LAST-MINUTE-ANGEBOT 2026 IHRE FIRMENFEIER IN DER SILBERPAPPEL MANNHEIM

Weihnachtsfeiern *exklusiv* für Ihr Team

Die ganze Location nur für Sie – wir kochen, servieren und kümmern uns um die Getränke. Drei Last-Minute-Pauschalen für Feiern im Jahr 2026.

PAKET I

Klassik

79 €

pro Person · inkl. MwSt.

- ✓ Winterliches Buffet „Wintergarten“

Details auf Seite 2

PAKET II

Festlich

89 €

pro Person · inkl. MwSt.

- ✓ Glühweinempfang mit Cremesüppchen im Glas
- ✓ 3-Gänge-Menü oder Buffet

Details auf Seite 3

PAKET III

Exklusiv

109 €

pro Person · inkl. MwSt.

- ✓ Glühweinempfang mit Cremesüppchen & zweierlei Crostini
- ✓ Gehobenes Menü oder Buffet mit Live-Cooking-Station

Details auf Seite 4

FÜR ALLE PAKETE

- ✓ Exklusive Nutzung der Location für 5 Stunden
- ✓ Ab 30 Personen
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Alle Preise inkl. MwSt.
- ✓ Getränkepauschale für 5 Stunden
  Wasser, Saft & Schorlen, Softdrinks & Heißgetränke, Biere & offene Weine

Jetzt Wunschtermin sichern

Wir beraten Sie gern persönlich.

KONTAKT
info@genusserzeuger.de
0621 86196222
0163 7777086

ADRESSE
Silberpappel Mannheim
Kiesteichweg 21
68199 Mannheim

PAKET I

Klassik

Unser winterliches Buffet – der entspannte Einstieg in Ihre Weihnachtsfeier.

79 €
pro Person · inkl. MwSt.

Buffet N°11 · Wintergarten

Wärmend & winterlich-elegant · warm & kalt, mit Fleisch, Fisch und vegetarisch

VORSPEISEN

Feldsalat mit Apfel, Walnüssen & Balsamico-Dressing

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kräuteröl

Räucherlachs auf Roggenbrot mit Meerrettich-Sahne

Hausgebackenes Brot & Kräuterbutter

HAUPTGERICHTE

FLEISCH *Geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Bratensauce*

FISCH *Gebratenes Kabeljaufilet mit Selleriepüree & Kräuterjus*

VEGETARISCH *Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen & Kräutern*

BEILAGEN

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Apfel-Rotkohl

Glasierte Winterkarotten

DESSERT

Bratapfel-Kompott mit Zimtstreuseln & Vanillesauce

Schokoladenmousse mit winterlichen Gewürzen

IM PAKET ENTHALTEN

- ✓ Exklusive Nutzung der Silberpappel für 5 Stunden
- ✓ Buffet N°11 „Wintergarten“
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Getränkepauschale für 5 Stunden

PAKET II

Festlich

Mit Glühweinempfang – danach Menü oder Buffet.

89 €
pro Person · inkl. MwSt.

ZUM EMPFANG Heißer Glühwein & *Cremesüppchen im Glas serviert*

Menü N°9 · Winterklassiker

3 Gänge am Tisch serviert · Vorspeise & Hauptgang wählbar

VORSPEISE · ZUR WAHL

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Geröstete Haselnüsse · Kräuteröl

oder

Winterlicher Feldsalat
Rote Bete · Walnüsse · Ziegenkäse

HAUPTGANG · ZUR WAHL

FLEISCH *Geschmorte Rinderroulade mit kräftiger Bratensauce*

FISCH *Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuterjus*

VEGETARISCH *Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen & Kräutern*

Dazu jeweils Kartoffel-Sellerie-Stampf & winterlicher Rotkohl

DESSERT

Warmer Bratapfel
Zimtstreusel · Vanillesauce

oder

Buffet N°13 · Ente & Orange

Weihnachtlich & aromatisch

VORSPEISEN

Wintersalat mit Orange, Fenchel & gerösteten Mandeln

Kürbis-Maronen-Suppe

Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce

Baguette & Butter

HAUPTGERICHTE

Knusprige Entenkeule mit Orangensauce

Ofengebackenes Kabeljaufilet mit Kräuterkruste

Selleriesteak mit Waldpilzrahm V

BEILAGEN

Kartoffelklöße · Apfel-Rotkohl · Glasierte Pastinaken & Karotten

DESSERT

Spekulatius-Tiramisu mit Mandarine

Zimtiger Bratapfelkuchen mit Vanilleeis

IM PAKET ENTHALTEN

- ✓ Exklusive Nutzung der Silberpappel für 5 Stunden
- ✓ Glühweinempfang mit Cremesüppchen im Glas
- ✓ Getränkepauschale für 5 Stunden
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Menü N°9 oder Buffet N°13

PAKET III

Exklusiv

Unser festlichstes Paket – mit Live-Cooking am Buffet.

109 €

pro Person · inkl. MwSt.

ZUM EMPFANG Heißer Glühwein & dreierlei: *Cremesüppchen im Glas · Ziegenfrischkäse-Crostini mit Honig & Walnuss · Lachstatar auf Crostini*

Menü N°11 · Silberpappel Winter

Unser festlichstes Winter-Wahlmenü · 3 Gänge am Tisch serviert

VORSPEISE · ZUR WAHL

Lachstatar
Gurke · Dill · Kräuter-Crème

oder

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäse-Creme · geröstete Kerne

HAUPTGANG · ZUR WAHL

FLEISCH *Geschmorte Gänsekeule mit Portweinjus*

FISCH *Gebratenes Lachsfilet mit Champagnersauce*

VEGETARISCH *Geschmorter Kürbis mit Portweinjus & gebratenen Maronen*

Dazu jeweils Kartoffelklöße & Apfel-Rotkohl

DESSERT

Christstollen-Parfait
Gewürzorangen · Mandelkrokant

oder

Buffet N°14 · Festliche Silberpappel

Feierlich & festlich · mit Live-Cooking-Station

LIVE-COOKING-STATION

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinjus & Kräuterbutter
Live am Buffet vor Ihren Gästen tranchiert

VORSPEISEN

Wildlachs-Tatar mit Granatapfel & Dill

Selleriecremesuppe mit geröstetem Kürbiskernöl

Räucherfischvariation mit Meerrettich & Zitrone

Antipasti vom Wintergemüse · Brot & Aufstriche

WEITERE HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet mit Riesling-Sauce

Wirsing-Maronen-Strudel mit Kräuterjus V

BEILAGEN

Kartoffelgratin · Rahmwirsing · Gebratene Waldpilze · Winterliches Wurzelgemüse

DESSERT

Zimt-Panna-Cotta mit Glühwein-Zwetschgen

Schokoladenmousse mit Spekulatius-Crumble

Mandarinen-Orangen-Salat

IM PAKET ENTHALTEN

- ✓ Exklusive Nutzung der Silberpappel für 5 Stunden
- ✓ Glühweinempfang mit Cremesüppchen & zweierlei Crostini
- ✓ Getränkepauschale für 5 Stunden
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Menü N°11 oder Buffet N°14 mit Live-Cooking

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gut zu wissen

Verlängerung

Sie möchten länger feiern? Je angefangene Stunde berechnen wir:

LOCATION	SERVICEPERSONAL	GETRÄNKEPAUSCHALE
150 €	45 €	5 €
Locationmiete pro Stunde	pro Mitarbeiter und Stunde	pro Person und Stunde

BEISPIEL 40 Gäste, 3 Servicekräfte: 150 € + 135 € + 200 € = 485 € je angefangene Stunde

Rahmenbedingungen

- Alle Pakete ab 30 Personen, Laufzeit 5 Stunden – Uhrzeit nach Ihrem Wunsch
- Last-Minute-Preise gelten nur für Feiern im Jahr 2026
- Getränkepauschale: Wasser, Saft & Schorlen, Softdrinks & Heißgetränke, Biere & offene Weine
- Aperitifs, Longdrinks & Spirituosen nach Verbrauch
- Finale Gästezahl spätestens 4 Wochen vor der Feier
- Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.; es gelten die AGB von Genusserzeuger

Zusätzlich buchbar

- Mitternachtssnack ab 12 € p. P.
- DJ & Technik · Extra Lichttechnik – auf Anfrage
- Fotograf/in & Videograf/in – auf Anfrage
- Unverträglichkeiten und vegane Wünsche berücksichtigen wir gern
- Speisen können in Absprache saisonal angepasst werden

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

info@genusserzeuger.de
0621 86196222 · 0163 7777086

Silberpappel Mannheim · Kiesteichweg 21 · 68199 Mannheim

EIN ANGEBOT VON

GENUSSERZEUGER