



First Class Hotel**** Ristorante & Oleria

**DON
GIOVANNI
LEIPZIG**

Firmenweihnachtsfeier 2018

Einladung zu Ihrer Firmenweihnachtsfeier 2018 im Don Giovanni Leipzig mit Ihren lieben Kollegen, Ihrem kleinen oder großen Team, Ihrem netten Chef, Ihrer tollen Firma ... erleben sie unser neues Programm ein **KESSEL BUNTES** mit unterhaltsamen Showprogramm... Wichteln mit dem Weihnachtsmann, unserem legendären Italienischem Buffet... und unserer Ramba Zamba Disco im Wintergarten...

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

Unsere Leistungen:

- **18:00 Uhr** Einlass
- Begrüßung vom Weihnachtsmann
- **19:00 Uhr** Eröffnung Büfett
- **19:30 Uhr** Live Comedyshow
- **20:00 Uhr** Livemusik / 2x Showact
- DJ Fränki Cavallo bittet zum Tanz!!
- festlich gedeckter Weihnachtstisch
- Nüsse zum Knacken am Tisch...
Es knistert unser Holzkamin...
Der Weihnachtsmann wichtelt für sie!



Noch freie Plätze im November 2018:

DI 20.11.2018 | DO 29.11.2018

Noch freie Plätze im Dezember 2018:

DI 04.12.2018 | DO 06.12.2018

DO 03.12.2018 | DO 20.12.2018

Reservieren Sie rechtzeitig unter:

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

Mail: hotel@don-giovanni-leipzig.de

Eintritt 5 € / Büfett 34,95 €

KARTENVORVERKAUF

ab dem 01.10.2018

39,95 €

Sozialversicherungsfreie Mitarbeiter Ausgabe für den Chef / die Firma!!



DAS BESTE WEIHNACHTSBUFFET IN LEIPZIG!!

APERITIVO

PROSECCO DI NATALE

Prosecco / Etter Pflaumenlikör
Duft nach weihnachtlichen Gewürzen

ANTIPASTI SPEZIALITÄTENBUFFET-KALT

Parmaschinken / Melonenschiffchen
Artischockenherzen / Gurkensalat
Babymozzarella / Tomate / Basilikum /
Auberginen im Parmesanmantel / Zucchini /
Frutti di Mare / Meeresfrüchte / Shrimpscocktail
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
Gratinert im Ofen

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI

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

COLLO DI MAIALE ALLA GRECCO

Schweinenacken mariniert vom Holzkohle Grill
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

FILETTO DI SOGLIOLA CON CREMA DE CHAMPAGNE

Seezungenfilet / Gemüsebett / Scampi
Vino Bianco / Safranrisotto

DESSERTBUFFET

Tiramisu / Panna Cotta / Obstvariation
Cantuccini aus der Toskana

39,95 €

Preis pro Person