Ihre Weihnachtsfeier im Ufer

Gerne richten wir für kleine oder große Gruppen die Weihnachtsfeiern aus!

Da unsere Küche sehr klein ist, können wir Reservierungen für Gruppen nur nach Vorabsprache und Buchung eines festen Menüs annehmen. Auf den folgenden Seiten finden Sie schonmal die wichtigsten Infos und Eckdaten. Wenn dieser Rahmen für Sie in Frage kommt, nehmen Sie gerne per e-Mail Kontakt mit uns auf. Wir stimmen die Details dann telefonisch mit Ihnen so ab, dass von vorne bis hinten alles rund ist!

Kleine Gruppen (bis 15 Personen)

Wir bringen Gruppen von bis zu 14 Personen in unserem Wintergarten unter ohne, dass dieser exklusiv genutzt werden muss. Da der Platz begrenzt ist, werden Gruppen mit mehr als 9 Personen in zwei Sitzgruppen aufgeteilt (z.B. ein 9er-Tisch und ein 6-er Tisch).
Für kleine Gruppen empfehlen wir unsere Weihnachtsmenüs mit 3- oder 4 Gängen (siehe unten). Für alle, die es etwas gemütlicher haben wollen, besteht auch die Möglichkeit, alle oder einen Teil der Gerichte mittig auf dem Tisch zu servieren, sodass alle sich selbst bedienen können („family style“).

Wintergarten exklusiv (bis 40 Personen)

In unserem Wintergarten können Sie mit bis zu 40 Personen ganz für sich sein. Wir servieren Ihnen gerne unsere Weihnachtsmenüs mit 3- oder 4 Gängen oder viele Kleinigkeiten als flying menue/ Tapas-Menü. Wir empfehlen bei größeren Gruppen, die Gerichte mittig auf dem Tisch zu servieren, sodass alle sich selbst bedienen können („family style“).

Das ganze Ufer/ Weihnachtsparty (bis 65 Personen)

Für alle, die mit mehr als 40 Personen feiern wollen und/oder planen später „richtig“ zu feiern, stellen wir gerne das gesamte Restaurant zur Verfügung – denn laute Musik ist im Wintergarten leider nicht möglich. Sehr gerne servieren wir bei großen Gruppen so genannte „Flying Buffets“, bei denen viele Kleinigkeiten nach und nach aus der Küche kommen. Hierdurch hat jeder Gast die Möglichkeit, viele unterschiedliche Speisen zu probieren. Diese Form des Essens ist außerdem sehr kommunikativ und eignet sich insbesondere für Feiern, bei denen nicht alle an festen Plätzen sitzen, sondern auch stehen und sich durchmischen. Der Umfang des Flying Buffets kann sehr unterschiedlich sein – von einfach bis gehoben. Gerne natürlich auch weihnachtlich!
Allgemeine Infos hierzu finden Sie auf unserer Homepage unter „Feiern mit Abendessen“.

Getränke

Es ist schön, wenn alle erstmal etwas in die Hand gedrückt bekommen. Gerne bieten wir Ihnen einen Empfang mit unserem Secco vom Weingut Enk oder einem Crémant rosé an – oder einen Glühwein im Außenbereich! Besonders beliebt sind für Feiern unsere Hausweine Eimsbütteler Nacht und Eimsbütteler Gold, die wir zu à la Carte Preisen oder im Rahmen einer Pauschale mit Wasser, Bier und Softgetränken ausschenken. Wir haben aber auch noch viele weitere Möglichkeiten, die wir mit Ihnen direkt abstimmen!

Speisen

Unser diesjähriges Weihnachtsmenü lässt sich als 3, 4 oder 5-Gang-Menü bestellen. Wir empfehlen, die Anzahl der Gänge sowie die Vorspeisen und Desserts innerhalb einer Gruppe einheitlich zu wählen. Wenn wir das Menü im „family style“ (Schüsseln in der Tischmitte zur Selbstbedienung) servieren, dann sollte nur eine Hauptspeise gewählt werden. Wir reichen dann zusätzlich gemischte Blattsalate.
Spätestens eine Woche vor Ihrer Feier benötigen wir die finale Personenzahl und Infos zur Speisenauswahl. Für den Fall, dass sich in der Gruppe Personen mit besonderen Einschränkungen oder Unverträglichkeiten befinden, stimmen wir das gerne mit Ihnen direkt ab!

Weihnachtsmenü 2023

Brot von Handwerksbäckerei Mack
Olivenöl I Meersalz

***

Kleiner Feldsalat mit Waldpilzen
Preiselbeer-Vinaigrette I gebratene Waldpilze I geröstete Walnüsse I Granatapfelkernen I Deichkäse Gold

- und/ oder -

Maronenschaumsuppe
karamellisierter Apfel I geröstetes Baguette

***

Schwarzwurzel-Gnocchi
handgemachte Gnocchi
Deichkäse-Piment-Sauce I sautiertes Schwarzwurzelgemüse I konfierte Tomaten

- und/ oder -

Zanderfilet mit Fenchel und Rieslingschaum
Filet vom Zander, mit Orangen und Thymian in der Papillotte gegart
Gegrillter Fenchel I Zitronen-Thymian-Risotto I konfierte Tomaten I Rieslingschaum

- und/ oder -

Wildragout mit Haselnussspätzle
Mit Schalotten und Kräutern in Merlot geschmortes Wildragout
Haselnussspätzle I Waldpilze I Gewürzschmand I Apfel-Wacholder-Chutney

***

Tarte au Chocolat
Orangensabayon I Rotwein-Feigen

- oder -

Dessert Trilogie
Bratapfelcrumble I Mini-Cheesecake I Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

3-Gang Menü: 47 Euro
4-Gang Menü (mit Suppe und Salat): 56 Euro
5-Gang (Fisch und Fleisch): 60 Euro