



Weihnachtsfeier 2025

Liebe Gäste,

wie schön, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns in „Sibirien“ feiern möchten.

Gerade zur Advents- und Weihnachtszeit erstrahlt unser Haus im besonderen Glanz und ist liebevoll dekoriert.

Ihnen steht ein persönlicher Festsaal mit individueller Tischordnung zur Verfügung.

Die Tische sind mit frischen Adventsblumen und Kerzen dekoriert. Tischdecken und Stoffservietten runden das festliche Bild ab und sind bei uns in allen Preisen inkludiert.

Unsere Räumlichkeiten und der Garten stehen für Feiern ab 25 Personen zur Verfügung.

Wir erfüllen Ihnen gerne Ihre Wünsche und sind gespannt auf Ihre eigenen Ideen.

Wir freuen uns auf Ihre Weihnachtsfeier in „Sibirien“.

Familie Thormählen und Team

Adventsbuffet

Vorspeisen:

Antipastivariationen ✓

Fingerfoodauswahl ✓

Edamame-Salat ✓ und Rote Beete-Salat ✓ in Schälchen

Vitello Tonnato

Parmesan mit Orangensenf

Brotauswahl, ✓ Butterröschen und Streichcreme

Hauptspeisen:

*Entenkeule mit Apfelrotkohl, Sauce vom Entenfond,
Preiselbeeren, Kartoffelgratin und Kroketten*

*Schweineschnitzel mit Paprikasauce
und Pommes frites*

Steinpilzrisotto ✓

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Adventsbrownies ✓

Preis pro Person 39,00 EURO

Weihnachtsbuffet

Antipasti:

Gemüseantipasti ✓

Rote Beete Salat im Schälchen ✓

Räucherlachs mit Honigsenfsauce

Ziegenkäse mit Feigensenf

Roastbeef mit Remouladensoße

Winterlicher Blattsalat mit Granatapfeldressing ✓

Pflaume im Speckmantel

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen

Warme Gerichte:

Wildragout mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Kroketten

Hähnchenkeule mit Geflügelrahmsauce, Erbsen und Möhren und Kartoffelgratin

Gemüse-Curry mit Reis ✓

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Bratapfelzimtkompott im Gläschen ✓

Preis pro Person 54,00 EURO

Festtagsbuffet

Kalte Spezialitäten:

Gemüseantipasti ✓, Miniquiche

Rote Beete Carpaccio ✓

Räucherfischterre mit Honigsenfsoße

Roastbeef mit Remouladensoße

Garnele auf Zuckerschotenmousse

Quinoasalat ✓ und Süßkartoffelsalat ✓

Gratinierte Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel

Winterlicher Blattsalat mit Granatapfeldressing ✓
und karamellisierten Walnüssen

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen

Warme Gerichte:

Frischlingskeule aus heimischer Jagd mit Wildrahmsauce,
Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten

Entenbrust auf Wirsingkohl mit Orangensauce und Kartoffelgratin

Kiechererbsentaler auf Lauch ✓

Dessert: Mousse au Chocolat im Gläschen, Pflaumencrumble und
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis pro Person 72,00 €

Holsteiner Grünkohl

Frischer Grünkohl vom Hof Hinrichs aus Dithmarschen. Dazu gibt es Kasselernackern, Schweinebacke und Kochwurst von der Schlachtereier Fülcher in Seestermühe, Petersilienkartoffeln ✓, süße Kartoffeln ✓, Senfsoße und Senf ✓

Auf Wunsch:

Veganer Grünkohl mit Chilli und Erdnussbutter ✓, Petersilienkartoffeln ✓, süßen Kartoffeln ✓, Senfsoße und Senf ✓

Dessert: Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen

Preis pro Person 33,00 Euro

Der Klassiker am Tisch serviert:

Rinderbraten vom Tafelspitz und ofenfrischer Schweinebraten mit frischen Champignons, Sauce vom Bratenfond, Apfelrotkohl, Bohnen, Kroketten und Salzkartoffeln

Himbeerdessert „Schneegestöber“

(Vegetarische oder Vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne an.)

Preis pro Person 40,00 Euro

Getränke

Winterzauber:

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf der Terrasse mit Glühwein und Apfelpunsch am Feuerkorb

1 Stunde Preis pro Person 10,50 Euro

Getränkearrangement „Schöne Feier“ (für 5 Stunden)

*Zur Begrüßung:
Sekt und Orangensaft*

*Zum Feiern:
Rot- und Weißwein, Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser,
alkoholfreies Bier, Hefeweizen, Wasser mit und ohne Kohlensäure,
Softdrinks, Säfte, Filterkaffee und Teespezialitäten
Preis pro Person 29,00 Euro*

Getränkearrangement „Sibirien rundum glücklich“ (für 5 Stunden)

Roséprosecco und Apfelsecco aus dem Alten Land (alkoholfrei)

*Zum Feiern: Rotwein, Weißwein, Krombacher Pils vom Fass,
Alsterwasser, alkoholfreies Bier, Hefeweizen, Aperol Spritz,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Säfte,
Oldesloer Korn, Oldesloer Bunte, Havana Club 3 ans und Whisky*

Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person 38,00 Euro

Getränkearrangement Premium Feier
(für 6 Stunden)

Zur Begrüßung:

Champagner und Cranberycocktail (alkoholfrei)

Zum Feiern: Rotwein, Weißwein und Roséwein, Krombacher vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier, Hefeweizen

Lillet Wildberry, Aperol Spritz und Sarti Spritz

Longdrinks mit Whisky, Havanna Club 3 ans und Gin

Wasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Säfte,

*Digestifwagen mit Grappa, edlem Obstbrand,
Aalborger Jubiläumsaquavit und Bailey´s*

Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person 58,00 Euro