

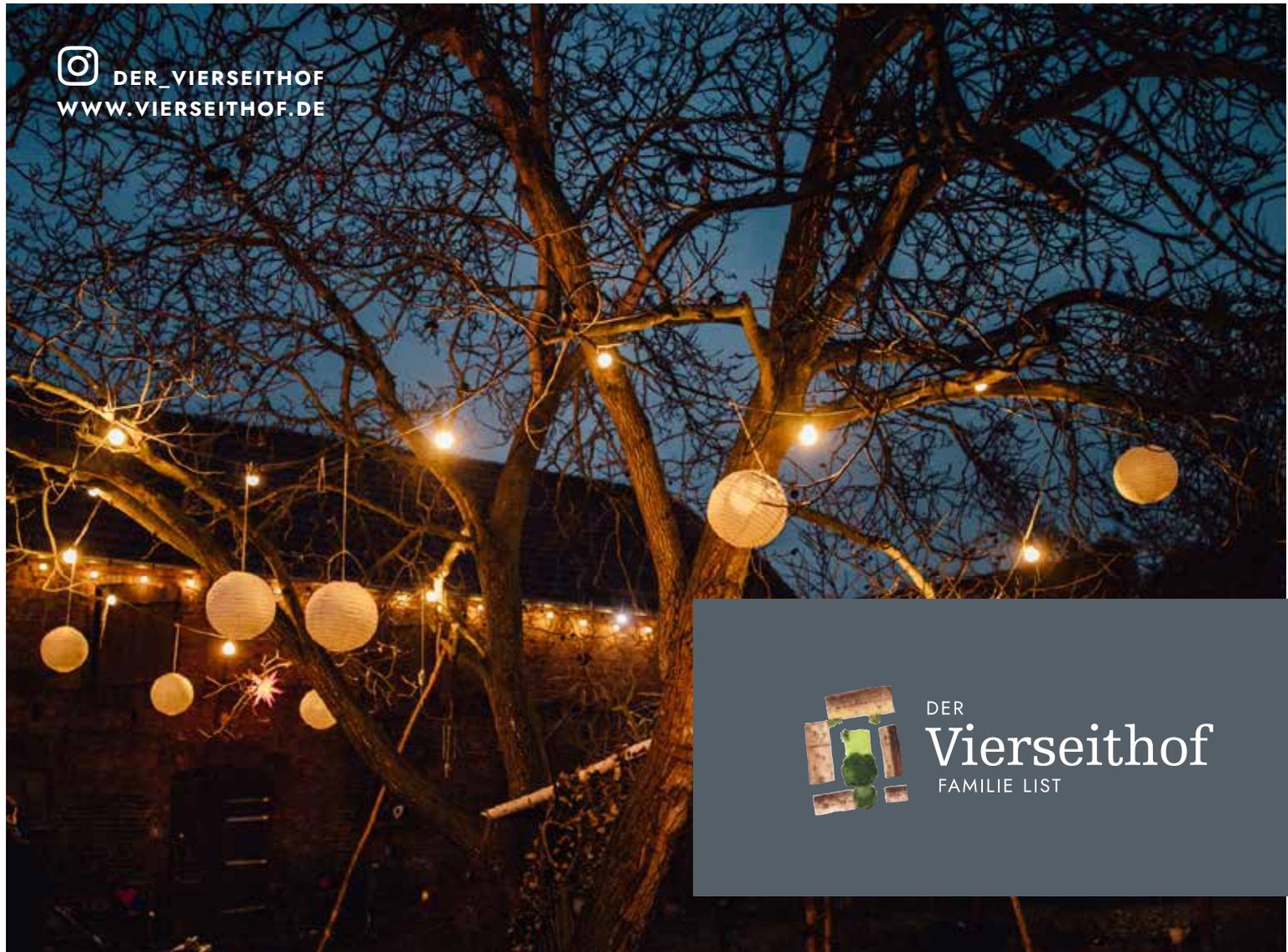
WEIHNACHTEN 2024



Firmenweihnachtsfeiern

in idyllischer Hof-Atmosphäre

 [DER_VIERSEITHOF](#)
WWW.VIERSEITHOF.DE



DER
Vierseithof
FAMILIE LIST

Backstein-Charme

auf dem Vierseithof



Herzlich Willkommen auf unserem großen, familiär geführten Vierseithof - südlich von Berlin bei Ludwigsfelde in Groß Schulzendorf.

Planen Sie für Ihre Mitarbeiter:innen doch mal eine Firmenfeier „auf dem Land“ in einzigartiger Atmosphäre: Weihnachtliche Klänge, Backsteinromantik, leuchtende Papiersterne, Apfel-Zimt-Punsch am Feuerkorb, detailverliebte Weihnachtsdekoration, Kerzenschein und der Duft von gebrannten Mandeln...

Wir haben viel Platz für Ihre Gäste in unserem weitläufigen Innenhof, der urigen Backsteinlounge,

unserem warmen Kaminzimmer und der großen Festscheune.

Was wäre die Vorweihnachtszeit ohne Tafelfreuden? Bei uns genießen Sie winterlich-deftige Schmankerl und leckere vegetarische/vegane Gerichte.

Auf Wunsch organisieren wir für Sie weitere Highlights zu Ihrem Event, wie Live-Musik oder eine Feuershow. Auch einen Shuttle-Service können wir anbieten.

Auf den nächsten Seiten haben wir zwei verschiedene Event-Konzepte für Sie zusammengestellt.



Lichterkettenzauber draußen -
knisterndes Kaminfeuer drinnen

Angebot „Kaminzimmer“

Ihr Team, bestehend aus 20 bis 40 Personen, verbringt einen entspannten Nachmittag/Abend bei uns aus dem Vorseithof. Das beheizte Kaminzimmer und die offene Backsteinlounge sind für Sie exklusiv reserviert. Alle Speisen und Getränke stehen zur Selbstbedienung am Buffet bereit.

Termine

auf Anfrage zwischen Montag und Freitag im November/Dezember 2024 buchbar. Wochenenden sind auf individuelle Anfrage ggf. möglich.

Kulinarisches

- Laugenkonfekt mit Walnuss- & Tomatenkäsecreme - vegetarisch
- Wintersalat mit Feldsalat, Granatapfel, Orange, Ziegenkäse & Honig-Senf-Dressing - vegetarisch
- Knusprige Gänsekeule mit feiner Geflügelsauce
- Apfelrotkohl verfeinert mit frischen Äpfeln & Schmalz
- Grünkohl, deftig, nach Art des Hauses
- Kartoffelklöße mit Semmelbrösel (Pflanzencreme) überzogen - vegan
- Grünkohlaufauf mit Kartoffeln, Grünkohl, getr. Tomaten & Feta
- Rocher®-Mousse mit heller & dunkler Mousse, Rocher® & Krokant



In Zusammenarbeit mit unserem professionellen Partner für Eventcatering www.amado-eventcatering.de

- Zur Kaffeezeit gibt es frische, echt hausgebackene Kuchen und Torten von uns. Wir bieten leckere Sorten an, z.B. Apfel-Zimt-Streuselkuchen, Nuss-Eierlikör-Torte, Pflaume-Schmand-Kuchen.



Preisoption 1

17:00 bis 21:00 Uhr oder
18:00 bis 22:00 Uhr (je 4 Std.)

**Weihnachtliches Abendessen-Buffet
inkl. Getränke**

(Alkoholfreies*, Glühwein, Punsch, Wein*, Bier*)

*mehrere Sorten

79 € / Person zzgl. MwSt.

zzgl. 15 € pro Person für jede weitere Std.
(maximal bis 24:00 Uhr)

Preisoption 2

15:00 bis 21:00 Uhr (6 Std.)

**Kaffeezeit mit hausgemachtem Kuchen und
später weihnachtliches Abendessen-Buffet
inkl. Getränke**

(Alkoholfreies*, Glühwein, Punsch, Bio-Kaffee, Kakao,
Tee*, Wein*, Bier*) *mehrere Sorten

119 € / Person zzgl. MwSt.

zzgl. 15 € pro Person für jede weitere Std.
(maximal bis 24:00 Uhr)

Angebot „Weihnachtsmarkt“

Ihr Team, bestehend aus 40 Personen und mehr, verbringt einen entspannten Nachmittag/Abend bei uns auf dem Vierseithof in einzigartiger Weihnachtsmarkt-Atmosphäre.

Die Speisen werden an einem Marktstand vom Catering ausgegeben. Alle Getränke stehen zur Selbstbedienung an unserer Bar im „Alten Traktorschuppen“ bereit.

Wir haben insgesamt über 100 überdachte Sitzmöglichkeiten im (beheizten) Kaminzimmer, in der Backstein-Lounge und in der großen Festscheune für Sie. Die Lounge und die Scheune werden mit Heizstrahlern erwärmt. Stehtische und Sitzbänke mit Decken stehen im Freien unterm großen Walnussbaum.

Diese besondere Weihnachtsfeier ist nur an ausgewählten Terminen buchbar.

Termine (nach Absprache)

Dienstag, 03.12.

Mittwoch, 04.12.

Samstag, 07.12.

Dienstag, 10.12.

jeweils von 16:00 bis 21:00 Uhr

Wir behalten uns bei dieser Variante vor, mehrere Gesellschaften gleichzeitig zu empfangen. Das Konzept ist erst ab insgesamt 80 Personen durchführbar. Es besteht eine Gesamtkapazität von 150 Personen.

Kulinarisches

- Pinsa Romana mit Grünkohl, getrockneten Tomaten & Feta (vegetarisch)
- Deftiger Grünkohl mit Pinkel
- Mutzenbraten (Schweinebraten mit Kräuterkruste) im Brot
- Champignonpfanne mit Knoblauch oder Kräuterdip, mit Brot (vegetarisch)
- Chili sin Carne aus dem Kessel (vegan)
- Thüringer Rostbratwurst im Brötchen
- Gebrannte Mandeln • Popcorn
- Lebkuchen • Stollen • winterliche Blechkuchen



In Zusammenarbeit mit unserem professionellen Partner für Eventcatering
www.amado-eventcatering.de



Preis

Alle an den Marktständen angebotenen Speisen
inkl. Getränke (AFG, Glühwein, Punsch, Bio-Kaffee, Kakao, Tee, Wein, Bier)

85 € / Person zzgl. MwSt.

Optional

gegen Aufpreis buchbar

- Live-Musik
- Feuershow
- Drehorgel
- Shuttle-Service

Kontakt

Sie haben Wünsche, Ideen oder Fragen?
Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ansprechpartner für Sie:

Robin List (Veranstaltungsbetriebswirt)
info@vierseithof.de



Hinweise zum Angebot

Unser Angebot richtet sich ausschließlich an Geschäftskunden/-kundinnen.

Auf Grundlage Ihrer individuellen Anfrage erstellen wir Ihnen ein verbindliches Angebot, welches von Ihnen bestätigt werden muss. Nach Erhalt unserer Auftragsbestätigung buchen wir Ihre Gesellschaft verbindlich für den vereinbarten Termin ein.

Wir behalten uns vor aufgrund regionaler oder saisonaler Engpässe im Einkauf das Angebot an Speisen und Getränken nach Notwendigkeit zu variieren, selbstverständlich unter Einhaltung der Qualitätsstandards im Sinne eines ausgewogenen Angebots.

Alle o. g. Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer i.H.v. 19%. Alle Angaben und Preise gelten ohne Gewähr und unter Vorbehalt. Dieses Angebot ist unverbindlich. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.



DER
Vierseithof
FAMILIE LIST

Event- & Hochzeitslocation
Dorfaue 6
OT Groß Schulzendorf
14974 Ludwigsfelde

📍 **DER_VIERSEITHOF**
WWW.VIERSEITHOF.DE