

2026



Coming home for christmas

Ihre Weinachtsfeier im Auktionshaus

An einem Abend Ihre exklusive Location



Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen zur diesjährigen Weihnachtsfeier mit etwas ganz Besonderem. Nicht umsonst ist der Dezember, die Zeit der Ruhe und Besinnung und des Miteinanderseins.

Feiern Sie gemeinsam die schönste Zeit des Jahres in der beeindruckenden Atmosphäre des Auktionshaus. Charmant, authentisch, edel – Die Eine, die alles kann. Für Ihre Feier steht Ihnen die Location an diesem Abend exklusiv zur Verfügung.

Weil die **Planungen** im Vorfeld oftmals sehr aufwendig sein können, wollen wir es Ihnen so einfach wie möglich machen. Gemeinsam mit unserem Preferred Partner Messerich Catering haben wir eine weihnachtliche Rund-um-Sorglos-Pauschale für Sie geschnürt, die keine Wünsche offen lässt, damit Sie sich um nichts weiter kümmern müssen!

Sie planen mit 50 bis 130 Personen? Perfekt! Sollten Ihnen etwas fehlen oder nicht zusagen, freuen wir uns sehr darauf, Ihnen auch die letzten Wünsche zu erfüllen.



Auf einen Blick

Unser 5-stündiges Weihnachtspaket für Sie (z.B. 18 bis 23 Uhr*)

- **Raummiete für das Auktionshaus**
(inkl. Heizung & Nebenkosten)
- **Weihnachtliche Deko & Tischarrangements**
- **Glühweinempfang & Welcome-Snack**
- **3-Gänge Weihnachtsbuffet**
- **Weine, Bier, alkoholfreie Getränke & Kaffee**

**129 €
pro Person**

zzgl. 250 € Endreinigung

* Verlängerung möglich!

Der Ablauf

Im Detail

18:00 bis 18:30 Uhr **Eintreffen der Gäste**
Glühwein- | Getränkeempfang & Snacks

ab 18:30 Uhr **Platznehmen an den Tischen**
Erster Getränkeservice

Ansprache

19:20 Uhr **Eröffnung Hauptgangbuffet**

21:30 Uhr *optional* **Longdrink-/ Cocktailbar**

23:00 Uhr **Ende der Leistungspauschale**

23:30 Uhr *optional* **Late Night Snack**

Gerne sind wir auf Wunsch bis 2:00 Uhr für Sie und Ihre Gäste da.

UNSER VORSCHLAG



Empfang

Im Außenbereich des Auktionshauses

Heißes & Prickelndes zu Begrüßung

- Klassischer Glühweinpfang mit & ohne Alkohol
- Birnen-Bellini mit eiskaltem Secco aufgegossen

dazu herzhaftes Schmankerl

- Stücke vom krossen Stollenbrot, unterschiedlich belegt



Vorspeise

Eingedeckter Teller am Platz

Bitte zugreifen - mittig auf dem Tisch

- **Brotkorb**
- **Dattel-Frischkäsedip**
- **Weihnachtsbutter**
mit Lebkuchengewürz & Honig

Eingedeckt auf Vorspeisenteller

- **Salat vom Hokkaido-Kürbis**
mit Rosinen, Mandeln
- **Kleine, eingekochte Rote-Beete-Knollen**
geröstete Kerne & Grünzeug
- **Terrine aus Quinoa**
mit Gemüse & Curry
- **Feldsalat**
mit Kartoffeldressing & Granatapfelkernen

START



Hauptgang

Ran an die Löffel

- **Karotten-Ingwersuppe auf Kokosmilchbasis**
mit Croûtons und Grünzeug apart

Warm | mit & ohne | veggie

- **„Festtagsspeise“ Tranche vom Roastbeef**
medium gebraten, Kartoffeltörtchen, Feigen-Rotkohl
mit Ahornsirup, Rotwein-Schalotten-Jus
- **Gebratenes Lachsfilet**
Winterliches Ofengemüse, Linguine,
feines Zitronen Sößchen
- **Ofenkürbis**
mit Linsenragout, Pastinakenpüree
& Haselnuss-Crunch on top!

BUFFET



Süsse Sünden

Aus Bauchläden & der „Tonne“

- **Pflaumen-Haselnuss-Crumble**
abgeschmeckt mit Portwein & Zimt
- **Lebkuchenmousse**
weihnachtlich abgeschmecktes
Mandarinen-Aprikosenragout

Aus der „Tonne“

- **Bio – und veganes Weihnachtseis im Becherchen**
N'EIS, Mainzer Eismanufaktur
direkt um die Ecke



NACHTISCH



An der Bar

Klassiker & Bottle Party

- Klassische alkoholfreie Getränke aus Kühlschränken und von der Bar
- Bier aus der Flasche
- Weiß-/ Rotwein & Secco aus Rheinhessen
- Kaffee, Espresso, Cappuccino & Tee

DRINKS



Late Night Snack

optional

Make your own Hot Dog

- **Veggie Hot Dog**
statt einer Wurst, eine gebratene Karotte mit vielem drum und dran
- **New York Dog**
mit Sauerkraut, Röstzwiebeln und Ketchup
- **Danish Style**
Ketchup, Senf, Remoulade, Gurken, Röstzwiebeln

5,50 € / Person

Empfehlung: für die Hälfte der Gästeanzahl



Kleine Longdrinkbar

optional

**Wählen Sie bis zu vier Drinks
aus folgender Auswahl**

Getränkeauswahl (A-Z)

- Aperol Spritz
- Caipirinha
- Cuba Libre
- Gin Tonic
- Lillet Wild Berry
- Vodka Lemon

OPTION 1

Abrechnung nach Verbrauch

5,90 € je Drink

Mindestabnahme 90 Stück insgesamt

OPTION 2

Longdrinkpauschale

4 Stunden

für 15 € je Gast

LONGDRINKS



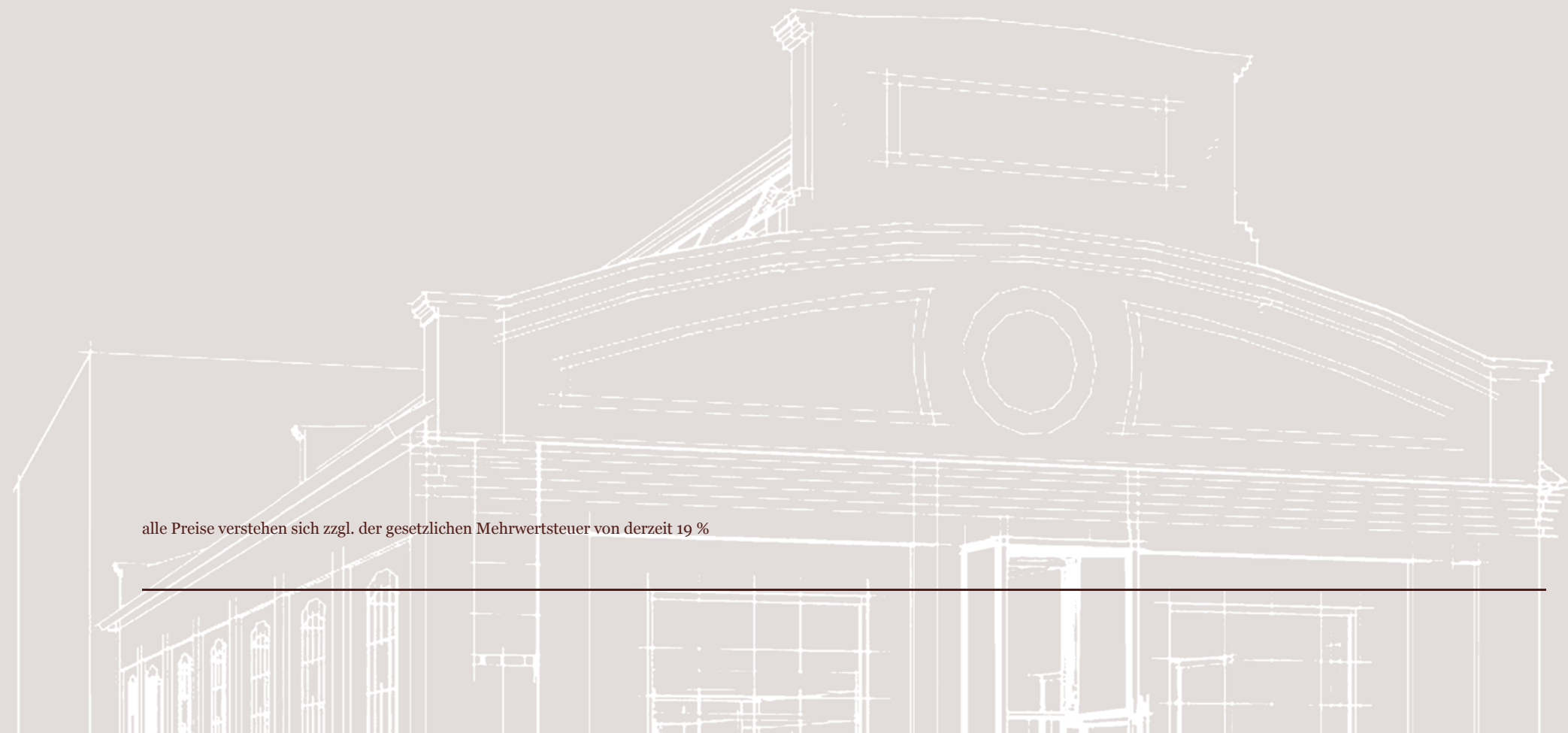
Optionen

ÜBERBLICK

**Nach Ablauf der 5-stündigen
Leistungspauschale berechnen wir
je (angefangene) Stunde & je Mitarbeiter**

Locationmiete	100,00 €
(inkl. aller Nebenkosten)	
Veranstaltungsleiter	49,50 €
Logistiker	39,90 €
Servicekraft	39,90 €

alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %



Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Ihre Ansprechpartnerinnen

Sandrine Manegold

sm@messerich-catering.de

+49 155 65 40 00 68

Nera Klug

klug@halle45.de

+49 6131 554 22 90

