



Weihnachten

im Kolpinghaus Regensburg & Restaurant St. Erhard

Es ist Zeit,
für das was war,
danke zu sagen.
Damit das,
was werden wird,
unter einem guten
Stern beginnt.





Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns kulinarisch verwöhnen

Mit besonderem Wohlfühl-Ambiente "mitten im Weltkulturerbe", bestens geschultem Service, Liebe zum Detail und Erfahrung aus Tradition - laden wir Sie herzlichst ein, unvergessliche Stunden "bei ausgezeichneten Speisen und erlesenen Getränken von regionalen Anbietern" bei uns zu genießen.

Dabei verwenden wir für unsere Speisen ausschließlich Zutaten mit bester Qualität. Diese bereiten wir auf höchstem Niveau für Sie zu.

Gerne können Sie sich hier ein Angebot für Ihre spezielle Feierlichkeit zusammenstellen und sich inspirieren lassen. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Wünsche individuell ein.

Der gemeinsame Termin - als erster wichtiger Schritt

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und für einen Termin vor Ort zur Verfügung. Auf Wunsch übernehmen wir für Ihre Feier auch die komplette Planung - oder unterstützen Sie ideenreich bei der Vorbereitung und Durchführung.

Für Fragen oder zur Vereinbarung eines Termins erreichen Sie unser Veranstaltungsbüro unter Telefon 0941/595 000 oder per E-Mail an info@kolpinghaus-regensburg.de.

Lassen Sie uns miteinander sprechen.
Wir freuen uns auf Sie und Ihren Kontakt!





Unsere Räumlichkeiten

Für Ihre Weihnachtsfeier stehen Ihnen mehrere Räumlichkeiten in unserem Haus zur Verfügung - je nach Geschmack und Personenanzahl. Egal ob Sie 2 oder 500 Gäste erwarten, gerne übernehmen wir die Planung und Durchführung Ihres Festes.

Raum	Personenanzahl	Raummiete
Festsaal	100 – 500	auf Anfrage
Kolpingsaal	40 – 200	auf Anfrage
Kolpingzimmer	30 – 60	auf Anfrage
Erhardizimmer	15 – 30	auf Anfrage
Restaurant	max. 100	keine

Gerne beraten wir Sie auch persönlich. Lassen Sie uns miteinander sprechen!





Ihr festlicher Empfang ... auf der weihnachtlichen Terrasse!

Mit einer dampfend-duftenden Tasse Glühwein empfangen wir Sie auf unserer winterlichen Terrasse und stimmen Sie perfekt auf den Abend ein.

Anschließend geht es zum kulinarischen Teil über - und wir verwöhnen Sie an den feierlich gedeckten Tischen.

Auf unserer winterlichen Terrasse

Glühwein
alkoholfreier Punsch

Becher 4,80

Becher 4,80

Empfangspauschale (gültig für 45 Minuten)

Glühwein
Alkoholfreier Punsch
Stollen oder Plätzchen

gesamt 10,90 / Person





Das Weihnachtsmenü ... ist ein ganz besonderer Genuss!

Ob traditionell, individuell, vegetarisch oder vegan - stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen. Wir beraten Sie gerne dabei. Danke, wenn Sie sich für ein gemeinsames Menü entscheiden. Für Allergiker servieren wir selbstverständlich alternative Speisen.

Vorspeisen

Knackige Salate der Saison
Lauwarmer Ziegenkäse unter Honig-Kräuter-Kruste
10,80

Tatar vom Graved-Lachs, Limetten-Meerrettich,
Rote-Beete, ofenfrisches Baguette
11,80

Suppen

Kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse
6,90

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis
6,90





Hauptgerichte

Gebratene Medaillons vom Schwein

Pfefferrahmsoße, Marktgemüse, Schupfnudeln

23,00

„Boeuf a la mode“ Schmorbraten vom Weiderind

Rosenkohl, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren

22,00

Zarte Entenkeule

Orangenjus, Blaukraut, Serviettenknödel

22,00

Saftiges Rehgulasch

Brokkoli, Butterspätzle, Wildpreiselbeeren

23,90

Gebratenes Zanderfilet

Cremiger Rahmwirsing, Rosmarinkartoffeln

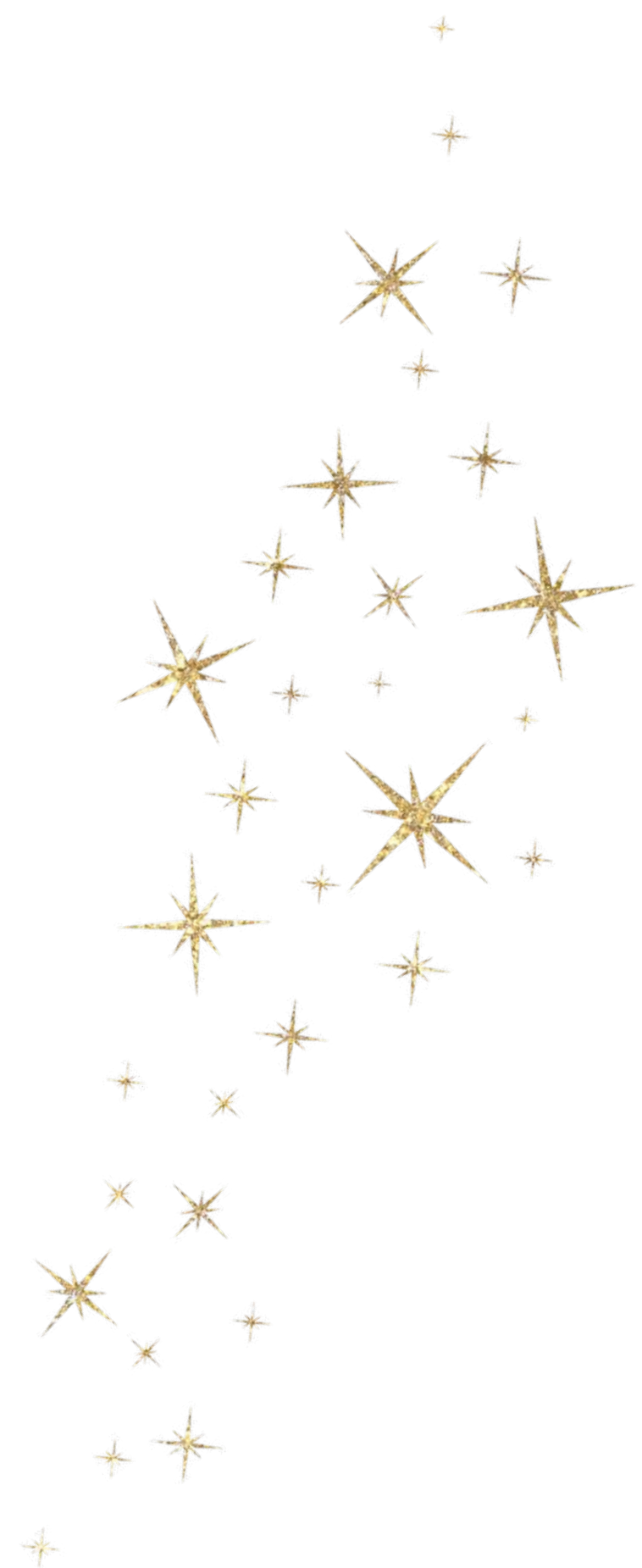
22,00

Vegetarisch

Gebratene Blumenkohlplanzerl

Bratkartoffeln, knackiger Salat

14,80





Nachspeisen

Kaiserschmarrn

Leicht mit Schnee bedeckt, etwas Mandelduft, Rosinen, Apfelkompott, Vanilleeis
11,80

Crème Brûlée

Frisches Obst, Zimteis
8,90

Gebackene Apfelkücherl

Zimt-Zucker, Sahne, Vanilleeiscrème
10,80

Alle guten Dinge sind drei.





St. Erhard “Schmankerlbuffet”

Buffet ab 30 Personen

VORSPEISEN

Knackige Salate mit diversen Dressings
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Variation vom Geflügel
Räucherfisch und Meerrettich

SUPPE

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

HAUPTGÄNGE

Zarte und knusprige Entenkeulen
Cremige Spinatspätzle mit Kirschtomaten und Parmesan
Butterspätzle, saisonales Gemüse, glasiertes Blaukraut

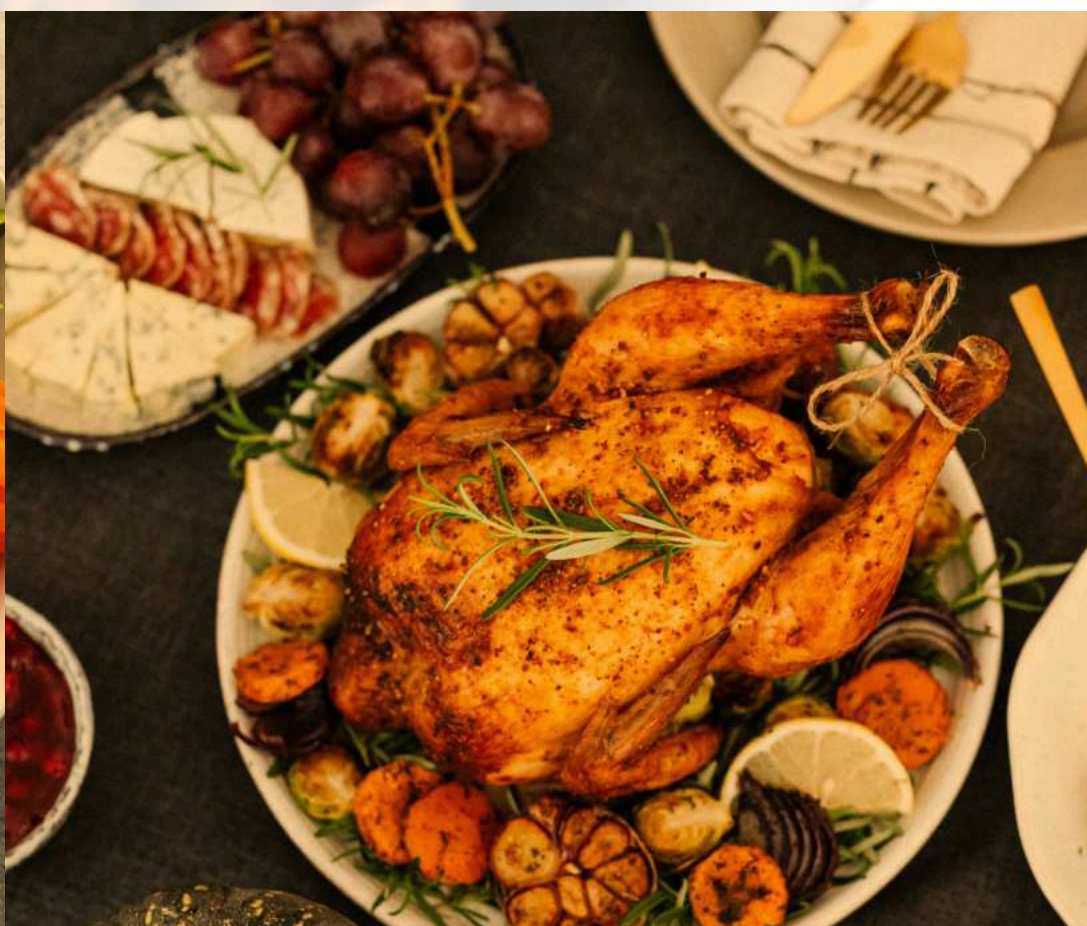
DESSERT

Kaiserschmarrn und hausgemachtes Kompott
Helles Mousse mit Zimt und Weichseln

UMLAGEN

Regensburger Brotschmankerl
Saure Gurken, Oliven, Butter

Preis pro Person: 44,00





Kolping “Festtagsbuffet”

Buffet ab 30 Personen

VORSPEISEN

Tartar vom Graved Lachs
Variation vom Geflügel
Garnelencocktail
Knackige Salate und diverse Dressings

SUPPE

Pastinaken-Creme-Süppchen vom Kräutercroutons

HAUPTGÄNGE

Zarte und knusprige Entenkeulen
Bouef a la Mode
Cremige Spinatspätzle mit Kirschtomaten und Parmesan
Butterspätzle, glasiertes Blaukraut, Erdäpfel, saisonales Gemüse

DESSERT

Kaiserschmarrn und hausgemachtes Kompott
Lebkuchenmousse, Strudel der Saison
beschwipste Beeren, Vanillesauce

UMLAGEN

Regensburger Brotschmankerl
Saure Gurken, Oliven, Butter

Preis pro Person: 48,00





Auf einen Blick ...

DETAILABSPRACHEN

Danke, wenn Sie den (Telefon-) Termin für die finalen Absprachen mit uns 8 Wochen vorher vereinbaren. Schließlich wollen wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen.

MENÜKARTEN

Gerne erstellen wir für Sie individuelle Menükarten - auf Wunsch auch mit Ihrem Firmenlogo (1,50 € pro Menükarte).

PREISE

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von aktuell 19%.

TEILNEHMER

Danke, wenn Sie uns bis spätestens 9 Tage vor der Feier die genaue Personenanzahl mitteilen. Wir benötigen dies für unsere Einkäufe, Bestellungen und Kalkulationen. Die Angabe ist dann grundlegend für die Rechnungsstellung.

TECHNIK

Gerne können Sie unsere Technik (Tonanlage, Mikrofon, etc.) anmieten. Diese ist für Hintergrundmusik und den Sprachgebrauch geeignet.

TISCHGESTALTUNG & DEKORATION

Die Tische decken wir für Sie mit weißer Tischwäsche, Dunicel - Servietten, Besteck, dezentem Weihnachtsschmuck (Tannenzweigen, Nüssen, Mandarinen) und natürlich mit Kerzen ein. Außerdem steht ein geschmückter Weihnachtsbaum im Raum bereit. Haben Sie spezielle Dekorationswünsche? Lassen Sie uns miteinander sprechen.

VEGANER UND ALLERGIKER

Für Veganer und Allergiker bieten wir selbstverständlich ein Gericht auf Empfehlung unserer Küchenchefin an. Danke, wenn Sie uns vorab mitteilen, ob unter Ihren Gästen Veganer und/oder Allergiker sind.

PARKPLÄTZE

Für Ihre Parkplätze ist bestens gesorgt: Das Parkhaus am Dachauplatz - mit über 720 Stellplätzen - ist knapp 100 m vom Kolpinghaus entfernt.





Geschenkidee ...

...ZU WEIHNACHTEN & FÜR JEDEN ANLASS DAS RICHTIGE!

Das wichtigste Kapital,
sind Ihre Mitarbeiter,
Ihre Menschen. Sagen
Sie "Danke" mit einem
kulinarischen Gutschein
für die Sinne!



Tel.: 0941 / 595 000

E-Mail: info@kolpinghaus-regensburg.de

www.kolpinghaus-regensburg.de



SIND SIE AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

**Lassen Sie uns
miteinander sprechen.**

Gerne beraten wir Sie in Detailfragen und liefern Ihnen ein individuelles,
maßgeschneidertes Angebot.

Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns eine E-Mail:

Tel +49 (0)941 59 50 00
info@kolpinghaus-regensburg.de

Stand: August 2024

Alle vorherigen Preise verlieren somit Ihre Gültigkeit. Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nur Richtlinien sind und nicht verbindlich. Erst 4 Wochen vor der entsprechenden Veranstaltung könne diese verbindlich vereinbart werden.

