

*Folgende Räumlichkeiten
stehen Ihnen für Ihre Feier
in unserem Haus
zur Verfügung:*

*heller Wintergarten „Rosengarten“
gemütliche Veranstaltungsräume*

*urige Bier- und Weinstube
„Im Eichenkamp“*

*exklusives Restaurant
Seespiegel und Schilfbucht*

*Ihre Anfrage/Reservierung nimmt unser
Veranstaltungsbüro in der Zeit
von 08.00 Uhr bis 16.30 Uhr
gerne unter der
der Telefonnummer 02652/584 511
entgegen.*

*In der übrigen Zeit erreichen Sie
unsere Zentrale gerne unter
der Telefonnummer 02652/584 500.*



Wohnen

- 69 moderne Zimmer. Teils mit traumhaftem Seeblick, teils zum Wald gelegen, Einzel- und Doppelzimmer
- Behindertengerechte Zimmer.
- Nichtraucherzimmer

*Zimmerreservierung
Tel.: +49 2652 584 500*

Tagen

- 16 hochspezialisierte Räume für Tagungen, Seminare, Konferenzen, Meetings, Ausstellungen und Produktpräsentationen.
- Gruppenarbeitsräume
- Modernste Technik
- Tagungsgarten mit Denkmulde und Lernlaube

Feiern

- Vom Großbankett bis hin zur kleinen Familienfeier
- Umfangreiche Bankettkarte
- Bankettsäle
- Standesamtliche Trauungen im Seehotel, kirchliche Trauungen in der Abteikirche

*Veranstaltungsbüro
Tel.: +49 2652 584 511*

Genießen

- à la carte Restaurant
- Frühstücksraum „Rosengarten“
- Café mit eigener Konditorei
- Sommerterrasse
- Bier- und Weinstube „Im Eichenkamp“
- Biergarten
- Nationale und internationale Küche
Laacher Spezialitäten u.a. vom biozertifiziertem Hofgut Maria Laach

*Tischreservierung
Tel.:+49 2652 584 512*

Es gibt immer etwas zu feiern...

*...ein Jubiläum, Weihnachtsfeier,
den erfolgreichen Abschluss
eines Betriebsjahres
und noch vieles mehr...*



im
MARIA LAACH
Seehotel

SEEHOTEL MARIA LAACH
Am Laacher See
56653 Maria Laach
Telefon +49 2652- 584 511

Internet: www.seehotel-maria-laach.de
E-mail: tagung.seehotel@maria-laach.de

Unsere weihnachtlichen Menüvorschläge für Ihre Feier:



Ein festliches Abendessen als 4-Gang-Festmenü

Würziges Lachstatar,
mit Limone abgeschmeckt,
Wachtelei und zarte Salatspitzen



Cremesuppe von Maifelder Kartoffeln
mit Weißbrotwürfeln und feinen Kräutern



Halbe knusprige Landente
mit Bratapfel und würziger Entenjus,
dazu Preiselbeer-Rotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße



Warmer Strudel vom Laacher Apfel
mit Vanilleeis und Sahne

mit Vorspeise 48,00 Euro
ohne Vorspeise 36,00 Euro

oder

Fondue-Abend

inklusive Vorspeise, Fondue und Dessert

Die Dekoration Ihrer Tische
übernehmen wir gern für Sie.

Preis pro Person € 36,00 Euro

Zusätzlich buchbare Leistungen:

Shuttleservice, bis 35 km
hin und zurück
(gültig ab 15 Personen)
pro Person € 35,00

Übernachtung inklusive Frühstück
sowie Schwimmbad- und Saunanutzung
(gültig ab 15 Personen)
pro Person im Einzel- oder
Doppelzimmer
ab € 55,50

Gerne stellen wir Ihnen
nach Ihren Wünschen
ein weiteres Rahmenprogramm
zusammen.

Beispielsweise: Klosterführung,,
Töpfern in der
Keramikwerkstatt Maria Laach,
Weinprobe mit einem Winzer,
Adventsbasteln in der Klostergärtnerei
(individuelle Preisabsprache
bei allen Programmpunkten)



Laacher Weihnachtsbuffet

Wacholdergeräucherter Wildschinken
mit hausgemachter Kartoffelterrinen
im Speckmantel, Mariniertes Tafelspitz
vom Laacher Limousin-Rind
mit Apfel-Linsen Vinaigrette,
Rosa gebratene Hochrippe mit Remouladensauce,
Geräucherte Eifel-Forellenfilets
mit Sahne-Meerrettich, Hausgemachte Fischterrinen
und Sülze mit grüner Sauce, Gebeizter Fjordlachs
von der Eifelräucherei „Sion“



Knackige Blattsalate
mit verschiedenen Dressings und Toppings
Kohlrabi-Apfel-Salat, Blumenkohl-Orangensalat,
Pilzsalat mit Champagneressig,
Nudelsalat mit Schinken und Gemüse,
Brot, Brötchen und Butter



Kartoffelcremesuppe, Rinderkraftbrühe



Silberfelchenfilets aus dem Laacher See
in Zitronen-Kapern-Tomatenbutter,
Zarter Braten vom Hirsch
aus heimischen Wäldern in Wacholdersauce,
Entenbraten mit Bratapfel,
Karottengemüse, Broccoli, Rosenkohl und Kohlrabi,
Kartoffelgratin, Nudeln und Reis



Nuss-Nougat-Parfait, Schokoladenmousse
mit Orangensauce, mariniertes Obstsalat,
Laacher-Rum-Auflauf vom süßem Brot
mit Nüssen, Mandeln und Rosinen,
dazu Vanillesauce

(ab 20 Personen)

Preis pro Person € 45,00 Euro