



**DON  
GIOVANNI  
LEIPZIG**

First Class Hotel\*\*\*\* Ristorante & Oleria

# Firmenweihnachtsfeier

Einladung zu Ihrer Firmenweihnachtsfeier im Don Giovanni Leipzig  
mit Ihren lieben Kollegen, Ihrem kleinen oder großen Team,  
Ihrem netten Chef... erleben sie ein

**KESSEL BUNTES** mit einem unterhaltsamen Showprogramm,  
unserem Italienischem Buffet, Wichteln mit dem Weihnachtsmann,  
und Ramba Zamba Disco im Wintergarten.

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

## Unsere Leistungen:

- Begrüßung vom Weihnachtsmann
- festlich gedeckter Weihnachtstisch
- Nüsse zum Knacken am Tisch
- Romantischer Kerzenschein
- Duft nach Zimt und Nelke
- romantische Weihnachtsmusik
- Der Weihnachtsmann wickelt für sie!
- Live Comedyshow
- Livemusik / 2x Showact
- DJ Fränki Cavallo



## Unsere Termine

Di 20.11.2018 | 27.11.2018 | 04.12.2018  
DO 15.11.2018 | 22.11.2018 | 29.11.2018  
DO 06.12.2018 | 13.12.2018 | 20.12.2018

Reservieren Sie rechtzeitig unter :

Tel.: **0341-30-8888-0**

Mail: [hotel@don-giovanni-leipzig.de](mailto:hotel@don-giovanni-leipzig.de)

**KARTENVORVERKAUF**

**ab dem 01.10.2018**

**39,95 €**



## Unser Weihnachtsbuffet für Sie!

### APERITIVO

#### PROSECCO DI NATALE

Prosecco gespritzt mit Etter Pflaumenlikör Duft  
nach weihnachtlichen Gewürzen

#### SPEZIALITÄTENBUFFET-KALT

Parmaschinken & Melonenschiffchen,  
Babymozzarella mit Tomaten & Basilikum,  
Auberginen im Parmesanmantel, Zucchini,  
Hirtensalat mit Schafskäsevariation & Oliven  
gefüllte rote Paprika aus dem Ofen,  
Rosmarin-Champignonköpfe, ofenfrische  
Brotspezialitäten auf Buchholz gebacken,

#### SPEZIALITÄTENBUFFET-WARM

Köstliches Tomatensüppchen  
mit frischem Basilikum & Parmesan Croutons

#### CANNELLONI CON SALMONE AL FORNO

Teigröllchen gefüllt mit Ricotta, Lachsfilet &  
Brokkoliröschen im Ofen überbacken

#### RIGATONI ALLA DON GIOVANNI

Nudelspezialität mit Schinken & Pilzen leicht tomatiert  
mit im Creme Fraiche im Ofen mit Mozzarella  
überbacken

#### RAGU DU CERVO ALLA PIEMONTESE

köstliches Wildragout aus der Hirschkeule mariniert mit  
edlem Barolo & Wacholderbeeren an gebutterten  
Strozzapretti / Nudelspezialität

#### COSCIA DI ANATRA ALLA TIROLESE

Weihnachtsspezialität aus Südtirol  
Zarte Entenkeule mit Mispeln aus dem Ofen an  
Südtiroler Apfel, Blaukraut & Zapfenkroketten auf  
Orangenspiegel mit Wildpreiselbeeren

#### FILETTO DI SOGLIOLA CON CREMA DE CHAMPAGNE

Seezungenfilet auf Gemüsebett & Scampi  
in Vino Bianco an Safranrisotto

### DESSERTBUFFET

Tiramisu, Panna Cotta, Obstvariation

**39,95 €**

Preis pro Person