im Hotel zum Anker*

Auf unserer Terrasse haben wir für Sie **weihnachtlich** dekoriert!



Bei **knisterndem Feuer** werden Sie und Ihre Gäste mit weißem **Glühwein** und **heißen Maronen** in die richtige Weihnachtsstimmung versetzt. Danach geht's in unser Restaurant, weihnachtlich dekoriert, ist hier der ideale Rahmen für eine gelungene Weihnachtsfeier.

Ist es da nicht nahe liegend, sich in der Vorweihnachtszeit noch einmal zusammen an "einen Tisch" zu setzen und das Jahr Revue passieren zu lassen. Sich noch einmal gemeinsam – vielleicht im Rahmen einer kleinen Weihnachtsfeier - an all die Momente zu erinnern, die man zusammen erlebt hat.

Wäre nur noch die Frage zu klären, wer kümmert sich und organisiert das alles?

Wir, „Thulls Heimatrestaurant“ **im Hotel zum Anker** mit unserem qualifizierten Team, möchten das gerne für Sie übernehmen.

*Weihnachts- und
Jahresabschlussfeiern*

ob betrieblich oder privat!



Werfen Sie einen Blick auf unsere Weihnachtsangebote, denen Sie sicher nicht widerstehen wollen... Zögern Sie bitte nicht, uns persönlich zu kontaktieren, wenn wir Ihnen bei der Weihnachtsfeierplanung behilflich sein können. **+49 (0)6507 6397**

Gerne beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl und bieten Ihnen einen umfangreichen Service bei der Ausrichtung Ihrer Veranstaltung.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören und verbleiben mit vorweihnachtlichen Grüßen





Weihnachtsmenüs weihnachtliche Menüs

Wir reichen Ihnen einige Beispiele von kreativen Weihnachtsmenüs, um Ihnen Appetit zu machen. Gerne stellen wir aber auch nach Absprache Ihr Wunschmenü zusammen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Weihnachtsfeier "klassisch"

So decken wir den Tisch:

Für Sie entstehen keine Extrakosten – damit ergänzen wir den Tisch bzw. schmücken den Raum feierlich für Ihre Veranstaltung:

- * Menükarten
- * Weihnachtsservietten dekorativ gefaltet und Tischschmuck
- * Kerzen
- * Gebäck
- * Weihnachts-Tischdekoration

Unsere Tipp's zur Ergänzung:

Aperitif: Auf Thull's **Weihnachtsterrasse** genießen Sie Ihren Aperitif bei offenem Holzfeuer in Feuerkörben als einzigartiges Erlebnis! Dabei empfangen wir Sie mit Thull's Punsch von Moselwein, heißen Maroni bei weihnachtlicher Musik und, wenn es der Wettergott so will, tanzen die Schneeflocken vom Himmel.

Gerne servieren wir Ihnen aber auch in unseren weihnachtlichen geschmückten jeweiligen Räumlichkeiten:

„Weihnachtsterrasse“ Punsch von Mosel Riesling Glas 4,50 €
„Klassischer“ weißer Winter Glühwein Glas , 4,50 € (Mosel)
Thull's Hauscocktail Alkoholfrei Glas 0,2 l 3,50 €
Mosel Riesling Sekt -Brut- Glas 0,1 l 5,00 €

Weinbuffet

Ein Sortiment aus unserer umfangreichen Weinkarte für Ihre Gäste zum Degustieren auf einem Buffet präsentiert. Preise auf Anfrage!

Digestif:

Wir gehen mit einer Auswahl hochwertiger Digestifs durch den Raum und Ihre Gäste haben die Wahl. Preise auf Anfrage!

Öffnungszeiten:

Sie möchten auch noch nach 24:00 Uhr feiern. Gerne, unsere Mitarbeiter erhalten ab 0:00 Uhr einen Nachtzuschlag, welchen wir Ihnen mit EURO 28.00 p. Mitarbeiter /h (mind, 2 Kellner) berechnen.





Wir sind sicher, dass unser Ambiente, was sowohl den gemütlichen Innenbereich, als auch auf unserer Weihnachtsterrasse, der am Abend festlich beleuchtet ist, dazu beitragen wird, Ihre Jahresabschluss- oder Weihnachtsfeier zu einem wunderschönen Erlebnis werden zu lassen.

Ihre Weihnachtsfeier ... wartet nur noch auf Ihre Entscheidung!



Die Organisation Ihrer Weihnachtsfeier

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier optimal gestalten zu können, bieten wir Ihnen unsere „Weihnachtsmenüs“ jeweils mit 3 Hauptgängen zur Wahl an. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüwahl, dass wir aus umsetzungstechnischen Gründen für eine Feier nicht mehrere Menüs anbieten können, sondern wir bitten Sie, sich für ein Menü zu entscheiden. Gerne können wir Ihnen auch ein individuelles Menü mit einer anderen Zusammensetzung, als hier vorgeschlagen anbieten. Vielen Dank!



Weihnachtsfeier "all inklusive"

Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier so kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere „ALL-INCLUSIVE-Weihnachtsfeier“ an.

Ihr Vorteil: Ein Fixpreis pro Person, egal, wie viel konsumiert wird.

Eine komplette Weihnachtsfeier inklusive Gedeck, Aperitif, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee und ein Menü oder Büffet Ihrer Wahl.

Die Getränke:

- **Aperitif:** Wir begrüßen Sie mit unserem Haus Aperitif, anschließend genießen Sie das Weihnachtsmenü Ihrer Wahl.
- **Alkoholfreie Getränke:** *Softdrinks, Mineralwasser,*
- **Offenes Bier:** *Biere der Bitburger Brauerei, AF-Bier, Radler, Erdinger Weizenbier*
- **Offene Weine:** *ausgesuchte Tischweine aus Neumagen Dhron und Umgebung*
- **Kaffee:** kleiner Espresso, großer Espresso oder Cappuccino





*Es wird scho' glei dumpa...
„Winterwald“ - All inclusive Menü*

Glühwein und heiße Maronen auf unserer Weihnachtsterrasse
stimmen Sie auf den Weihnachtsabend ein



Hausgemachte Wildpastete
auf Sellerie Salat, Moseldornfelder Weingelee
und Sc. Cumberland



Kraftbrühe von der Eifelgans
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse

oder

Gefüllte Maishähnchenbrust auf Schwarzwurzelragout
und Schupfnudeln

oder

Rotbarbenfilet gebraten
auf Safran – Rahm – Risotto
Gemüwestreifen
Tomatenvinaigrette



Zwergorangen Konfit
an Lebkuchenmousse

inklusive Getränke von 19.00 bis 21.30
Preis pro Person: 55,00

*Inklusive Getränke von 19:00 Uhr bis 21:30
Uhr:*

Tischwein (trockener Riesling und Dornfelder Rotwein,)

Softgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Säfte, Selters Wasser medium oder still)

Pils vom Fass

*HINWEIS: Unser „Weihnachts“ All inclusive Menü
bieten wir ausschließlich
für Ihre gesamte Personenzahl an.*





O du Fröhliche...
„Alle Jahre wieder...“ - unser Gänsemenü

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
geräucherter Gänsebrust und Croutons



Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
auf glänzendem Apfelrotkohl, Maronen,
Cranberries und Kartoffelkloß

oder

Geschmorte Hirschkeule mit Dörrozwetschgen und Wildsauce
Wickel- Nocken, Mandelbroccoli

oder

Kalbsfilet gebraten
auf Rahmwirsing,
Portwein – Ochsenjus
Kartoffelbrätlinge



Gewürzschokoladen Creme Brulee
mit Orangenragout und Vanilleeis

39,50Euro pro Person





„Stille Nacht..“ unser Feinschmeckermenü

Wildsamtssuppe Hubertus
mit feinen Hirschlößchen und
gebratenen Pfifferlingen und Sherry



Rosa gebratener Hirschrücken
auf Selleriepüree, geschmorten Schalotten
und Pumpernickel Soufflé

oder

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Rind
mit Sauce Bernaise, Speckbohnen, Grilltomate
und Thymiankartoffeln

oder

Forellenfilet mit Eifler Schinken gespickt,
Rieslingsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelperlen



Gefüllte Crepes mit karamelisierten
Apfelspalten und Bourbon Vanilleeis

39,00 Euro pro Person

Buchen Sie unsere **Weihnachtsterrasse** als einzigartiges Erlebnis, als Aperitif - Attraktion
dazu!
pro Person für 7,50 Euro





Leise rieselt der Schnee
Weihnachtsmenü

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis
mit gebratener Jakobsmuschel



Gebratenes Wolfsbarschfilet
an Hummersauce, buntem Gemüse und
sämigem Kräuterrisotto

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Essig Jus auf Rahmwirsing
und Prinzesskartoffeln

oder

Duo vom Kalb „Filet und Backe“
in Spätburgundersauce
auf Kartoffel-Sellerie Püree und Gemüseboquet



Schokoladenküchlein mit
flüssigem Kern
Himbeermark und Nougateiscreme

Preis pro Person € 38,50





*Kling Glöckchen, klingelingeling...
Weihnachtsmenü*

Steinpilz Consommé
mit Kräuterroulade



Gratiniertes Schweinefilet
unter der Pfefferkruste mit Kürbisgemüse,
und Gewürzsauce

oder

Saltimbocca vom Seeteufel
auf feinen Bandnudeln, Spinat und Rieslingschaum

oder

Hirschmedaillons auf Rahmwirsing
Himbeerjus, Willamskartöfelchen



Tonkabohnen Creme
und Lebkuchenmousse
an Rotweinkirschen

Preis pro Person: 39,00 Euro





Ihre Weihnachtsfeier ... wartet nur noch auf Ihre Entscheidung!



Wir würden uns sehr freuen, wenn wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Weihnachtsfeier planen dürfen. Wir helfen Ihnen dabei! Wir richten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen aus. Unsere „Guten Geister“ von Thull's Restaurant umsorgen Sie mit herzlicher Aufmerksamkeit, damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen und das Fest in vollen Zügen genießen können.



***Mit herzlichen Grüßen Ihre
Gastgeber Gabi & Udo Thull & alle fleißigen Hände***

Ich wünsche euch allen ein besinnliches Weihnachtsfest

FROHE WEIHNACHTEN IHR

LIEBEN ...

