



MuseumsCafé

Weihnachtsfeiern



M

MuseumsCafé

Weihnachten.

Ein Jahr voller Ereignisse geht langsam zu Ende. Viele Herausforderungen waren zu meistern.

Jetzt ist der Augenblick innezuhalten, Danke zu sagen und auch Erfolge zu feiern. Gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern und Geschäftspartnern oder den Kollegen in festlichem Ambiente entspannt genießen – wie könnte ein Abend im Advent schöner sein.

Lassen Sie sich von uns einstimmen auf die Weihnachtszeit und freuen Sie sich auf besondere Stunden.

Kontakt

MuseumsCafé
im Historischen Museum
Dachauplatz 2-4
93047 Regensburg
☎ 0941 / 5 676 276

Alexandra Stein
☎ mobil: 0151 / 14 90 03 30
a.stein@museumscafe-regensburg.de

Andreas Koch
☎ mobil: 0178 / 6 36 39 09
a.koch@museumscafe-regensburg.de



Wir freuen uns mit Ihnen zu feiern!

Alex & Andi

Alexandra Stein und Andreas Koch, Inhaber MuseumsCafé



Weihnachtsfeiern

Menü- & Buffetvorschläge
Getränke

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot
nach Ihren Wünschen zusammen.



M
MuseumsCafé



Wintermenü 1

Mit Ziegenkäse gratinierte Feige auf knackigem Wintersalat
mit Trauben und Senf-Vinaigrette



Feine Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen und Winter Kürbiskernöl



Knusprige Entenkeule
mit Preiselbeeren-Rotkraut und Knödel

oder

Wirsing-Kartoffel-Roulade
in Weißweinsud



Dessert Trilogie
Waldbeeren-Tiramisu
Mousse dunkler Schokolade auf Orangen-Granatapfelsalat
Walnuss-Parfait



MuseumsCafé

Wintermenü 2

Deftiger Kürbis-Brotsalat
mit rosa Grapefruit und Granatapfel



Boeuf Bourguignon
mit glaciertem Wintergemüse und Rosmarin-Ofen-Kartoffeln



Lauwarme Feigen-Apfel-Zimt-Tarte
mit Vanilleeis



M
MuseumsCafé



Buffet "St. Salvator"

Vorspeisenzauber

Herbstsalat mit Gorgonzola und blauen Trauben
Kastanien im Salbei-Speckmantel
Glacierte Rotweinzwiebeln
Karottentagiatelle mit schwarzem Sesam
Rote Beete Carpaccio mit frischem Kren
Birnenpalten mit geräucherter Forelle
Quiche Lorraine
Kürbis-Brot Salat mit rosa Grapefruit
Hühnchen-Pflaumen-Spieß

Hauptgänge

Boeuf Provençal mit Rübchen-Porree-Gemüse und Vanille-Polenta
Gebratener Chili-Kürbis aus dem Ofen mit Dattel-Mandel-Hackbällchen auf Kartoffelstampf
Wirsing-Kartoffel-Rouladen in Weißweinsud

Süßes im Glaserl

Grießpudding mit Holunderbirne
Glühwein Parfait
Mousse au chocolate auf Orangen-Zimt-Kompott



MuseumsCafé



Menü-Buffer „Bayerisch“

Servierte Vorspeise

Rote Beete Carpaccio

mit frischem Kren, Birnenspalten und geräucherter Forelle

...dazu im Glaserl

Semmelknödelsalat mit jungem Lauch und Schwammerl

an Kräuter-Schalotten-Vinaigrette

Leberwurstmousse mit Portwein und Feigen

Trauben-Speck-Spießchen in Kürbis-Brotsalat

Buffet

Gebackene Gockerlbrust auf leckerem lauwarmen Kartoffelsalat

Gemischter Braten mit feinem Sahne-Wirsing und Brezenknödel

Süßes im Glas

Bayerisch Creme mit Waldbeeren



MuseumsCafé



Getränkpauschale

Unlimitierte Getränkepauschale
ab dem Abendessen bis 24.00 Uhr



Mineralwasser
Softgetränke
Biere aller Art



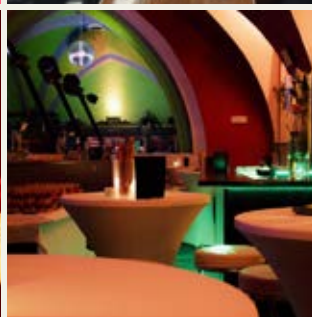
Hauswein weiß und rot

2012er Riesling
Weingut Köwerich, Mosel – Deutschland

2012er Merlot
Cellier des Vicomtes, Vigneron Catalanas, Languedoc-Roussillon



Rahmenprogramm
... von festlich bis stimmungsvoll



M
MuseumsCafé

Perfekt unterhalten ...

Fini der Weihnachtsengel

Von wegen „staade Zeit“! Weihnachtsengel Fini wird losgeschickt, um die Glühweinqualität zu überwachen oder das Verkohlen selbstgemachter Plätzchen zu verhindern. Auch das „Verbreiten von Weihnachtsstimmung“ gehört zu ihren himmlischen Aufgaben.

Apfel-Zimt-Punsch oder Heißer Caipi

im Wintergarten am Feuerkorb

Dance around the X-mas Tree

Weihnachtsparty mit DJ oder Livemusik

Traditioneller Nikolaus

Weihnachten wie aus Kindertagen

Swinging Puppets

Ein bunt zusammengewürfelter Haufen an singenden und tanzenden Stars, die die Welt noch nicht kennt.
Theo Taste, Rocky Rudolf oder Papageno und Papagena ...

„Möchten's ein Barbarazweigerl?“

Alte Bräuche und ein Blick in die Zukunft: Magd Lena, eine runenkundige Marktfrau, kommt zu Ihrer Abendgesellschaft, um Barbarazweige zu verkaufen. Dabei erzählt sie von alten bayerischen Bräuchen rund um die Weihnachtszeit.



EVENT *delight*

Wenn's mal ein bisschen größer werden soll:

Kooperation mit EVENTdelight

Kompetenz, Perfektion und Leidenschaft für Ihre Veranstaltung!

Egal ob es sich dabei um Firmenfeiern, Galadinner, Hochzeiten oder auch kleinere private oder geschäftliche Festivitäten handelt. Eventdelight verfügt über das entsprechende Know-How sowie Equipment um aus diesen unterschiedlichsten Anlässen einzigartige Augenblicke zu machen.

Das Museums Cafe mit dem romantischen Innenhof des gotischen Kreuzgangs und dem Blick auf die prachtvolle Minoritenkirche ist eine weitere Location, die Eventdelight ihren anspruchsvollen Kunden bieten kann.

Ist Ihr Fest nach all den Vorbereitungen in vollem Gange, Sie und Ihre Gäste strahlen vor Begeisterung, dann sind wir mit Sicherheit genauso glücklich wie Sie.

Wir freuen uns auf Sie!



M
MuseumsCafé



MuseumsCafé



MuseumsCafé im Historischen Museum


Dachauplatz 2-4

93047 Regensburg

 0941 / 5 676 276

info@museumscafe-regensburg.de

www.museumscafe-regensburg.de

 Besuchen Sie uns auch auf facebook!

in Kooperation mit

EVENT
delight

> www.eventdelight.de