



FEIERN IM HUI WÄLLER

magische Momente erleben



Geniessen. Erleben. Wohlfühlen.

DIE PERFEKTE LOCATION FÜR IHR FIRMENEVENT

Im liebevoll restaurierten Landhaus Hui Wäller
können sie Ihre Weihnachtsfeier sorgenfrei erleben.

Von Anfang an unterstützen wir Sie
bei den Planungen und Wünschen.





Schaffen Sie einen positiven Jahresabschluss!

Eine außergewöhnliche Weihnachtsfeier bleibt im Gedächtnis und noch viele Jahre später erinnern sich die Mitarbeiter gern an das Event zurück.

Flexibilität, Ideenreichtum und ein offenes Ohr für Ihre Wünsche zeichnen uns aus.

Sie suchen noch ein besonderes Highlight?

Gerne empfehlen wir Ihnen einen DJ, Zauberer, eine Live-Band oder z.B. einen Karikatur-Zeichner.

Mikrofon, kleine Musikanlage, Beamer, Leinwand und Stehtisch stehen für Ihre Ansprache und Hintergrundmusik zur Verfügung.

Sie können Ihr iPhone nutzen, um eine Playlist abzuspielen. Kontaktieren Sie uns für weitere Details.





Winter-Pauschale

Machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem glanzvollen Event, ganz ohne den Organisationsstress für Ihre Mitarbeiter. Lassen Sie uns die Arbeit übernehmen und behalten sie zudem die volle Kostenkontrolle mit unserer Pauschale.

Die Winterpauschale beinhaltet:

- Empfang mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch
- persönliche Betreuung vor und während der Feier
- Eindeckservice (inkl. dezenter Dekoration)
- Raummiete
- ausgewähltes Buffet
- Getränke-Pauschale Basis (bis zu 6 Stunden)
- Theken- und Servicepersonal
- Veranstaltungsdauer bis 6 Stunden
- Endreinigung & Energiekosten
- FOTOBOX mit direktem Download per QR-Code

Es werden mindestens 60 Personen abgerechnet.



Getränke-Pauschale Basis

Sekt:	Prosecco alkoholfreier Sekt
Softgetränke:	Afri Cola Afri Cola - zuckerfrei Bluna Orange Bluna Zitrone Mineralwasser Säfte + Saftschorlen (Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeer)
Biere:	Hachenburger Hell vom Fass Bosch Naturtrüb vom Fass Radler, Radler alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei aus der Flasche
Weine:	3 ausgewählte Weine
Kaffee:	Filterkaffee zum Dessert



Zusätzliches:

Kaffeespezialitäten	Einzelabrechnung
Spirituosenrunde	Einzelabrechnung, auf Wunsch



Weinauswahl



DORNFELDER TROCKEN
[Weingut Bretz](#) | Rheinhessen

Kräftiger Rotwein mit feinem Aroma



DORNFELDER FEINHERB
[Weingut Bretz](#) | Rheinhessen

Kräftiger Rotwein, Aromen erinnern an reife, rote Johannisbeeren



WEISSER BURGUNDER TROCKEN
[Weingut Bretz](#) | Rheinhessen

Spritzig, fruchtig - idealer Menüwein



BACCHUS KABINETT LIEBLICH
[Weingut Bretz](#) | Rheinhessen

blumig, elegant, leichter Wein



#Winterzauber

Vorspeisen

Feldsalat mit Pinienkernen
& gehobelem Parmesankäse

Insalata Mista
- verschiedene frische Salate
mit zweierlei Dressings
verschiedene Brote

Hauptgerichte

Schweinelenendchen mit Waldpilzen
in Rahmsauce

kleine Schweine-Schnizel Wiener Art

Rinderbraten Burgunder Art

Orecchiette mit Broccoli, Cherrytomaten,
Paprika, Zucchini & Olivenöl (vegan)
dazu extra Käsesoße (vegetarisch)

Beilagen

Spätzle | gebr. Mini-Knödel | Rotkohl |
Rosenkohl mit Speck

Dessert im Gläschen

Spekulatius-Tiramisu

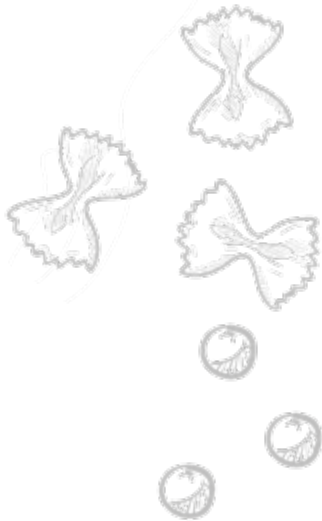
Panna Cotta mit Orange & Granatapfel

Unser Pauschal-Preis:

76,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 60 Pers.

71,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 80 Pers.

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service, Getränke-
pauschale Basis, **siehe Winter-Pauschale**
Preis ab 100 Pers. auf Anfrage



#Lichtertraum

Vorspeise

Rote Beete Carpaccio mit
gerösteten Pinienkernen & Himbeeren

Feldsalat mit Räucherlachs & Orange
mit zweierlei Dressings
dazu Brotkorb

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten mit Steinpilzen

Schweinelende in Whisky-Pfeffersoße

Mini Cordon bleu di Pollo –
Hähnchenburst paniert
gefüllt mit Käse & Putenschinken

Schwäbischer Spätzleauflauf (vegetarisch)

Beilagen

Schupfnudel in Butter gebraten | Rotkohl
Gemischtes Gemüse - Broccoli, Möhren, Blumenkohl
mit heller Sauce

Dessert im Gläschen

Joghurt-Creme mit Mandarinen

Mousse au Chocolat

Unser Pauschal-Preis:

78,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 60 Per.

73,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 80 Pers.

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service, Getränke-
pauschale Basis) **siehe Winter-Pauschale**
Preis ab 100 Pers. auf Anfrage



#Weihnachtsglanz

Vorspeise

Parmaschinken mit Feigen
Feldsalat mit Croutons, Ziegenkäse
und Himbeer-Dressing
dazu Brotkorb + Dip

Hauptgerichte

Gänsekeule in klassischer dunkler Sauce
Schweinelende mit Bärlauch und Speck
Rinderschmorbraten Toscana Art
Penne mit Kürbis & Walnuss (vegetarisch)

Beilagen

gebratene Mini-Klöße | gratinierte Sahnekartoffeln
Rotkohl | Schwarzwurzel in Buttersauce

Dessert im Gläschen

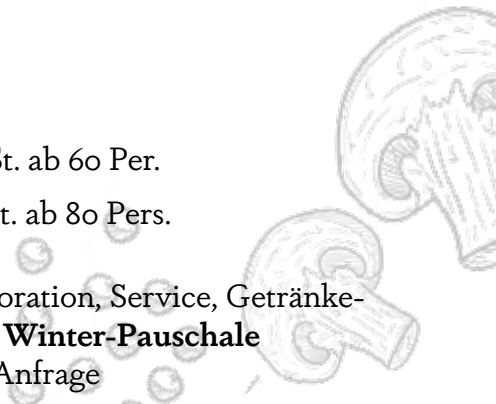
Panna Cotta mit karamelierten Mandeln
Zitronen-Topfenschaum

Unser Pauschal-Preis:

80,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 60 Per.

74,50 € p.P. inkl. MwSt. ab 80 Pers.

Inkl. Anmietung, Dekoration, Service, Getränke-
pauschale Basis, **siehe Winter-Pauschale**
Preis ab 100 Pers. auf Anfrage





*Wir verfügen über 9
geräumige Doppelzimmer!*

Auch für Ihre Außendienst-Mitarbeiter ist gesorgt.

Wir bieten Ihren Mitarbeitern 9 ruhige
und moderne Zimmer – eingerichtet im gemütlichen
Landhaus-Stil.

Unsere Doppelzimmer sind mit Dusche und WC
sowie TV und WLAN ausgestattet.

Eines unserer Zimmer ist barrierefrei.



Es werden weitere Zimmer benötigt?

Wir empfehlen das Hotel Gutshof in Herborn,
es ist in 11 min. zu erreichen.

Die Fahrt im Mini-Car bis 4 Personen kostet aktuell 28 €.



Fotobox social+

der Spass-Faktor
für Eure Feier

Unsere Fotobox ist anders, eine moderne Alternative zur klassischen Photobooth.

Neben der coolen Retro-Optik kann sie nicht nur Fotos aufnehmen, sondern erzeugt auch bewegte GIF-Animationen und Bommerangs, welche die Gäste direkt per QR-Code-Scann auf's Handy laden können.

Selbstverständlich erhalten Sie im Anschluss alle Aufnahmen.

Und das Alles in höchster Bildqualität dank Canon-DSLR.

