



Weihnachtsfeier 2026

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.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Besuch unseres einzigartigen Lichterminigolfs. Dieser bietet Spiel und Spaß für alle in zauberhafter Weihnachtsatmosphäre.

Für eine rundum gelungene Feier bieten wir unsere Menüs und Buffets nur in Kombination mit unseren Feierarrangements an. Darin sind alle Kosten für Ihren persönlichen Festsaal mit individueller Tischordnung, festlich gedeckten Tischen mit Adventsblumen, Kerzen und Stoffservierten enthalten.

Unsere Räumlichkeiten stehen für Feiern ab 25 Personen zur Verfügung.

Rechnungsgrundlage ist die eine Woche vor der Feier gemeldete Personenzahl.

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



Lichterminigolf

Spielen Sie mit Ihren Gästen eine Runde auf unserem zauberhaften Lichterminigolf. Bedienen Sie sich mit Glühwein und Apfelpunsch so viel Ihre Gäste wünschen.

1 Stunde Preis pro Person 16,50 Euro

Winterzauber

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

1 Stunde Preis pro Person 10,50 Euro

Adventsbuffet

Vorspeisen:

Mediterrane Gemüseantipasti ✓

Fingerfoodauswahl ✓

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

Vitello Tonnato vom Kalb mit cremiger Thunfischsauce

Gereifter Parmesan mit Orangensenf

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen

Hauptspeisen:

Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl,
kräftiger Entenjus, Preiselbeeren,
cremigem Kartoffelgratin
und hausgemachten Krokettten

Schweineschnitzel mit Paprikasauce
und knusprigen Pommes frites

Winterliches Steinpilzrisotto ✓

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und
Adventsbrownies ✓

pro Person 46,00 EURO

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen:

Feine Antipastivariationen ✓

Rote Beete Salat im Schälchen ✓

Variationen von Räucherlachs und Gravedlachs
mit Honigsensauce

Ziegenkäse mit fruchtigem Feigensenf

Zartes Roastbeef mit Remouladensoße

Winterlicher Blattsalat mit Granatapfeldressing ✓

Pflaume im Speckmantel

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen und Streichcreme

Hauptspeisen:

Edel-Wildragout mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und
hausgemachten Krokette

Saftige Hähnchenkeule mit Geflügelrahmsauce,
Erbsen & Möhren und cremiges Kartoffelgratin

Aromatisches Gemüse-Curry mit Reis ✓

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Bratapfelzimtcompott im Gläschen ✓

pro Person 62,00 EURO

Festtagsbuffet

Vorspeisen:

Feine Antipastivariation ✓ & Rote Beete Carpaccio ✓

Räucherfischpralinen mit Honigsensauce

Zartes Roastbeef mit Remouladensoße

Garnele im knusprigen Kartoffelnest

Quinoa-Salat ✓ und Süßkartoffel-Salat ✓

Gratinierter Ziegenkäse, Datteln im Speckmantel

Winterlicher Blattsalat mit Granatapfeldressing ✓
und karamellisierten Walnüssen

Brotauswahl ✓ mit Butterröschen und Streichcreme

Hauptspeisen:

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

Gebratene Entenbrust auf Wirsingkohl mit feiner Orangensauce
und Kartoffelgratin

Kichererbsentaler auf Lauchgemüse ✓

Dessert:

Mousse au Chocolat im Gläschen, fruchtige Orangencreme und
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person 82,00 €

Grünkohl:

Frischer Grünkohl vom Hof Hinrichs aus Dithmarschen.
Dazu gibt es Kasselerbraten, Schweinebraten und Kochwurst von
der Schlachtereier Füllcher in Seestermühle,
Petersilienkartoffeln, süße Kartoffeln, Senfsoße und Senf

Auf Wunsch:

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

Dessert: Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen

pro Person 35,00 Euro

Der Klassiker am Tisch serviert:

Zarter Rinderbraten vom Tafelspitz und
ofenfrischer Schweinebraten mit frischen Champignons
dazu eine kräftige Sauce vom Bratenfond, Apfelrotkohl,
Bohnen, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Himbeerdessert „Schneegestöber“

pro Person 45,00 Euro

Vegetarische oder vegane Alternativen
bieten wir gerne auf Wunsch an.

Feierarrangement „Schöne Feier“

(für 5 Stunden)

Zur Begrüßung:
Sekt & Orangensaft

Zum Feiern:

Rot- und Weißwein, Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser,
Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks,
Säfte & Saftschorlen, Filterkaffee und Teespezialitäten

pro Person 33,00 Euro

Feierarrangement „Sibirien rundum glücklich“

(für 5 Stunden)

Rosé-Prosecco & alkoholfreier Apfelsecco aus dem Alten Land

Zum Feiern:

Rot- und Weißwein, Krombacher Pils vom Fass, Alsterwasser,
Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen & Erdinger alkoholfrei,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks,
Säfte & Saftschorlen

Aperol Spritz, Havana Club (3 ans), Whisky,
Oldesloer Korn & Oldesloer Bunte

Kaffee- und Teespezialitäten

pro Person 46,00 Euro

Feierarrangement „Premium Feier“

(für 6 Stunden)

Zur Begrüßung:

Champagner & alkoholfreier Cranberrycocktail

Zum Feiern:

Rotwein, Weißwein und Roséwein, Krombacher vom Fass,
Alsterwasser, Krombacher 0,0%, Erdinger Hefeweizen &
Erdinger alkoholfrei, Wasser mit und ohne Kohlensäure,
Softdrinks, Säfte & Saftschorlen

Lillet Wildberry, Aperol Spritz und Sarti Spritz
Longdrinks mit Whisky, Havana Club (3 ans) & Gin

Digestifwagen mit Grappa, Auswahl edler Obstbrände,
Aalborger Jubiläumsaquavit, Helbing Kümmel und Baileys

Kaffee- und Teespezialitäten

pro Person 69,00 Euro

Partyverlängerung:

Sollte die Stimmung nach Ablauf des Feier-Arrangements so
gut sein, dass Sie noch weiter feiern möchten, verlängern Sie
Ihre Feier ganz unkompliziert für 600€, inklusiver aller
Getränke, um eine Stunde.