

Let it snow...

Weihnachtsfeiern im alpincenter Hamburg - Wittenburg

Erleben Sie weiße Vorweihnacht mit Schneegarantie. Ob Skihase oder Pistenfreak - bei uns steht der Spaß in der weißen Pracht an erster Stelle! Schlemmen Sie an unseren alpenländischen Buffets, feiern Sie zu Après Ski Hits mit Ihren Kollegen, Freunden oder Kunden und lassen Sie sich nach der Sause in Daunenbetten fallen.

Begrüßung

Erst einmal ankommen, durchatmen und vor allem aufwärmen. An unserer Bar „Gletscherstübchen“ empfangen wir Sie mit einem heißen Glühwein.

Schneespaß

Unsere Pakete bieten für jedermann eine Menge Spaß und Action. Sie müssen nicht auf die Skier... denn Spaß im Schnee haben Sie nicht nur auf „Brettern“.

Weihnachtliche Buffets

Spaß macht hungrig. Genießen Sie an unserem Weihnachtsgala Buffet im Kupferdachl oder dem Hüttenzauber Buffet im Wirtshaus und lassen Sie sich im alpenländischen Flair verwöhnen. Für einen rundum stimmungsvollen Abend empfehlen wir Ihnen unsere preiswerten Getränkepauschalen.

Aprés Ski

Feiern Sie zu Après Ski Hits, Schlager und Evergreens. Bei dieser Party werden selbst die schüchternsten Kollegen auftauen!

Unsere Pakete für Ihre Weihnachtsfeier:

„Hüttengaudi“

- ✓ Begrüßung mit Glühwein
- ✓ Buffet Ihrer Wahl
- ✓ Après Ski Party

Preis pro Person	
mit Gala Buffet im Kupferdachl	EUR 30,00 (inkl. MwSt.)
mit Buffet Hüttenzauber im Wirtshaus	EUR 22,00 (inkl. MwSt.)

„Schlemmerrodeln“

- ✓ Begrüßung mit Glühwein
- ✓ Time Tubing mit Animation
(Wer ist der Schnellste auf der Tubing Bahn?)
- ✓ Buffet Ihrer Wahl
- ✓ Après Ski Party

Preis pro Person	
mit Gala Buffet im Kupferdachl	EUR 39,00 (inkl. MwSt.)
mit Buffet Hüttenzauber im Wirtshaus	EUR 31,00 (inkl. MwSt.)

ab einer Gruppengröße von 10 Personen buchbar

„Winterolympiade“

- ✓ Begrüßung mit Glühwein
- ✓ Winterolympiade mit Animation (Teamwettbewerb)
- ✓ Buffet Ihrer Wahl
- ✓ Après Ski Party

Preis pro Person	
mit Gala Buffet im Kupferdachl	EUR 49,00 (inkl. MwSt.)
mit Buffet Hüttenzauber im Wirtshaus	EUR 41,00 (inkl. MwSt.)

ab einer Gruppengröße von 20 Personen buchbar

„Ski & Après Ski“

- ✓ Begrüßung mit Glühwein
- ✓ 4 Stunden Skiticket
- ✓ Buffet Ihrer Wahl
- ✓ Après Ski Party

Preis pro Person	
mit Gala Buffet im Kupferdachl	EUR 51,00 (inkl. MwSt.)
mit Buffet Hüttenzauber im Wirtshaus	EUR 43,00 (inkl. MwSt.)



Sie möchten lieber die Exklusivität genießen und ganz unter sich feiern? **Kein Problem!** In unserem Heustadl stehen Gruppen zwischen 150 - 350 Personen rund 600 qm für Ihre ganz besondere Weihnachtsfeier zur Verfügung. Mit Blick auf die verschneiten Pisten und eigener Bar können Sie und Ihre Mitarbeiter oder Kunden essen, feiern, tanzen und klönen.

Gern erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot und freuen uns auf Ihren Besuch.

Van der Valk Hotel Hamburg-Wittenburg ***+

Direkt an das alpincenter angeschlossen empfängt Sie unser Van der Valk Hotel mit der Flair der Bergwelt im Norden. In 124 gemütlich eingerichteten Zimmern und Suiten können Sie nach Ihrer Feier direkt in die weichen Daunenbetten fallen. Für zusätzliche Entspannung sorgt das Saunadörfel mit verschiedenen Saunen.

Übernachtung im Doppelzimmer
inklusive Frühstücksbuffet und Saunanutzung

pro Person schon ab 46,00 EUR

Reservieren & Buchen

Haben Sie Ihr perfektes Paket gefunden, möchten Sie einen Vorort Termin vereinbaren oder haben noch Fragen, dann schreiben Sie uns einfach eine Email oder rufen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Team des
alpincenter Hamburg-Wittenburg

Kontakt:

Veranstaltungsbüro
Telefon: 038852 - 234 410 / 411
Fax: 038852 - 234 191
E-Mail: bankett@alpincenter.com

Anlagen:

- Getränkepauschalen
- Weihnachtsbuffet "Hüttenzauber"
- Weihnachts-Galabuffet



Getränkepauschalen im alpincenter Hamburg-Wittenburg

Pauschale I (blaue Piste)

Biere vom Fass
Rot & Weisswein
Softdrinks (außer Energy Drinks)
Prosecco
Kaffee und Tee
Säfte

Preis pro Person: 19,90 € (3 Stunden)
jede weitere Stunde: 4,50 €

Pauschale II (rote Piste)

Prosecco
Biere vom Fass
Rot & Weisswein
Softdrinks (außer Energy Drinks)
Säfte
Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
Fruchtbrände (Marille, Williams Christ, Hüttenschnaps)

Preis pro Person: 24,90 € (3 Stunden)
jede weitere Stunde: 5,50 €

Pauschale III (schwarze Piste)

Prosecco
Biere vom Fass
Rot & Weisswein
Softdrinks inkl. Energydrink Effect
Säfte
Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten
Fruchtbrände (Marille, Williams Christ, Hüttenschnaps)
Longdrinks mit Rum, Wodka oder Whiskey

Preis pro Person: 29,90 € (3 Stunden)
jede weitere Stunde: 6,50 €

*Weihnachtsbuffet Hüttenzauber im Wirtshaus**

Geräuchertes Forellenfilet an Waldorfsalat

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Gemüseterrine mit Schnittlauch – Balsamicovinaigrette

*Reichhaltiges Angebot von Blatt- und Rohkostsalaten
mit Joghurt-, French-, American- und Balsamico Dressing,
Variation von Toppings*

Brotbuffet mit Butter

Suppe vom Muskatkürbis mit Maronen - Sahne

Kräftige Rindsuppe mit Einlagenvariation

*Gespickter Hirschkalbsbraten mit Dörripflaumen - Rotweinsauce,
Williamskartoffeln, Speck – Rosenkohl und Schwarzwurzeln á la Creme
Medaillons vom Schweinefilet in Roquefort – Rahmsauce mit
Nelken - Reis*

*Pommernente gefüllt mit Äpfel und Rosinen, Kartoffel – Klöße
und Maronenrotkohl*

*Gratinierte Tranchen vom Asiatischen Wels auf Tomaten – Olivenragout
und Salpikon von Kartoffeln mit Rosmarin*

Gemüsestrudel mit Lauch – Rahm und gerösteten Pinienkernen

Rotweincreme mit Zimt – Pflaumenkompott und Spekulatiusstern

Schokoladenmus marmoriert mit Orangenconfit

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Selektion von regionalen Käsesorten
Obst*

* Änderungen in der Speisenauswahl vorbehalten

*Weihnachts-Galabuffet im Kupferdachl**

Garnelen-Cocktail, Wildpastate mit Preiselbeerengelee

Graved Lachs mit Honig–Dill-Senfsauce

Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikum

Roastbeef mit Remouladensauce

Geräucherte Truthahnbrust und Spargelsalat

Gemüseterrine mit Schnittlauch –Balsamicovinaigrette

*Reichhaltiges Angebot von Blatt- und Rohkostsalaten
mit Joghurt-, French-, American- und Balsamico Dressing,
Variation von Toppings*

Brot, Butter und Gebäckauswahl

Oxtail mit Sherry und Einlagenvariation

Suppe vom Muskatkürbis mit Maronen - Sahne

Gespickter Hirschkalbsbraten, Dörripflaumen - Rotweinsauce

Williamskartoffeln, Speck –Rosenkohl, Schwarzwurzeln á la Creme

Medaillons vom Schweinefilet in Roquefort - Sahnesauce

Nelken - Reis

Pommernente gefüllt mit Äpfel und Rosinen, Kartoffel –Klöße und Maronenrotkohl

*Gratinierte Tranchen vom Asiatischen Wels auf Tomaten –Olivenragout
und Salpikon von Kartoffeln mit Rosmarin*

Filets vom Zander auf der Haut gebraten mit Fenchelgemüse und

Schmelzkartoffel mit französischer Petersilie

Gemüsestrudel mit Lauch –Rahm und gerösteten Pinienkernen

Rotweincreme mit Zimt –Pflaumenkompott und Spekulatiusstern

Schokoladenmus marmoriert mit Orangenconfit

Frischkäseschnittchen mit Beerenfrüchten

Marillenknödel in Zuckerbrösel

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Auswahl von französischen Käsesorten & Obst

** Änderungen in der Speisenauswahl vorbehalten*