



Dein Feierplan



1 Vorglühen



2 Winter-
olympiade



3 Party
starten



Büffet oder
Menü genießen 4



Abend
ausklingen 5

Weitere Informationen findest du
auf den folgenden Seiten.

Vorglühen

Loderndes Feuer, Tannenduft, vorweihnachtliches
Ambiente an unserer Winterhütte

Glühwein

Weißer Winzerglühwein & Glühaperol

Alkoholfreier Glühwein

9.0 € pro Person / pro Stunde

Vom Dreibein mit Feuerschale

Kürbissuppe oder Maronensuppe

6.5 € pro Person



Winterolympiade

 **Eisstockschießen**

 **Holzblocknageln**

 **Schneeballwerfen**

 **Winter-Quiz**

 **Dart-Biathlon**

Egal ob Ehrgeiz oder Gaudi – hier kommt jeder auf seine Kosten.
Packt die Handschuhe ein und zeigt, was in euch steckt!

400.0 € bis 30 Personen

550.0 € bis 50 Personen

Nur Eisstockschießen

200.0 € bis 30 Personen

300.0 € bis 50 Personen



Menü

Weihnachtsmenü

Kürbis-Ingwersuppe | Thymiancracker | Kürbiskernöl

vom Dreibein oder serviert

Barbarie Entenbrust | Apfelblaukraut | Spekulatiusknödel

oder

Süßkartoffelbällchen | Haselnuss | Birne | rote Beete

wilder Brokkoli | Pilze

Tonkabohnen Creme Brûlée | Glühweinzwetschge | Lebkuchen

Himbeersorbet

49.0 € pro Person

44.0 € pro Person vegetarisch



Büffet

Büffet ab 35 Personen

Maronensuppe

Apfel-Lachssalat mit Walnüssen

Pikanter Bulgursalat mit Zwetschgen

Rote Beete mit Fetakäse

Gebeiztes und geräuchertes Forellenfilet

Weihnachtlicher Honigschinken

Feldsalat mit Granatapfelkernen und Kartoffeldressing

Verschiedene Rohkostsalate mit Dressing

Entenkeule mit Blaukraut, Spekulatiusknödel und Preiselbeersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Walnuss-Topping

Putenbrust auf Tomaten-Nusssauce mit Reis

Kürbisgnocchi mit Salbeibutter

Bratapfel Tiramisu mit Mandelcrumble – Lebkuchen Creme Brûlée

57.0 € pro Person



Gansgenüsslich

Im Zeitraum vom 11.11. – 18.12.2025

Genieße eine ganze Gans in unserem gemütlichen Wohnzimmer oder für zu Hause.

Gänseschmalz
frisch aus dem Ofen gebratene Gans,
Apfelrotkohl & Spekulatiusknödel

Ganze Gans für 4 Personen

169.0 € pro Gans

Gans to go mit Anleitung vom Küchenchef

159.0 € pro Gans



Buche jetzt deinen

Adventszauber

Eugen-Bolz-Platz 2
73447 Oberkochen

T: 07364 / 95 55 40
E: info@vilotel.de

V I L  T E L