

BENNER's

Bistronomie

Ihre Weihnachtsfeier

GENUSSVOLL. ELEGANT. BESONDERS.



Liebe Gäste

die festliche Jahreszeit steht bevor. Der perfekte Anlass, um gemeinsam innezuhalten, wertvolle Momente zu verteilen und kulinarische Höhepunkte zu genießen. Ob als stilvoller Jahresabschluss mit Kolleginnen und Kollegen, festlichen Beisammensein mit Geschäftspartnern oder als geselliges Weihnachtsessen im Kreise von Familie und Freunden: Wir laden Sie herzlich ein, Ihre Feier bei uns zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

In unserem Restaurant erwartet Sie ein stimmungsvolles Ambiente mit aufmerksamen Service, festlicher Dekoration und atmosphärischer Live-Musik. Das größte Highlight ist und bleibt natürlich unsere weihnachtliche Küche. Unser Team verbindet saisonale Raffinesse mit handwerklicher Perfektion und schafft damit Genussmomente, die lange in Erinnerung bleiben.

In dieser Mappe präsentieren wir Ihnen unsere verschiedenen Menüvorschläge, die wir für Gruppen ab 15 Personen anbieten. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Festtage zu gestalten, voller Genuss und stilvoller Gastlichkeit.



UNSERE WEIHNACHTS- GERICHTE

BITTE TREFFEN SIE IHRE WAHL

15 - 30 Personen

2x Vorspeisen

2x Hauptgänge

2x Desserts

> 30 Personen

1x Vorspeise

2x Hauptgänge

1x Dessert



Eine genaue Auswahl der
gewählten Gerichte
benötigen wir bis **5 Werktage**
vor der Veranstaltung.

VORSPEISEN

SAISONALER SALAT (vegetarisch)

geröstete Körner | Kresse 11

FELDSALAT (vegetarisch)

gratinierter Ziegenkäse | Kartoffeldressing 11

LACHSTATAR

Tatar vom rohen und hausgebeizten norwegischen Lachs

gepickelte Radieschen | Avocadocrème | Kartoffelrösti 20 | 24

BENNER'S VORSPEISENTELLER

Eine Variation unserer beliebtesten Vorspeisen zum Teilen, serviert in der Tischmitte

Carpaccio | Lachstatar | Riesengarnele | Antipasti-Gemüse | Wildkräutersalat 32 p. P.

SUPPEN

MARONENSUPPE (vegetarisch)

karamellisierte Walnüsse 10,5

KÜRBISCREMESUPPE (vegetarisch)

geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl 11

KARTOFFELSUPPE

gebratene Boudin Noir 11

HAUPTGÄNGE

GÄNSEBRATEN

Gänsesauce | Rotkraut | Maronen | Marzipanäpfelchen | Kartoffelklöße **58**

HALBE ENTE

Jus | Rotkohl | Kartoffelklöße **45**

HIRSCHRÜCKEN

Maronenkruste | weißer Wachholderschaum | Cranberries | Gemüse | Süßkartoffelpüree **43**

HIRSCHGULASCH

französische Crème fraîche | Rotkraut | Haselnussspätzle **29,5**

WIENER KALBSSCHNITZEL

Bratkartoffeln | Tiroler Speck | Gurkensalat **35**

TRÜFFELTAGLIERINI (vegetarisch)

Sauce von weißen Alba Trüffeln | gehobelter Trüffel **23,5 | 29**

TIKKA-MASALA-TOFU (vegan)

Ponzu-Yuzu-Sauce | Sprossengemüse | Bulgur **24,5**

BENNER'S SALAT (vegetarisch)

Saisonale Blattsalate | Spezialdressing | Frankfurter Kräuter | geröstetes Vollkornbrot **14**

wahlweise mit

gegrilltes Hähnchen **24**

Rinderfiletwürfel | Sauce tartare | "Gießener Kresse" **28,5**

Riesengambas vom Grill | Limonen-Crème fraîche **29**

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 8,5

im Gläschen

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

im Gläschen

aus der 70%igen Guanaja Schokolade von Valrhona 8,5

DUBAI-TIRAMISU

Pistazien-Crème | Guanaja Schokolade von Valrhona 10,5

Bitte beachten Sie, dass wir zur Begrüßung unser Gedeck bestehend aus Brot, Brezel, Salzbutter und Tiroler Schinken ohne Bestellung reichen.

3,92 p.P.

Eine ausführliche Dokumentation zu Allergenen und Zusatzstoffen ist Wunsch vor Ort einsehbar. Sollten bestimmte Allergen bereits im Vorfeld bekannt sein, besprechen wir dies gerne mit unserem Küchenteam und bieten eine entsprechende Alternative an.



RÄUMLICHKEITEN

Für Ihre geplante Weihnachtsfeier platzieren wir Sie und Ihre Gäste direkt in unserem festlich dekorierten Restaurant. Die Tische sind klassisch eingedeckt mit weißer Tischwäsche, Porzellan, Besteck, Gläsern und Stoffservietten

Auf Wunsch ergänzen wir die weihnachtliche Dekoration um ein individuelles florales Arrangement. Dafür arbeiten wir eng mit regionalen Florist*innen zusammen.

Gerne gestalten wir für Ihre Veranstaltung, gegen Aufpreis, personalisierte Menükarten.

Bitte beachten Sie, dass in unserem Restaurant nur eine Tafel für bis zu maximal 25 Personen möglich ist. Bei größeren Gruppen erfolgt die Platzierung an mehreren nebeneinander stehenden 10er Tischen.

Wenn Sie eine private Atmosphäre bevorzugen, finden Sie auf den folgenden Folien unsere exklusiv buchbaren Serees. Diese sind mit einer entsprechenden Umsatzgarantie verbunden.



BELÉTAGE

Eine dunkle Holzvertäfelung - verziert mit goldenen Ornamenten-, die weiße, mit Blattgold abgesetzte Stuckdecke, sowie die schwarz-weiß Fotografien von Gunter Sachs tragen zu einem eindrucksvollen Ambiente bei.

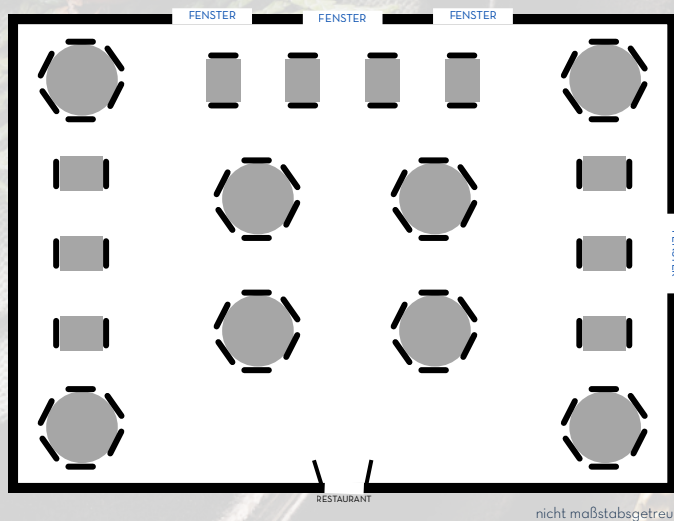
Die Bestuhlung besteht aus einer rundumlaufenden bordeauxroten Ledersitzbank sowie runden und eckigen ebenholzfarbenen Holztischen - die mit weißer Tischwäsche eingedeckt sind. Bordeauxrot gepolsterte Holzstühle runden die Einrichtung ab.

Im Raum stehen drei 10er Tafeln und acht runde 6er Tische. Der „Salon Belétage“ hat 80 m² und hat eine Kapazität von 30-50 Personen.

Umsatzgarantie: 3800 EUR



STANDARD-BESTUHLUNG



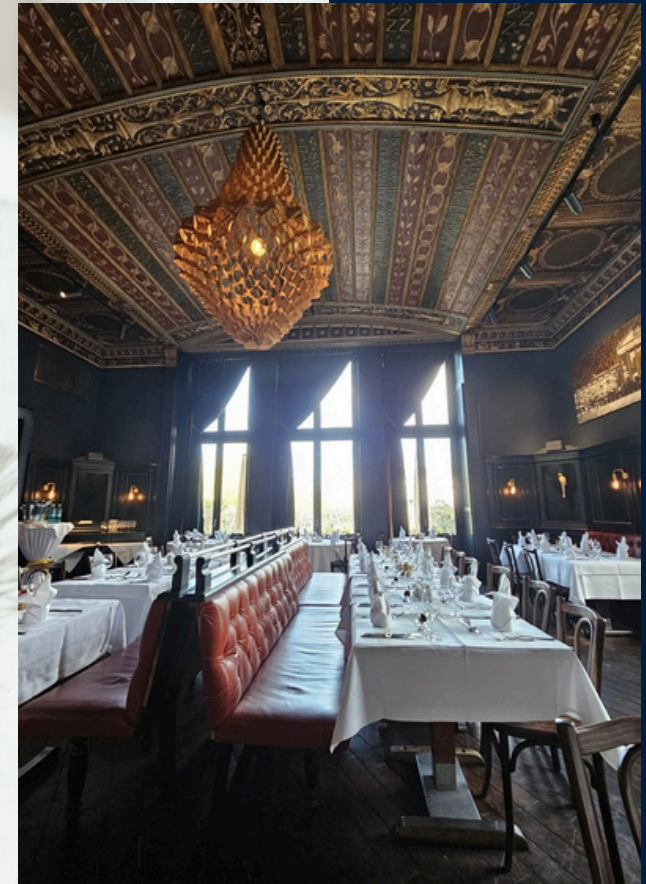
LE SALON

Es erwartet Sie ein stilvoller liebevoll eingerichteter Salon. Eine dunkelgrüne Holzvertäfelung und Wandlampen im Vintage -Look unterstreichen eindrucksvoll die prachtvolle Einzigartigkeit der in den Farben Bordeauxrot, Dunkelgrün und Gold gehaltenen Lederdecke.

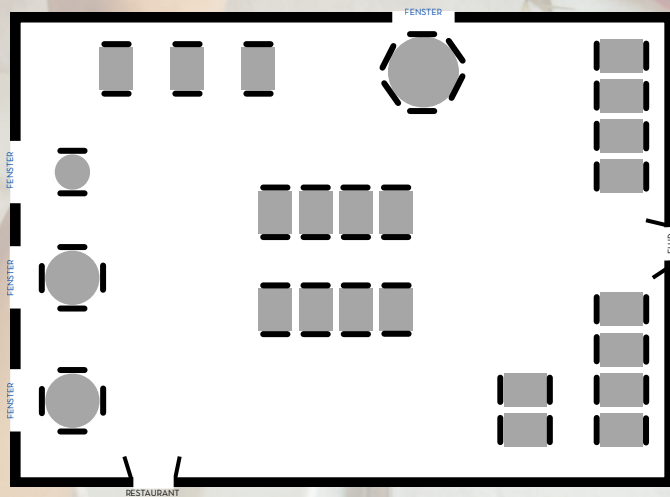
Die Bestuhlung besteht aus bordeauxrot gepolsterten Sitzbänken, klassischen Bistrostühlen und mit weißer Tischwäsche eingedeckten Tischen, die sich auch zu größeren Tafeln zusammen stellen lassen.

Im Raum befinden sich ausschließlich 10er Tafeln und ein runder 6er Tisch. Der Raum „Le Salon“ hat 80 m² und hat eine Kapazität von 50-70 Personen.

Umsatzgarantie: 4500 EUR



STANDARD-BESTUHLUNG



Liebe zukünftige Gäste,

wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen behilflich gewesen zu sein und stehen Ihnen für eventuelle Fragen oder Wünsche jederzeit und gerne zur Verfügung.

Wenn Sie sich für ein entsprechendes Menü entschieden haben, teilen Sie uns dieses bitte mit. Im Anschluss senden wir Ihnen gerne ein Angebot für Ihre Weihnachtsfeier zu.

Wir freuen uns auf Sie!
Das Team
der BENNER'S Bistronomie



BITTE LESEN WICHTIGE INFORMATIONEN

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.

Weiterhin gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind auf unserer Website einsehbar.

Wir möchten Sie bereits heute darüber informieren, dass wir bei definitiver Buchung um eine Vorauszahlung in Höhe von 60% der kalkulierten Brutto-Gesamtsumme bitten. Diese ist zahlbar bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Eine entsprechende Deposit-Rechnung senden wir Ihnen zu gegebener Zeit zu.

Die aufgeführten Preise garantieren wir bis zum 31. Dezember 2025. Preiserhöhungen auf Grund von Änderungen der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und eventueller Erhöhung der Mehrwertsteuer behalten wir uns vor.



BENNER's Bistronomie & Catering
Kurhaus Wiesbaden Gastronomie GmbH & Co. KG
Kurhausplatz 1
65189 Wiesbaden
Telefon: +49 611 536 200
Mail: genuss@benner-s.de
www.benner-s.de