

verschenken.

## Dein Logo auf unseren...

- Pralinés & Macarons
- Christstollen & Mandelstollen
- Lebkuchen Zartbitter | Vollmilch
- Nikoläusen Schokolade | Mandelsplitter
- Tannenbäumen Trüffel | Mandelsplitter
- Special Cakes
- Weihnachtstörtchen, und, und, und....

## Noch keine Geschenke?

einfach „DANKE“ sagen  
mit individuellen & handgefertigten Weihnachtspäsenten  
für Kunden, Geschäftspartner, Freunde & Mitarbeiter...



**Wir stellen Dir bezaubernde  
Weihnachtsgeschenkbboxen zusammen.**

bestellung@cafe-sommer.de • 07121-300380

## Weihnachts- & Silvesterbrunchbuffets

mit allem, was das Herz begehrt inkl. Feiertagsaperitif!  
9-14 Uhr | 33 € p.P.

## Winter-Gans-Menüs

„die Gans im Sommer“ mit abgestimmter Weinbegleitung:  
ab Sa, 11.11.2023 (Martinstag) bis So, 24.12.2023  
an ausgewählten Tagen | Anfragen an: 07121-300380

die **ganze Gans** to-go auf Vorbestellung für Weihnachten  
mit hausgemachten Beilagen | Preis auf Anfrage



**Jetzt anfragen & feiern:**

reservierung@cafe-sommer.de • 07121-300380

genießen.

## von A bis Weihnachtsfeier

Deine Zeit. Besonders. Mit Sommer.

Wintermenüs & Weihnachtsbuffets,  
Catering & Weihnachtsempfänge,  
besondere Weihnachtsgeschenke  
und vieles mehr...



— seit 1930 —

Wo Genuss zur Heimat wird.

Café • Restaurant • Catering & Events

feiern.

Familienfeiern

**FEIERN** Firmenevents

tagsüber & abends im Café Sommer

Glinwein, Punsch  
Weihnachtshier

**exklusiv & individuell**

Canapés & Flying Buffets

**maßgeschneiderte Menüs**

mit der Firma & privat

100%

VON HAND GEFERTIGT

Eventraum „Alte Backstube“

**CATERING**

Champagner, Sekt, Prosecco & ausgewählte Weine

**Weihnachtsempfänge**

Exklusivreservierung

Weihnachtsbuffets

**Firmenlogo**

auf Desserts, Menükarten & Dekoration



besonders. mit Sommer.

**...ZU UNS.**

„Alte Backstube“

unser Eventraum mit Wintergarten & Museum

Sitzplätze: ca. 70 Pers. · Winter-Stehempfang: ca. 100 Pers.

**Café-Restaurant**

mit neuem Restaurantbereich: ca. 150 Pers.

**Dachterrasse**

Winter-Stehempfang: ca. 120 Pers.

**...ZU DIR.**

winterliche Speisen, Menüs & Weihnachtsbuffets.

Kuchen, Torten, Törtchen, Macarons, Pralinés & Dessert-Buffets.

...oder als Flying Buffet: Canapés, Tapas & Fingerfood?

## Wintermenüs & Weihnachtsbuffets

**1** Petersilienwurzelpüree

· gebackene Petersilienwurzel · Kräuteröl

**2** Roastbeef · Walnusskruste · Portweinjus

· wilder Brokkoli · getrüffeltes Kartoffelpüree

oder

Brezelknödel · Sherryschaum · sautierte

Waldpilze · Brotschmelze · Birnengelee

**3** Maronentörtchen · Joghurtreis

· Spekulatiuscrumble · Cassisgel

**vorab**

Flying Buffet · frische Salate · Suppen

· Maultäschle im Glas mit Kartoffelsalat

· Antipastivariationen · bunte Canapés...

**mittendrin**

regionale Fleischvariationen & Braten

· saisonales Gemüse · hausgemachte Spätzle

· Kartoffelgratin · hausgemachte Saucen....

**danach**

Weihnachtsdesserts im Glas

· Petits Fours · Wintertartes & -Crèmes

· frisches Obst · französische Macarons .....



Beispielmenü | 59 € p.P.



vorfreuen.