



Weihnachtsmenü



*Josephbrot „La Marianne“
Safran Butter, Orangen-Mandel Aufstrich*

*Ofenkürbis & Kardamom Birne (vegan)
mit veganem Liegenkäse & Pekannüssen
oder*



*Burrata
mit Feigen, Rucola & Mandeln
oder*



*Bergforellen Ceviche
mit Apfel, Kohlrabi & Limettenkaviar
oder*

*Entenbrust
mit Orangen-Fenchelsalat & Granatapfel*



*Chicche di Patate (vegan)
mit Trüffel Carpaccio & Trüffel Sauce
oder*

*Halloumi
mit Fregola Sarda, Wurzelgemüse & Bordeauxsauce
oder*



*Skrei Filet
mit roten Rüben, Spinat, Kren & Bouvier Sauce
oder*

*Beef Shortribs
mit Kartoffelgratin & Espresso-Fint Karamell*

*Lebkuchen Mousse (vegan möglich)
auf Waldheidelbeeren
oder*



*Tête De Moine
mit Walderdbeeren Mostarda*

€ 75,- exkl. USt
€ 82,50 inkl. USt

THELL
EST. 1973





Christmas Menu



Joseph Bread "La Marianne"
saffron butter, orange-almond spread

Oven Pumpkin & Cardamom Pear (vegan)
with vegan goat cheese & pecans
or



Burrata
with figs, arugula & almonds
or



Mountainlake Trout Ceviche
with apple, kohlrabi & lime caviar
or

Duck Breast
with orange-fennel salad & pomegranate



Chicche di Patate (vegan)
with truffle carpaccio & truffle sauce
or

Halloumi
with Fregola Sarda, root veggies & Bordeaux sauce
or



Skrei Filet
with red beets, spinach, horseradish & Bouvier sauce
or

Beef Shortribs
with potato gratin & espresso-cinnamon caramel

Gingerbread Mousse (vegan optional)
on wild blueberries
or



Tête De Moine
with wild strawberry mostarda

€ 75,- excl taxes
€ 82,50 incl. taxes

THELL
EST. 1973



THELL

EST. 1973

FAQ – FIRMENWEIHNACHTSFEIERN

Hier beantworten wir die häufigsten Fragen zu unseren Firmenweihnachtsfeiern. Sollten noch Unklarheiten bestehen, stehen wir euch jederzeit zur Verfügung!

1. WAS BIETET IHR FÜR FIRMENWEIHNACHTSFEIERN AN?

Wir bieten ein festliches 3-Gänge-Wahlmenü an, bei dem ihr am Abend der Veranstaltung aus verschiedenen Optionen für jeden Gang wählen könnt. Auf Wunsch passen wir das Menü gerne an eure Bedürfnisse an. Zusätzlich erstellen wir auf Anfrage eine individuelle Getränkekarte nur mit den von euch gewünschten Getränken.

2. KÖNNEN WIR DAS MENÜ ANPASSEN?

Ja, Anpassungen am Menü sind kein Problem! Gerne gehen wir auf eure Änderungswünsche ein. Details dazu klären wir am besten in einem persönlichen Gespräch. Ruft uns einfach an unter 01 587 06 72 oder schreibt uns eine E-Mail an hallo@thell.restaurant.

3. WIE WIRD DAS MENÜ ABGERECHNET?

Das Menü wird zum Fixpreis angeboten. Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Falls ihr spezielle Getränkeauswahlwünsche habt, stellen wir gerne eine eigene Getränkekarte für euch zusammen.

4. BIS WANN MÜSSEN WIR DIE GENAUE GÄSTEANZAHL MITTEILEN?

Wir bitten euch, uns die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens 3 Tage vor dem Event mitzuteilen. Diese Zahl dient als Grundlage für die Menüabrechnung und hilft uns, die Tische entsprechend vorzubereiten.

5. GIBT ES PRIVATE ODER SEMI-PRIVATE BEREICHE FÜR UNSERE FEIER

Ja, wir bieten verschiedene Optionen:

Restaurant:

- Ein privater, ruhiger Raum für bis zu 16 Personen.
- Ein weiterer privater Bereich, der durch einen Vorhang vom restlichen Lokal getrennt ist, bietet Platz für bis zu 65 Personen.
- Zusätzlich können auch andere Bereiche des Lokals für bis zu 160 Personen exklusiv reserviert werden.

Bar:

- Ein privater Bereich für bis zu 50 Personen.
 - Ein weiterer privater Bereich, der durch eine Treppe und räumliche Abgrenzung abgetrennt werden kann für bis zu 80 Personen
 - Oder der gesamte Bar Bereich für Events mit bis zu 100 Personen.
-

6. GIBT ES BEI PRIVATER BUCHUNG EINE RAUMMIETE?

Es fallen in keinem Fall Raummieten an. Bei Reservierung der gesamten Bar, des gesamten Restaurants oder des ganzen Lokals gibt es eine Mindestkonsumation, jedoch keine Raummiete.

Für Reservierung einzelner Bereiche fällt im Restaurant bei Reservierung mit Menü auch keine Mindestkonsumation an.

Im Bar Bereich können einzelne Bereiche ebenfalls ohne Mindestkonsumation gebucht werden.

7. WAS PASSIERT IM FALLE EINER STORNIERUNG?

- Bei Stornierungen bis 10 Werktage vor der Veranstaltung wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet. Beispiel: Bei einer Reservierung für den 17.12.2024 muss die Stornierung spätestens am 03.12.2024 erfolgen, um die Anzahlung zurückzuerhalten.
 - Für Stornierungen nach dieser Frist behalten wir uns vor, den gesamten Menüpreis als Stornogebühr in Rechnung zu stellen.
-

8. WAS PASSIERT, WENN WIR À LA CARTE BESTELLEN MÖCHTEN?

À la carte Bestellungen sind aus organisatorischen Gründen nur zu bestimmten Zeitfenstern möglich. Nach dem Essen könnt ihr den Abend entspannt an unserer Bar ausklingen lassen. Bei Wahl unseres Menüs bleibt euer Tisch den ganzen Abend für euch reserviert

9. KÖNNEN WIR EIGENE WEINE ODER CHAMPAGNER MITBRINGEN?

Ja, ihr könnt gerne eigene Weine oder Champagner mitbringen. Dafür fällt ein Korkgeld an, das wir euch gerne im Vorfeld mitteilen.

10. WIE KÖNNEN WIR EUCH AM BESTEN ERREICHEN?

Für alle Fragen oder Änderungswünsche erreicht ihr uns telefonisch unter: [01 587 06 72](tel:015870672) oder per E-Mail an hallo@thell.restaurant. Wir freuen uns darauf, euren Event gemeinsam mit euch zu planen!

Wir freuen uns, eure Weihnachtsfeier gemeinsam zu gestalten und euch einen unvergesslichen Abend zu bereiten!