

## **CREATE YOUR OWN CHRISTMAS PACKAGE**

Im Ku' Damm 101 haben wir alles Nötige um Ihr Team in Weihnachtsstimmung zu bringen. Und Sie bestimmen die Zutaten...

### **EMPFANG MIT HAUSGEMACHTEN PUNSCH IN UNSEREM CITY GARTEN BEI LAGERFEUER**

Schon beim Betreten des Hotels lockt Sie der Duft weihnachtlicher Gewürze in unserem City Garten. Für die wohlige Wärme sorgen ein Lagerfeuer und ein Glas heißer Glühpunsch, passend dazu gibt es Stockbrot und Marshmallows.

8,00 € pro Person

Der einstündige Empfang kann auch als Treffpunkt zum gemeinsamen Weihnachtsmarkt Besuch oder als Auftakt für den weiteren Abendverlauf genutzt werden. Beginnen Sie ihre Weihnachtsfeier mit Glühpunsch und weihnachtlichen Fingerfood in unseren winterlichen City Garten und nutzen Sie die zahlreichen öffentlichen Anbindungen vor unserer Hoteltür um zu ihren nächsten Ziel zu gelangen.

21,50€ pro Person

Aufgewärmt durch den Glühpunsch geht es zum weiteren Abendprogramm hoch hinaus. Fast wie in einem Flug mit Santa's Rentierschlitten eröffnet sich Ihnen ein atemberaubender Blick über die Dächer von Berlin und den hell erleuchteten weihnachtlichen Kurfürstendamm.

### **MINIGOLF - ENTDECKUNGSTOUR DURCH DAS KU'DAMM 101 HOTEL**

Packt Sie der sportliche Ehrgeiz? Als spielerische Überraschung für ihre Kollegen und Mitarbeiter bieten wir die Möglichkeit auf Minigolf. Der Spielparkout wird in den unterschiedlichen Räumlichkeiten des Hotels aufgebaut und schickt Sie von unten nach oben auf eine Entdeckungsreise durch das Ku' Damm 101. Oben angelangt stehen Ihnen unsere Skyräume für die Ehrung des Siegerteams und dem weihnachtlichen Dinner zur Verfügung.

15,50 € pro Person

## LEBKUCHENHERZ VERZIEREN MIT UNSEREN KÖCHEN

Jetzt heißt es Schürzen anlegen und Ärmel hochkrempeln. Unsere Köche erwarten Sie zum gemeinsamen Lebkuchenherz verzieren aus Lebkuchen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das fertige Meisterwerk gibt es als Andenken mit auf den Heimweg.

7,50 € pro Person

GEKRÖNT WIRD DER ABEND MIT EINEM FESTLICHEN DINNER IHRER WAHL ...

### Vorspeise

Feldsalat, glacierte Gänseleber, Apfelconfit, Kartoffeldressing

\*\*\*

Tatar vom Matjes, Zwiebelmarmelade, Crostini

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust, Kürbisragout, gelber Löwenzahn, Preiselbeerchutney

### Suppe

Zweierlei Petersiliensuppe, karamellisierte Walnüsse

\*\*\*

Geflügelconsommé, Grießnocken

\*\*\*

Steckrübensuppe, Speckchip, Paprikapesto

### Hauptgang

Geschmorte Rehkeule, Waldpilze, Schwarzwurzel, Selleriepüree

\*\*\*

Entenbraten, Grünkohl, Apfelrotkohl, Klöße

\*\*\*

Gänsebraten, Rahmwirsing, Maronen, Semmelknödel

### Vegetarischer Hauptgang

Gerösteter Rosenkohl, Rote Beete, gefüllte Ravioli, Pinienkerne

\*\*\*

Rübens Gemüse, Ziegenfrischkäse im Quinoa-Mantel

\*\*\*

Wirsingroulade, gegrillter Butternutkürbis, Rote Bete-Risotto

### Dessert

Zimt-Crème Brûlée, Amarenakirschen

\*\*\*

Christstollen-Parfait, Rotweinsabayon

\*\*\*

Quitten-Apfelstrudel, Vanillesauce

3-Gang Menü – 29,50€ pro Person  
Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü – 32,50€ pro Person  
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Buffet – 36,00€ pro Person  
2 Vorspeise, 1 Suppe, 2 Hauptgänge, 2 Desserts

Getränkepauschalen für 3 Stunden: 21,00 € pro Person  
Getränkepauschalen für 5 Stunden: 35,00 € pro Person

Soft Drinks, Rotwein, Weißwein, Flaschenbier, Kaffee und Tee sind für eine Dauer von 3 oder 5 Stunden inklusive.

PRO PERSON WERDEN 12,00 € ALS GRUNDPAUSCHALE BERECHNET, WELCHE UNABHÄNGIG VON DEN WEITEREN PACKAGE-BESTANDTEILEN IST.

**FÜR ALLE CHRISTMAS PACKAGES GILT EINE MINDESTTEILNEHMERZAHL VON 20 PERSONEN.**