WEIHNACHTS FEIER

ERLEBEN UND GESTALTEN &
GENIEßEN UND VERWÖHNEN LASSEN

SEEHOTEL PLAU AM SEE
WWW.WEIHNACHTSFEIER-MV.DE

DER AKTIVE PART:

EISSTOCKSCHIEßEN

Erleben Sie ein sportliches Team-Event auf unserer Terrasse direkt am See. Gespielt wird auf einer weißen Kunststoffbahn mit hervorragenden eisähnlichen Laufeigenschaften. Diese Bahnen sind vom Deutschen Eisstock-Verband als offizielle Wettkampfbahnen zugelassen. Ihr Vorteil: Die Bahn ist völlig wetter-unabhängig bespielbar, auch wenn draußen gerade keine Eiszeit herrscht. Gleichzeitig können 2 Teams von je bis zu 7 Spielern gegeneinander antreten. Während des etwa 90minütigen Wettkampfes servieren wir Ihnen gerne heißen Punsch oder belebenden Glühwein an brennenden Feuerschalen.

10 EUR pro Person (ab 10 Personen | exklusive Getränke)

WINTER-WANDERUNG MIT DEM FÖRSTER AM SEE

Auf der je nach Wunsch 1-2stündigen Wanderung durch die Mecklenburgische Winterlandschaft am See erklärt Ihnen unser Förster die Gegend, die Natur- und Pflanzenwelt am siebtgrößten Sees Deutschlands. Gerne servieren wir Ihnen zum Aufwärmen heißen Punsch oder belebenden Glühwein zum Aufwärmen an brennenden Feuerschalen.

ab 6 EUR pro Person (ab 15 Personen | exklusive Getränke)

ACTION PAINTING - GEMEINSAM GROßES SCHAFFEN

In Kleingruppen aufgeteilt bearbeiten Ihre Gäste und Mitarbeiter einzelne Mosaikbausteine in Form von kleinen Leinwänden. Unter Anleitung und Vorgabe eines Gestaltungsziels malen, zeichnen und kreieren Ihre Mitarbeiter kleine Kunstwerke mit Farbe und Pinsel. Den finalen Höhepunkt bildet das gemeinsame Zusammentragen der Malergebnisse und die Präsentation des gemeinsamen Kunstwerks. Die kreative Zielstellung kann spontan oder themenbezogen (z. Bsp. Logo, Firmendesign, Unternehmensziele) sein. Jeder Teilnehmer erhält eine Leihschürze zum Schutz der eigenen Kleidung sowie Leinwände, Farben, Pinsel und Zubehör.

ab 29 EUR pro Person (ab 20 Personen)

KUGELN VOR/VOLL GLÜCK

Sie und Ihre Mitarbeiter gestalten eigene Christbaumkugeln für den Firmen-Weihnachtsbaum oder als individuelles und selbst kreiertes Geschenk für jeden Mitarbeiter. Mit selbst bemalten Weihnachtskugeln schaffen Sie für Ihre Weihnachtsfeier einen festlichen Aufhänger mit Langzeitwirkung. Wir stellen Ihnen Kugeln als Rohlinge sowie die entsprechenden Farben, Pinsel, Stifte und Zierelemente zur Verfügung. In etwa 90 min kann so jeder Mitarbeiter bis zu 4 eigene Kugeln gestalten, designen und als Erinnerung mit nach Hause nehmen.

ab 29 EUR pro Person (ab 15 Personen)

ERLEBEN UND GESTALTEN

DAS QUIZ MIT BISS AKA DAS FALKSCHE RATE-MA(H)L

Quizshows sind in aller Munde und jeder kennt doch dieses Gefühl, wenn man die richtige Antwort kennt, aber nicht am Buzzer sitzt. Bei uns sitzen Sie und Ihre Mitarbeiter in der ersten Reihe. Wir haben eine große Auswahl Fragen rund um die schönen Seiten des Lebens des Genuss zusammengestellt. In Teams von 3-4 Personen raten Ihre Mitarbeiter die richtigen Antworten moderiert von unserem Quizmaster in 45 bis 90 Minuten je nach Ihrem Wunsch. Wir stellen Ihnen neben dem Quizmaster und den ausgearbeiteten Fragen noch Kreidetafeln und Kreide zum Markieren der Antwort zur Verfügung. Alle Teilnehmer bekommen zur Erinnerung eine personalisierte Urkunde mit Platzierung.

ab 10 EUR pro Person (ab 20 bis 40 Personen)

GIN-SATION – KREIEREN SIE IHREN EIGENEN GIN

Gemeinsam mit unserem Gin-Experten entwickeln Ihre Mitarbeiter Ihren eigenen Gin ganz nach persönlichem Geschmack. Jeder Mitarbeiter entwickelt dabei seinen eigenen Gin, den er in einer 350 ml Flasche mit Ihrem Firmenlogo als Geschenk mit nach Hause nehmen kann. Wir stellen Ihnen eine ausgesuchte Auswahl an Aromen und Botanicals sowie die hochwertige Basis-Spirituose und Flasche mit individuellem Etikett zur Verfügung. Nach einer kurzen Einführung geht es ans Mischen und Kombinieren und etwa 90 min später hat jeder Mitarbeiter sein eigenes individuelles Weihnachtsgeschenk.

59 EUR pro Person (ab 10 Personen) | weitere zusätzlich abgefüllte 350-ml-Flaschen als Mitbringsel für Daheimgebliebene oder als Kundengeschenk für 25 EUR die Flasche

PHOTOBOX – IHRE MITARBEITER IM RAMPENLICHT

Unvergessliche Momente und lustige Erinnerungsfotos zu bieten war nie einfacher. Im Paket enthalten ist die Photobox mit digitaler Spiegelreflexkamera und professionellem Licht, ausgestattet mit Touch-Screen und Drucker. Inklusive sind bis 12 h Standzeit mit 400 Ausdrucken mit individuellem Layout vor Ort und Online-Bildergalerie.

ab 399 EUR

RAHMENPROGRAMM

Gerne organisieren wir für Sie Kleinkünstler, Comedians und Tischzauberer. Oder auch große Events wie ein Musical- oder Krimi-Dinner. Natürlich haben wir auch einen passenden DJ mit Soundanlage und Beleuchtung für Ihre Disco. Haben Sie lieber eine Live-Band, einen Saxophonisten oder einen Pianisten? Kein Problem, mit genügend zeitlichem Vorlauf kümmern wir uns um Ihr Wunschrahmenprogramm, damit Ihre Feier für Sie und Ihre Mitarbeiter zu einem vollen Erfolg wird.

Aktuelle und weiterführende Angebote finden Sie unter **www.weihnachtsfeier-mv.de.**

DER KULINARISCHE PART:

WEIHNACHTLICHES BARBECUE

Draußen glüht der Grill, während Sie und Ihre Gäste im kuschelig warmen Restaurant ein Winter-Barbecue der Extra-Klasse genießen können. Unsere Köche bereiten für Sie ein vorweihnachtliches Büffet mit rosa Entenbrust von der Feuerplatte, krosser halber Ente aus dem Feuerrohr und gebratene asiatische Nudeln mit Entenfleisch. Dazu servieren wir gegrillten Rosenkohl mit Speck, feinen Rotkrautsalat und würzigen Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbröseln. Für Fischliebhaber gibt es Dorschfilet aus der Folie auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln. Und zum Abschluss gibt es heißen Bratapfel mit Amaretto-Sahne und frisch gebackene Waffeln mit eingelegten Rum-Zwetschgen.

ab 59 EUR pro Person (ab 30 Personen)

WINTER-BARBECUE „HOLY TRINITY“

Genießen Sie die Klassiker des US-amerikanischen Barbecues mit Pulled Pork Burger (gezupftem Schwein), Beef Brisket (langzeitgegarter Rinderbrust) und Spareribs (Rippchen). Dazu servieren wir Texas Coleslaw, Strauchtomaten mit Mozzarella, Mais-Salat, Cowboy-Bohnen, gegrillte Tomaten mit Kräuterbutter, gefüllte Champignons, Pommes Frites und Ofenkartoffeln mit Sour Cream. Dazu reichen wir leckeren Knoblauch-Dip, rauchige Barbecue-Sauce und würzige Salsa. Den Abschluss bildet dann unser Dessertbüffet mit Crème Brûlée von Ahornsirup und Pancakes von der Feuerplatte mit marinierten Beeren.

ab 49 EUR pro Person (ab 30 Personen)

FONDUE AUS DEM MONGOLISCHEN FEUERTOPF

Fondue-Essen aus dem mongolische Feuertopf mit Rinderrücken, Hähnchenbrustfilet und Filet vom Mecklenburger Landschwein schonend in wohlschmeckender Brühe gegart. Dazu servieren wir frischen Salate und gesunder Rohkost mit passenden Dips und Saucen und frisch gebackenem Kräuter- und Knoblauchbaguette

21,90 EUR pro Person bei 2 - 14 Personen | 19,90 EUR pro Person ab 15 Personen

KÄSEFONDUE IN PLAU AM SEE

Normales Fondue ist Ihnen zu langweilig? Versuchen Sie doch auch mal unser Käsefondue mit einer würzigen und genau abgestimmten Mischung aus Schweizer Edelkäsen wie Greyerzer, Vacherin und Appenzeller. Dazu gibt es herrliches Grau- und Bauernbrot.

26,90 EUR pro Person bei 2 - 14 Personen | 24,90 EUR pro Person ab 15 Personen

Sie finden Ihr Wunschessen nicht? Natürlich stellen wir Ihnen für Ihre Weihnachtsfeier auch ein ganz auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmtes Büffet oder Menü zusammen. Teilen uns Ihre Wünsche mit und lassen sich von uns beraten.

GENIEßEN UND VERWÖHNEN LASSEN

GANZER TRUTHAHN AM TISCH TRANCHIERT

Genießen Sie nach amerikanischer Tradition einen ganzen Truthahn mit saftiger Füllung, mit fruchtiger Cranberrysauce und mit Ahornsirup karamellisierte Möhrchen, Kürbis und Maisbrot.Gerne übernehmen unsere Servicekräfte das Tranchieren oder Sie lassen Ihre Mitarbeiter unter unserer fachkundigen Anleitung und ausgestattet mit Schürze und Tranchierbesteck die Vögel selbst in ihre Einzelteile zerlegen. Vorweg servieren wir Ihnen eine klassisch amerikanische Maronen-Kürbis-Suppe und zum Dessert gibt es eine unverschämt leckere und lauwarm servierte Bratapfel-Tarte mit einer Kugel Vanille-Eis und Eierlikör-Sahne.

29,90 EUR pro Person bei 4 - 14 Personen | 26,90 EUR pro Person ab 15 Personen

GANZE GANS GANZ GROßARTIG

Genießen Sie eine ganze Gans mit leckerer Backobstfüllung vor Ihren Augen am Tisch tranchiert. Oder lassen Sie Ihre Mitarbeiter unter unserer fachkundigen Anleitung und ausgestattet mit Schürze und Tranchierbesteck die Vögel selbst tranchieren. Dazu servieren wir Ihnen vorweg eine würziges Karotten-Ingwer- Süppchen. Zur Gans reichen wir Feigen-Rotkraut, Wirsing in Rahm und Kartoffelklöße mit Semmelbutter. Zum Dessert servieren wir Ihnen eine Lebkuchen-Crème-Brûlée mit einer Kugel Eis.

29,90 EUR pro Person bei 4 - 14 Personen | 26,90 EUR pro Person ab 15 Personen

KÜCHENPARTY

Mal ehrlich. Wo essen und feiern Sie zu Hause am liebsten? Wo schmeckt es am besten und wo ist die Runde am geselligsten? Na klar, der beste Platz dafür ist die Küche. Warum soll das nicht in unserer Hotelküche mit ausreichend Platz und kompetenter Anleitung sein? Wir begrüßen SIe in unserer Hotelbar, dort bekommen Sie eine “Hygieneschulung”, Ihre Schürze und 2 cl “Desinfektion”. Dann kochen Sie unter Anleitung bei Musik aus der Dose ein mehrgängiges Menü in unserer Küche.

69,00 EUR pro Person | 12 - 24 Personen | ab 21 Uhr im Zeitraum Oktober – April und auf Anfrage.

AFTER-DINNER-COCKTAIL-PARTY

Sie haben schon einmal unsere legendäre Küchenparty gebucht, Sie hatten einen witzigen, interessanten und unterhaltsamen Abend! Sie haben gekocht, geschlemmt und gelacht und suchen nun eine neues High-light, wie Sie mit Freunden, Kollegen oder Familie einen unvergesslichen Abend verleben können. Dann seien Sie dabei bei unserer After Dinner Cocktail Party. Zunächst beginnen Sie den Abend mit einem klassischen Before -Dinner Cocktail. Im Anschluss lassen Sie sich unser 3-Gänge-Menü schmecken und dann gehört unsere Bar Ihnen. Unter Anleitung mixen und mischen Sie Ihre eigenen Cocktails: Heiße Rhythmen, coole Drinks und ausgelassene Stimmung garantiert!

69,00 EUR pro Person (inklusive Menü und 5 Cocktails) | ab 12 Personen für den Zeitraum Oktober – April und auf Anfrage.

WEIHNACHTSFEIER FÜR JEDERMANN

Sie sind nur eine kleine Gruppe und möchten trotzdem in großer Runde feiern und tanzen. Dann ist unsere WEIHNACHTSFEIER FÜR JEDERMANN genau das Richtige für Sie. Eine Feier „für alle, die Lust und Laune haben“. Starten Sie in diesen Abend mit einem Begrüßungs-Cocktail, genießen Sie im Anschluss unser vorweihnachtliches Schlemmerbüfett mit vielen Leckereien und tanzen Sie zu späterer Stunde zu flotter Musik.

Immer am Freitag vor Heiligabend (20.12.2020 & 18.12.2021)
Ab 18:30 Uhr für 24,90 € pro Person | Um Reservierung wird gebeten

Seehotel Plau am See | Hermann-Niemann-Straße 6 | 19395 Plau am See
Tel: 038735 840 | Mail: info@seehotel-plau.de | Web: www.falk-seehotels.de
Falk Seehotels GmbH | GF Birgit Falk | Amtsgericht Schwerin HRB 8964