



SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!

EXKLUSIV FEIERN AUF GUT GEORGENBERG

Weihnachts- & Jahresauftaktsfeiern

Ab 13. November 2025 – Ende Januar 2026

(Termin nach Absprache)

kontakt@gut-georgenberg.de | Tel. 08093/90700 | www.gut-georgenberg.de



GUT GEORGENBERG
FEIERN | TAGEN | LEBEN



WEIHNACHTSFEIER PAKET IM ÜBERBLICK

Sind Sie noch auf der Suche nach einer exklusiven Location für Ihre Weihnachtsfeier mit einem „rundum Sorglos“ Paket? Unser Weihnachts-Paket deckt alles ab, was eine hochwertige Feier benötigt.

LOCATION UND AUSSTATTUNG

- Die Location „Gut Georgenberg“, exklusiv nutzbar für 5 Stunden z.B. von 18:00 – 23:00 Uhr
- Ausgestattet mit einer gemischten Möblierung
- Ambientebeleuchtung
- Weihnachtliche Basisdekoration
- Professionelle Musikanlage inkl. Funkmikrofone für Reden, Hintergrundmusik und Party

CATERING

- Holzhütterl – mit winterlichem Aperitif zum Empfang
- Getränkepauschale mit Wein | Bier | Softgetränken | Aperitif | Kaffee (optional Longdrinks)
- Hochwertige Vorspeisen im Flying Service
- Live Cooking Food Stationen mit weihnachtlichen Hauptspeisen
- Kaiserschmarrn im Live Cooking
- Desserts im Flying Service

Ab 100 – 250 Personen buchbar

**150,00 €
pro Person**

**+10,00 € p.P.
mit Longdrinks**

WEIHNACHTLICHES MENÜ

VORSPEISEN IM KLEINEN GLAS | AUF KLEINEM TELLER

Grünkern-Kürbissalat | Pekannüsse | Pecorino | Grünkohl | Orangen-Trüffeldressing
ALLERGENE: G | H | N – VEGETARISCH

Geräucherte Entenbrust | Apfel-Rote Beetesalat | Maronencrumble
ALLERGENE: A | L

Crunchy Dinkel | Spitzkohl | Radicchio | Babyspinat | karamellisierte Feigen | Lavendelvinaigrette
ALLERGENE: A | G | M

HAUPTSPEISEN AN DER FOODSTATION

Rosa gebratener Hirschrücken | Jus | wilder Brokkoli | Pastinakenpüree
ALLERGENE: A | C | G | L | O

Gegrilltes Lachsforellenfilet | Safranrisotto | zweierlei ZucchiniGemüse | geschmorte Tomate
ALLERGENE: A | D | G

Knödel-Trio | Rote Beetknödel | Spinatknödel | Käseknödel | glaciertes Spitzkraut | Nussbutter
Meerrettichsauce
ALLERGENE: A | C | G

DESSERT

Karamellisierte Kaiserschmarrn | Glühweinzwetschgen
Allergene: A | C | G | H

Mousse von dunkler Schokolade | Orangensalat
ALLERGENE: C | G

SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!



GUT GEORGENBERG
FEIERN | TAGEN | LEBEN

GETRÄNKEAUSWAHL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser – still | sprudel

Coca Cola | Coke zero

Apfelsaft | Johannisbeersaft

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Cappuccino | Espresso

Café Crème | Teeauswahl

WEISSWEIN

Endrizzi – Pinot Grigio D.O.C.

Trentino – Italien

ROTWEIN

Endrizzi – Cabernet Sauvignon D.O.C.

Trentino – Italien

BIER

Augustiner Hell 0,33l

Paulaner Radler 0,33l

Weihenstephaner Helles alkoholfrei 0,33l

APERITIF

Waldbeer Winter Spritz

Auch alkoholfrei verfügbar

LONGDRINKS (OPTIONAL)

Moscow Mule

Vodka | Ginger Beer | Gurkenscheibe

Gin Tonic

Gin | Tonic Water | Gurkenscheibe

Munich Mule

Gin | Ginger Beer | Gurke | Frische Minze

Vodka Tonic

Vodka | Tonic Water | Limette

Cuba Libre

Ron Caney | Coca Cola | Limette



GUT GEORGENBERG

FEIERN | TAGEN | LEBEN

SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!







IMPRESSIONEN
DEKORATION.



GUT GEORGENBERG
FEIERN | TAGEN | LEBEN



GUT GEORGENBERG

FEIERN | TAGEN | LEBEN

SINNES
FREUNDE

WIR LIEBEN CATERING!

EXTRA

**20,00 € pro
Person**

**Bus-Shuttle aus
München**

SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!



GUT GEORGENBERG
FEIERN | TAGEN | LEBEN



SINNES
FREUNDE
WIR LIEBEN CATERING!

WIR FREUEN UNS
AUF IHRE ANFRAGE.

Gut Georgenberg

kontakt@gut-georgenberg.de

Tel. 08093/90700

www.gut-georgenberg.de



GUT GEORGENBERG

FEIERN | TAGEN | LEBEN