

Weberhaus®

— RESTAURANT | EVENT LOCATION | KOCHSCHULE —

— AB —
50 BIS 185
PERSONEN



WEIHNACHTSFEIERN für Firmen

— 2026 —



GENUSS.
GEMEINSAMZEIT.
BESONDERE MOMENTE.



FESTLICHE
BUFFETS



GETRÄNKE
PAUSCHALEN



KOMPLETTE
ORGANISATION



TRANSPARENT
ABRECHNEN



RUNDUM
SORGLOS

Weberhaus®

— RESTAURANT | EVENT LOCATION | KOCHSCHULE —

DER PERFEKTE ORT *für Ihre Weihnachtsfeier*

Feiern Sie mit Ihrem Team in einem einzigartigen Ambiente: Unser liebevoll restauriertes Holzblockhaus bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Weihnachtsfeiern – mit gemütlicher Atmosphäre, exzellenter Küche und herzlichem Service.



ALLES INKLUSIVE

Sie benötigen keine zusätzlichen Räumlichkeiten, kein Personal und keine weitere Organisation.



KALKULIERBARE GESAMTPREISE

Unsere Preise gelten pro angemeldeter Person und sind transparent kalkuliert.



WIR ÜBERNEHMEN DIE KOMPLETTE ORGANISATION

Von der Planung bis zum letzten Glas – Sie lehnen sich zurück und genießen.



RUNDUM SORGLOS

Ein stimmiges Gesamtpaket mit festlichen Buffets, Getränkepauschalen und weihnachtlichem Ambiente.

The logo for Weberhaus is written in a white, elegant cursive script. It is positioned at the top center of the page, above the restaurant's name and location. The background of the entire page is a warm, festive photograph of a dining table decorated with Christmas lights, pine branches, and bowls of soup.

RESTAURANT | EVENT LOCATION | BOCHSCROLE

WEIHNACHTSZAUBER

Buffet I

Suppe

Meller Hochzeitssuppe
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Nudeln, Gemüse und Markklößchen

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Terrine,
mediterraner Salat mit Gurke, Paprika, Mais, Oliven und Feta,
Weberbrotkorb und Sourcreme

Warmes Buffet

Zwiebelbraten vom Schwein in Weberbiersoße dazu Kroketten
Hähnchenbrustfilet mit getrockneter Tomate und Käse gratiniert
dazu Jus und Kartoffelgratin
„Marrakesch“ Veganes Gemüse-Kokos-Curry in pikanter Soße
mit Basmatireis
Lachsfilet in pikanter Zitronensoße dazu Gnocchis
Buntes Pfannengemüse der Saison

Dessert

Mousse au Chocolate mit Mandarinensoße
Joghurtmousse mit Zweierlei von der Himbeere
Haselnusscreme mit Schokoladensoße

Mitternachtsbuffet

Currywurst in hauseigener
Currysoße dazu Weberbrot

Getränkepauschale

Sektempfang
Winterlicher Aperol-Spritz
Winter-Gin-Tonic
Bier und Weizen vom Fass
Landpartie Bio Flaschenweine
rot/weiß
Wasser, Cola, Fanta, Sprite
Kaffeespezialitäten

A dark red, oval-shaped price tag with a gold border is located in the bottom right corner. It features the price '110 €' in large white font, followed by 'pro Person / 8 Stunden' and 'zzgl. USt.' in smaller white font. The tag is decorated with a gold star and surrounded by festive pine branches and red ornaments.

110 €

pro Person / 8 Stunden
zzgl. USt.



Weberhaus®

RESTAURANT | EVENT LOCATION | KOCHSCHULE

WINTERWALD FESTTAFEL

Buffet II

Vorspeisen

Vorspeisenarrangements mit Salaten, Feinkost und hausgemachten Spezialitäten wie gebeiztem Lachs, Roastbeef, Sushi

Warmes Buffet

½ Ente mit Honig und Thymian glasiert
in Orangenjus dazu Kartoffelstampf

Rinderrouladen in Burgundersoße dazu Rotkohl & Butterspätzle

Lachsfilet in Mango Soße mit wildem Brokkoli & Kartoffelgratin

Spinatknödel auf Tomatensugo mit Parmesan

Dessert

Mousse au Chocolat mit Mandarinensoße

Limettencreme mit weißer Mousse

Mousse „Schwarzwälder Art“

Mitternachtsbuffet

Vesperplatte mit Weberbrotkorb

Getränkepauschale

Sektempfang

Winterlicher Aperol-Spritz

Winter-Gin-Tonic, Lillet Wildberry

Bier und Weizen vom Fass

Landpartie Bio Flaschenweine
rot/weiß

Wasser, Cola, Fanta, Sprite

Kaffeespezialitäten

130 €

pro Person / 8 Stunden
zzgl. USt.



Weberhaus®

RESTAURANT | EVENT LOCATION | KOCHSCHULE

WINTERGLANZ DELUXE

Buffet III

Vorspeisen

Festliche Vorspeisenarrangements mit Salaten, Feinkost und hausgemachten Spezialitäten wie gebeiztem Lachs, Roastbeef, Sushi

Warmes Buffet

Gans „suprême“ mit Honig und Thymian glasiert
dazu Rotkohl, Kartoffelstampf und Orangenjus
Schweinfiletmedaillons in Champignonrahm mit saisonalem Püree
sowie Gemüse der Saison
Hirschragout mit Preiselbeeren und Austernpilzen in Rahm
dazu Butterspätzle
Lachsfilet in Mascarpone-Zitronensoße mit wildem Brokkoli &
Kartoffelgratin
Kürbisgnocchi in Safransoße mit kandiertem Kürbis dazu Rucola

Dessert

Verschiedene Dessertcremes, Gebäck, Obst & Eisvitrine

Mitternachtsbuffet

Vesperplatte mit Weberbrotkorb

Getränkepauschale

Sektempfang
Winterlicher Aperol-Spritz,
Winter-Gin-Tonic, Lillet Wilberry
Bier und Weizen vom Fass
Landpartie Bio Flaschenweine
rot/weiß
Wasser, Cola, Fanta, Sprite
Maracujalikör, Webermeister,
Obstler
Kaffeespezialitäten



150 €

pro Person / 8 Stunden
zzgl. USt.

SO EINFACH GEHT'S

Ihre Weihnachtsfeier im Weberhaus

1

Termin anfragen

Wir prüfen die Verfügbarkeit für Ihren Wunschtermin.

2

Angebot wählen

Entscheiden Sie sich für eines unserer drei festlichen Buffets inklusive Getränkepauschale.

3

Personenzahl melden

Sie geben uns die verbindliche Teilnehmerzahl kurze Zeit vor der Feier bekannt.

4

Zurücklehnen & genießen

Wir übernehmen die komplette Organisation – Sie und Ihr Team genießen den Abend.



Gut zu wissen



Für Gruppen von 50 bis 185 Personen



Komplett im Restaurant – ohne zusätzliche Mietkosten



Endpreise pro angemeldeter Person (zzgl. USt.)



Individuelle Beratung und besondere Wünsche auf Anfrage

Für kleinere Gruppen halten wir ein eigenes Angebot bereit.



Weberhaus®

RESTAURANT | EVENT LOCATION | KOCHSCHULE

WEIHNACHTSFEIER

Unser Team feiert gemeinsam!

Wir laden euch herzlich zur diesjährigen
Weihnachtsfeier im Weberhaus ein.



Datum:



Uhrzeit (Beginn):



Ort: Weberhaus Melle

Ich bin dabei!

Name	Ich nehme teil	Abteilung

*Gemeinsam feiern.
Gemeinsam genießen.* 