



**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

Firmenweihnachtsfeier 2019

Einladung zu Ihrer Firmenweihnachtsfeier 2019 mit Ihren lieben Kollegen, Ihrem kleinen oder großen Team, Ihrem netten Chef, Ihrer tollen Firma ...

DON GIOVANNI präsentiert ein **KESSEL BUNTES**

unser weihnachtliches unterhaltsames Showprogramm...

mit **Arend Kraus & Live Band**

Glühwein mit dem Weihnachtsmann, Leipzigs kleinster Weihnachtsmarkt...
unserem legendären italienischen Buffet, Live Cooking Station...

Reservierungen an Tischen im Wintergarten ab 4 – 120 Personen möglich.

Programmablauf:

- 18:00 Uhr Einlass / Weihnachtsmarkt
- 18:45 Uhr Begrüßung vom Weihnachtsmann
- 19:00 Uhr Buffet Eröffnung
- 19:45 Uhr Live Band
- 20:30 Uhr Dessert Buffet
- 20:45 Uhr Live Band
- 21:30 Uhr Disco Dancing
- 23:00 Uhr Ende der Veranstaltung



Reservieren Sie rechtzeitig unter:

Tel.: 0341-308888-0

Mail: hotel@don-giovanni-leipzig.de

Noch freie Termine:

**21.11. / 28.11. / 04.12. /
05.12. / 06.12. / 11.12. / 12.12.**

Eintritt 4,99 € / Buffet 35,00 €

**Kartenvorverkauf / Vorkasse
ab dem 01.09.2019
39,99 €**

Sozialversicherungsfreie Mitarbeiter Ausgabe
für den Chef / die Firma!!



LEIPZIGS KLEINSTER WEINACHTSMARKT☺☺

BEGRÜSSUNG ZÜNFTIG MIT EINEM GLÜHWEIN!

ANTIPASTI SPEZIALITÄTENBUFFET-KALT

Babymozzarella / Tomate / Basilikum /
Artischockenherzen / Frutti di Mare / Shrimppcocktail
Auberginen im Parmesanmantel / Zucchini
Schafskäse Hirtensalat / Oliven / Paprika al Patron
rote Grill-Paprika / Rosmarin - Champignonköpfe
ofenfrische Brotspezialitäten auf Buchholz gebacken

WEIHNACHTLICHES SPEZIALITÄTENBUFFET-WARM

Tomatensuppe / Knoblauch / Basilikum
Parmesan Croutons / Ciabattabrot

CANNELLONI CON SALMONE AL FORNO

Teigröllchen / Ricotta / Lachsfilet /
Brokkoli gratiniert im Ofen

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI

Nudelspezialität / Schinken / Pilzen / Creme Fraiche
im Ofen mit Mozzarella überbacken

COLLO DI MAIALE ALLA GRECCO

Schweinenacken mariniert vom Holzkohlegrill
Gurken-Knoblauch-Joghurt Dip
grüne Bohnen / kernige Bratkartoffeln

COSCIA DI ANATRA ALLA TIROLESE

Weihnachtsspezialität aus Südtirol!
Zarte Entenkeule mit Mispeln aus dem Ofen
Südtiroler Apfel-Blaukraut / Zapfenkroketten
Orangenspiegel / Wildpreiselbeeren

**MERLUZZO CON CREMA
DI CHAMPAGNE**

Fillet vom Kabeljau / Gemüsebett / Scampi
Vino Bianco / Champagner-Risotto

DESSERTBUFFET

Tiramisu / Panna Cotta / Obstvariation

39,99 €

Preis pro Person