



WEISSENHAUS

GRAND VILLAGE
RESORT & SPA AM MEER



GEWÄCHSHAUS
MEINE EVENTLOCATION WIE KEINE ANDERE

GEWÄCHSHAUS

MEINE EVENTLOCATION WIE KEINE ANDERE

Früher gediehen im Gewächshaus Orangen, Oliven und Kräuter. Heute fühlen sich Gäste im Rosen- und Duftgarten zwischen Backhaus und Peerstall bei würzig-fruchtigem Aroma von Basilikum, Lavendel und Zitrusfrüchten wohl und geborgen. Beinahe vollständig erhalten, spendet das historische Glasdach Wärme und Licht von früh bis spät und erlaubt einen atemberaubenden Blick in den Himmel. Die vermeintlich zerbrechliche Hülle verleiht Freiheitsgefühl, als säßen Sie in offener Natur und bietet gleichzeitig Schutz. Auch Romantiker kommen voll auf Ihre Kosten und bestaunen bei Dunkelheit Sterne und Kometen am Firmament. Das Konzept beweist eindrucksvoll, dass sich aus jeder Wetterlage etwas ganz Besonderes kreieren lässt. Das rustikale Ambiente nebst Olivenbäumen und Holztischen macht den Charme des Gewächshauses aus. Loungemöbel sucht man hier vergebens. Stattdessen genießen Gäste die absolut atmosphärische Szenerie mit Blick auf volle, wunderschöne Rosenbetten.



KAFFEE & KUCHEN

- Hausgemachter Blechkuchen, 2 Sorten mit Obst der Saison
- Eine Auswahl erlesener Pralinen und weitere Köstlichkeiten aus unserer SCHLOSSBÄCKEREI
- Filterkaffee und Tee-Auswahl

6 - 16 PERSONEN | 35,00 € p.P. *



** Kinder 0-3 Jahre kostenfrei. Kinder 4-11 Jahre je 9,50 €. Jugendliche 12-15 Jahre 17,50 €.*

ANTI PASTI AUSWAHL

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Mittag oder Abend in unserem Gewächshaus mit Freunden, der Familie oder Kollegen. Genießen Sie mit bis zu 15 weiteren Gästen einen reich gedeckten Tisch und vielfältige Antipasti-Kreationen in bester entspannter und familiärer Tischkultur aus der Küche von *Christopher Schlang*.

6 - 16 PERSONEN | 79,00 € p.P.* INKL. FLORALE DEKORATION (KRÄUTER & BLUMEN)

\ Crostini mit Tomaten aus dem Garten, dazu frischer Basilikum \ Frischkäse & Amalfi Zitrone \
\ Taggiasca Oliven & Kräuter \ Brotstation mit verschiedenen Kräutersalzen \ Duftöle & Tagliasische Oliven \
\ Avocado Mango Salat \ Gurkensalat \ Feta Tomaten Salat \ Mein Brotsalat \ Gamberretti in Knoblauch Kräuteröl \
\ Carpaccio vom U.S. Beef, mit Rauke & Parmesan \ Burrata mit verschiedenen alten Tomatensorten \
\ Verschiedene Petitessen aus unserer SCHLOSSBÄCKEREI \ Frische Früchte der Saison & verschiedene Handobsteller \

**Der Mindestumsatz beträgt 750,00 €. Konsumierte Getränke & Speisen werden dem Mindestumsatz angerechnet.
Kinder 0-3 Jahre kostenfrei Kinder 4-11 Jahre je 18,50 €. Jugendliche 12-15 Jahre 39,50 €.*

GRILLBUFFET

Der verführerische Duft von krossen Grillspezialitäten verwöhnt Ihre Sinne. Entspannen Sie im rustikal-ländlichen Ambiente des Gewächshauses und genießen Sie in herrlich privatem Rahmen perfekt gegrillte Meeresfrüchte sowie Gemüsevariationen, allerlei regionale Fleischspezialitäten und selbstverständlich hausgemachte Desserts aus unserer SCHLOSSBÄCKEREI, zubereitet von Küchenchef *Christopher Schlang*.

6 - 16 PERSONEN | 95,00 € p.P.* INKL. FLORALE DEKORATION (KRÄUTER & BLUMEN)

\ Crostini mit frischem Tomatenragout aus dem Garten \ Regionaler Frischkäse mit Amalfi Zitrone \ Taggiasca Oliven mit frischen Kräutern aus unserem Duftgarten \ Große Salatbar mit verschiedenen Toppings & Dressings¹ \ Nüsse, Radieschen, gehacktes Ei & Speckkrusteln \ Salat von gegrilltem Gemüse & unsere Klassiker der gefüllten Antipasti \ \ Marinierte Hüftsteaks vom Holzkohlegrill \ Rib Eye oder Rumpsteak vom Smoker \ Gegrillte Hummerschwänze \ \ Holsteiner Bauerngockel, gefüllt mit Zitrone & frischen Kräutern \ Gefüllte Portabellapilze \ Kartoffelecken \ \ Maiskolben \ Grillgemüse \ Dessertbuffet aus unserer SCHLOSSBÄCKEREI mit süßen Köstlichkeiten & Obst der Saison

¹ French, Caesar & Hausdressing, dazu Croûtons. Zudem reichen wir feine Saucen, Dips sowie hausgemachte Essige & Öle.

**Der Mindestumsatz beträgt 1.000,00 €. Konsumierte Getränke & Speisen werden dem Mindestumsatz angerechnet.
Kinder 0-3 Jahre kostenfrei. Kinder 4-11 Jahre je 25,50 €. Jugendliche 12-15 Jahre 47,50 €.*

KRÄUTERWORKSHOP

MIT KÜCHENCHEF CHRISTOPHER SCHLANG

Kräuter - ob fein gemahlen, gehackt oder grob geschrotet, wohldosiert, bringen sie ein Spitzengericht erst zur Perfektion. Wie Sie richtig mit den grünen, getrockenenen oder frisch geernteten Stängeln umgehen und welche Kräuter zu welchem Gericht passen, zeigt Ihnen in absolut authentischer Atmosphäre unser Küchenchef *Christopher Schlang*.

4 - 10 PERSONEN | 30,00 € p.P.



Alkoholfreie Getränke sind im Preis inkludiert.

KRÄUTERKOCHKURS

MIT KÜCHENCHEF CHRISTOPHER SCHLANG

Besuchen Sie im Zuge des Kräuterkochkurses unseren Duftgarten und ernten Sie fachmännisch frische Garten-Kräuter aus den Beeten vom Küchenteam um *Christopher Schlang*. Kochen Sie danach gemeinsam und unter professioneller Anleitung ein 3-Gang-Menü zum anschließenden Verzehr in der SCHLOSSKÜCHE oder in unserem Gewächshaus*. Erhalten Sie von uns im Anschluss ein kleines Rezeptheft für Zuhause als Erinnerung.

4 - 8 PERSONEN | 150,00 € p.P.



**Auf Anfrage und Verfügbarkeit/Wetterabhängig. Mineralwasser & ein Aperitif sind im Preis inkludiert. Dauer: ca. 3 Stunden.*

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass wir aufgrund der exponierten Lage unseres Gewächshauses keine Kaffee-Spezialitäten, Bier vom Fass, Cocktails und offene Getränke anbieten. Folgende Getränke servieren wir und werden nach Verbrauch berechnet.

- Mineralwasser
- Weißwein & Rotwein
(gern empfiehlt Ihnen unsere Sommelière den passenden Wein zu Ihrem Dinner)
- weitere Auswahl von alkoholfreien Getränken
 - ausgewählte Digestifs
 - Filterkaffee und Tee-Variationen



Die Angebote zur Nutzung unseres Gewächshauses verstehen sich abhängig nach Wetterlage und im Zeitraum Mai bis Oktober.



WEISSENHAUS

GRAND VILLAGE
RESORT & SPA AM MEER

**Bei An- oder Rückfragen erreichen Sie uns unter
T +49 4382 9262 0 oder via E-Mail unter events@weissenhaus.de. Wir freuen uns auf Sie.**

