

Eure **WEIHNACHTS FEIER**

Im Schwarzen Bären
oder Neujahrsempfang



Winterdorf, exklusive Bar, traditionell oder auch mit
Konventionen brechen, lecker Essen, gut Trinken,
entspannt in eure Weihnachtszeit und ins Neue Jahr

DIENTAGS - SAMSTAGS
SONNTAG UND MONTAG NACH ABSPRACHE
RESERVIERUNGEN JE NACH GRUPPENGROSSE

ZUM SCHWARZEN BÄREN *Neujahrsempfang*

KEINE ZEIT VOR WEIHNACHTEN?
KEIN PROBLEM!
BEI UNS KÖNNT IHR IM **JANUAR**
NEUJAHRSEMPFANG FEIERN

Neujahrsempfang im schwarzen Bären!

Oft ist die Vorweihnachtszeit gefüllt mit vielen Terminen und es ist schwer, als Firma einen geeigneten Termin für eine Weihnachtsfeier zu finden. Hier haben wir eine klasse Alternative, die immer beliebter wird: ein Neujahrsempfang. Ladet Euer Team zu einem guten Jahresstart ein und stoßt auf das vergangene Jahr noch einmal in Ruhe an!

**Als kleines Geschenk erheben wir im Monat Januar
keine Raummiete!**

Hier könnt ihr unser Weihnachtsfeierangebot buchen. Wir passen allerdings die weihnachtlichen Desserts an.
Gerne individuelle Absprache möglich.



ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



W I L K O M M E N

Liebe Gäste,

wir freuen uns mit Euch eine richtig schöne, gemütliche und vor allem leckere Winter- und Weihnachtszeit zu feiern.

Dieses Jahr haben wir unsere Speisekarte noch mal mehr der Weihnachtszeit angepasst. Es gibt kräftige und wärmende Gerichte. Uns ist wichtig mitzuteilen, dass wir versuchen unser Fleisch und Fisch immer so regional und so tierfreundlich wie möglich zu beziehen. Zudem stellen wir alle Gerichte und Komponenten selbst her. Das Kochhandwerk ist uns schließlich schon seit 1810 wichtig.

Unsere Räume dekorieren wir in der Weihnachtszeit besonders gemütlich, sodass man so richtig in dieser schönen Jahreszeit ankommen kann.

E U R E W E I H N A C H T S F E I E R I M
B Ä R E N

Gerne begrüßen wir Euch als Gruppe im Bären!

Aus Erfahrung und weil wir euch das beste Erlebnis bei uns ermöglichen möchten, ohne Stress mit viel Genuss und Freude, haben wir folgende Modalitäten:

Für Reservierungen ab 10 Personen könnt Ihr entweder ein Tischbuffet wählen, hier haben wir folgende Möglichkeiten ausgearbeitet. Bis 20 Personen könnt ihr auch aus unserer Winterkarte wählen. Hier bräuchten wir eine genaue Vorauswahl bis 7 Tage vorher. Ab 20 Personen sprechen wir entweder ein festes Menü oder eine kleine Auswahl ab.

Die Personenzahl, die zum Reservierungszeitpunkt angegeben wird kann bis 7 Tage vor dem Event noch um 10 % (nach oben und unten) angepasst werden. Das heißt die Personenzahl ist ab dem 7.Tag vor der Veranstaltung verbindlich.

Leider sind wir gezwungen für Stornierungen ab dem 3.Tag vor Veranstaltung einen Unkostenbeitrag von 10 € pro stornierter Person einzuziehen.

VIELEN DANK FÜR EUER VERSTÄNDNIS

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



W I L K O M M E N

WINTERDORF-EMPFANG

Wir richten in unserem Innenhof ein gemütliches Winterdorf mit weihnachtlicher Atmosphäre.

- Winzerglühwein, Hot Aperol, Andis Kölsch, alkoholfreier Bären-Punsch
- Leckere Flammkuchen als Willkommenssnack

Dauer: 1 Stunde / nur Getränke: 9,- p.P. / mit Flammkuchen / 14,90 p.P.

GETRÄNKE ANGEBOT

GETRÄNKEPAUSCHALE

Wir bieten Euch eine schöne Getränke Pauschale bei uns an, damit ihr euer Budget ganz klar planen könnt!

- Kölsch, Helles, Pils vom Fass
- Weizen hell und dunkel aus der Flasche
- lokaler Weißwein und Rotwein
 - Riesling und Grauburgunder trocken
 - Riesling halbtrocken
 - Trockener Spätburgunder Rotwein
 - Halbtrockener Spätburgunder Rotwein
- Alkoholfreie Biere (Pils , Weizen)
- Tafelwasser (still und sprudel)
- Softdrinks (Fritz Cola, Orangenlimo, Misch-Masch)
- Schorlen mit Säften (Apfel, Johannisbeer) vom Schwaab in Güls

Dauer: bis 22:00 Uhr Preis: 29,- p.P.

zuzüglich Barista-Heißgetränke

Zusätzlich zu der oben beschriebenen Auswahl

- Kaffee, Milchkaffee Cappuccino, Latte Macchiato, Tee

zuzüglich 3,50 / Person

Koblenzer Str.35 | 56073 Koblenz | 0261 4602700 | www.zumschwarzenbaeren.de

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



zuzüglich Longdrinks

Zusätzlich zu der oben beschriebenen Auswahl

- Aperol-Spritz, Bratapfel-Spritz, Sekt, Lillet Wildberry
- Gin-Tonic, Rum-Cola, Whisky-Cola

zuzüglich 6,- / Person

zuzüglich Schnäpse

Zusätzlich zu der oben beschriebenen Auswahl

- Birkenhof Schnäpse (Marille, Haselnuss, Alte Quetsch und Alte Kirsche)
- Feine Moselschnäpse: Riesling-Trester und Moselhefebrand
- Jägermeister, Ramazotti, Ouzo

zuzüglich 5,- / Person

SPEISEN ANGEBOT

Bei uns könnt ihr entweder aus unserer Winterkarte individuell oder ein schönes unkompliziertes Tischbuffet wählen. Aufgrund der Diversität der verschiedenen Geschmäcker empfehlen wir immer gerne unser Tischbuffet. Ein großes Buffet für alle bieten wir erst ab 50 Personen an.

Auswahl aus der Winterkarte

Bitte beachte hierbei, dass die Auswahl eine Woche vorher mitgeteilt werden muss. Es gibt hier für Euch folgende Möglichkeiten. Von 10 - 20 Personen könnt ihr von der gesamten Karte wählen. Hier bekommt Ihr von uns eine Liste für die Vorbestellung mit Namen Zuordnung. Ab 20 Personen sprechen wir mit euch entweder ein konkretes Menü ab oder Ihr wählt 4 Gerichte aus der Hauptkarte zur Vorauswahl aus, die den Gästen dann zur Vorbestellung angeboten werden. Auch hier sind individuelle Absprachen immer möglich.

Unsere Tischbuffet Varianten

Wir haben für euch drei Tischbuffetvarianten auf den nächsten 3 Seiten zusammengestellt. Wir bieten zu allen Varianten auch gerne vegetarische und vegane Alternativen!

- Schnitzelvariation
- Bratenvariation
- Braten und Schnitzel

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



TISCHBUFFET SCHNITZEL VARIATION

Wir richten die Speisen attraktiv in der Mitte vom Tisch an. Dadurch entsteht eine sehr schöne unterhaltsame Tischatmosphäre, da alle Teilnehmer in die Interaktion kommen.

Vorspeise (hier bitte eine Variante auswählen)

- Flammkuchen zum Teilen (empfehlenswert wenn kein Glühweinempfang bestellt wurde)

ODER

- Vorspeisenvariation (Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette, hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor

ODER

- Kürbis-Apfel-Cremesuppe mit leckerem Topping (vegan)

Hauptspeise

- Wir servieren eine Variation aus Schnitzel Wiener Art und unserem Bärenschnitzel (Cordon-Bleu mit Emmentaler und Rauchschinken)
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unser hausgemachtes Cashew-Schnitzel (vegan)
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Kartoffelklößen
- Zitrone und Preiselbeeren
- Gemüseauswahl aus saisonalem Marktgemüse
- Champignon Rahmsauce

Dessert

- Lebkuchenmousse mit Quitten-Ragout und Streusel-Crunch (vegan)
- Zimt-Kokos-Pannacotta mit Kirschsauce und Haselnusscrunch (vegan)
- Gewürzküchlein

3-Gang: 59,- | Vorpeise + HG 46,- | HG + Dessert 46,- | nur HG 32,50

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



TISCHBUFFET BRATENVARIATION

Wir richten die Speisen attraktiv in der Mitte vom Tisch an. Dadurch entsteht eine sehr schöne unterhaltsame Tischatmosphäre, da alle Teilnehmer in die Interaktion kommen.

Vorspeise (hier bitte eine Variante auswählen)

- Flammkuchen zum Teilen (empfehlenswert wenn kein Glühweinempfang bestellt wurde)

ODER

- Vorspeisenvariation (Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette, hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor

ODER

- Kürbis-Apfel-Cremesuppe mit leckerem Topping (vegan)

Hauptspeise

- Wir servieren eine Auswahl aus Malzbier-Schmorbraten vom Schwein und Rinderbraten nach Art des Hauses
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unser hausgemachtes Chashew-Schnitzel (vegan)
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Kartoffelklößen
- Gemüseauswahl hausgemachtem Orangen-Rotkohl und Wurzelgemüse
- Kräftige Jus und Malzbiersauce

Dessertvariation

- Lebkuchenmousse mit Quitten-Ragout und Streusel-Crunch (vegan)
- Zimt-Kokos-Pannacotta mit Kirschsauce und Haselnusscrunch (vegan)
- Gewürzküchlein

3-Gang: 64,- | Vorpeise + HG 52,- | HG + Dessert 52,- | nur HG 38,-

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und pro Person

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtszeit



TISCHBUFFET BÄR (Schnitzel und Braten)

Wir richten die Speisen attraktiv in der Mitte vom Tisch an. Dadurch entsteht eine sehr schöne unterhaltsame Tischatmosphäre, da alle Teilnehmer in die Interaktion kommen.

Vorspeise (hier bitte eine Variante auswählen)

- Flammkuchen zum Teilen (empfehlenswert wenn kein Glühweinempfang bestellt wurde)

ODER

- Vorspeisenvariation (Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, drei verschiedene Aufstriche (Aioli, Kräuterbutter und Hummus), knuspriges Baguette, hier behalten wir uns auch kreative Angebote vor

ODER

- Kürbis-Apfel-Cremesuppe mit leckerem Topping (vegan)

Hauptspeise

- Wir servieren eine Auswahl aus Schnitzel Wiener Art und Rinderbraten nach Art des Hauses
- für Vegetarier und Veganer servieren wir unseren hausgemachten Cashew-Schnitzel
- Beilagen Kombination aus Kroketten und Kartoffelklößen
- Gemüseauswahl hausgemachtem Rotkohl und Wurzelgemüse
- Kräftige Jus und Champignon Rahmsauce

Dessertvariation

- Lebkuchenmousse mit Quitten-Ragout und Streusel-Crunch (vegan)
- Zimt-Kokos-Pannacotta mit Kirschsauce und Haselnusscrunch (vegan)
- Gewürzküchlein

3-Gang: 67,- | Vorpeise + HG 55,- | HG + Dessert 55,- | nur HG 41,-

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und pro Person

ZUM SCHWARZEN BÄREN
Weihnachtsmenü



U N S E R E
W I N T E R
S P E I S E
K A R T E



ZUM SCHWARZEN BÄREN
Weihnachtsmenü
A P E R I T I V

Winter Spritz 0,2l (mit und ohne Alkohol) / 7.50

Heißer Bärenpunsch 0,2l (mit und ohne Alkohol) / 7.50
Apfelsaft von Schwaab, Orangen, Gin, Gwürze

V O R S P E I S E N & T E I L E R E I E N

Kürbis-Apfel Cremesuppe

mit pikantem Chilibaguette und frischen Kräutern
(vegan) // 8.9 

Peters Holzofenbaguette

mit Aioli, Olivenpaste und Hummus // 7.5 

Vorspeisenteller vegan

Grillgemüse, Artischocken, getrocknete Tomate, Melonensalat mit Mandel-Kräuter Topping, Chutney und Holzofenbaguette // 10.5 

Vorspeisenteller klassisch

Rauchschinken, Tomate-Mozzarella, Käse vom Grönerhof, Antipasti aus getrockneten Tomaten, Artischocken und Oliven, Grillgemüse, Chutney und Holzofenbaguette // 13.5

Bunter Vorspeisensalat

saisonal wechselnd // 5.9



ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtsmenü

U N S E R E S C H N I T Z E L U N D C L A S S I C S

Bärenschnitzel

Cordon Bleu mit Rauchschinken und Emmentaler, Bratkartoffeln, Champignon Rahmsauce und Salatbouquet // 22,5
(auch mit rustikalen Fritten möglich)

Schnitzel "Wiener Art" vom Eifler Schwein

mit Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren und Salatbouquet // 19.5

Rumpsteak

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatbouquet // 29

Veganes Gemüse-Cashew-Schnitzel

mit Birnen-Chutney, Salatbouquet und Bratkartoffeln // 18.9

S A L A T

Salat "Kraftpaket"

Saisonaler bunter Salat, Antipasti-Grillgemüse, bunte Linsen, Hummus, rote Beete Würfel, marinierte Birne und Wildpreiselbeerdressing // 13.5

dazu kann man Toppings wählen

- Falafel // 3.5 
- Ziegenkäse mit Honig und Walnüsse // 5
- Schnitzel "Wiener Art" // 7
- Rumpsteak (ca. 200 g) vom Weiderind // 13.5
- gebratene Garnelen // 8.5



ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtsmenü

S A I S O N A L E H A U P T G Ä N G E

RINDERBRATEN

nach Art des Hauses mit Kartoffelklößen, Orangen-Rotkohl, Birnenchutney und Jus // 25.5

MALZBIER SCHMORBRATEN vom Schwein

mit Karotten-Kartoffelstampf, serviert mit Wurzelgemüse und Malzbier-jus // 21.9

WALDPILZKNÖDEL (vegetarisch)

mit Rosenkohl-Orangensalat, brauner Butter und Parmesan // 18.9

GÄNSEKEULE

mit Orangen-Rotkohl, Kartoffelklöße, Jus, Butter-Maronen und Bratapfelspalte // 39

wichtige Info: Wir verwenden nur Gänse aus kontrollierter deutscher Freiland Herkunft. Der erhöhte Preis entsteht durch einen hohen Einkaufspreis der Gans. Wir möchten uns bewusst gegen brutale Masttierhaltung stellen.

LACHSFILET

mit Karotten-Kartoffelstampf Topping, Ingwer-Karotten-Kokosrahmsauce und Wurzelgemüse // 28



ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtsmenü

F Ü R K I N D E R

Schnipo rot/weiß

Schnitzel Wiener Art mit unseren Fritten, dazu Ketchup und Mayo // 9.5

Spaghetti

dazu Tomatensauce // 8.5

Fischstäbchen

dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat // 10.5

D E S S E R T S

Lebkuchenmousse

mit Quitten-Ragout und Streusel-Crunch // 8

Bratapfel Tiramisu

// 8.9

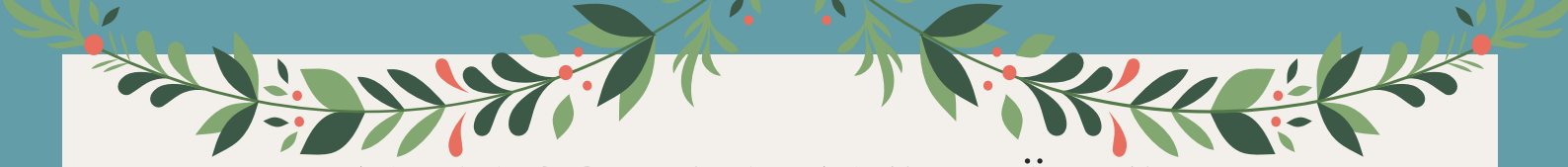
Zimt-Kokos-Pannacotta

mit Kirschsauce und Haselnusscrunch // 9.5

Warmes SCHOKOKÜCHLEIN

dazu eine Kugel Bourbon-Vanille Eis und Streusel-Crunch // 10.5





ZUM SCHWARZEN BÄREN

Buchbare Specials

Mit unseren Specials könnt ihr eure Weihnachtsfeier bei uns auflockern und unvergesslich machen. Folgende Punkte könnt ihr bei uns dazubuchen:

Konzept Weihnachtsfeier

Unsere Bierstube ist ein richtig cooler Schankraum mit einer tollen Atmosphäre. Wenn ihr auf der Suche nach einer etwas anderen Weihnachtsfeier seid, dann haben wir hier genau das richtige für Euch! Hier könnt ihr mit 30 Personen einen richtig schönen "Kneipen-Abend" haben. Das Highlight ist hier dann ein Live Musik Interpret. Zudem machen wir hier auch gerne das Abendessen in der Tapas Variante.

Ihr könnt hier auch mir mehr Personen feiern, nur erweitern wir dann die Räumlichkeit um unser Bärenstübchen. Hier habt ihr dann auch Sitzmöglichkeiten, um sich in Ruhe zum Essen setzen zu können. Am besten vorbeikommen und mal live anschauen!

GESCHENK-TÜTE

Wir können für eure Mitarbeiter und Kollegen eine Weihnachtsgeschenktüte erstellen. Hier wäre eine Flasche regionaler Wein enthalten, eine Flasche Bären-Bier und hausgemachter Aufstrich. 19,90 € / Person

POLAROID KAMERA

Die kleine und unkomplizierte Variante der Fotobox wäre unsere Polaroid Kamera. Hier zahlt ihr die bestellte Bilderanzahl (1.50 / Bild)

KÖLSCH - BIERZAPF STATION

Wir kennen niemanden, der nicht gerne mal selbst den Zapfhahn bedienen würde. Aus diesem Grund haben wir neu im Programm eine Bierzapf Station. Hier könnt ihr euch einfach den ganzen Abend Kölsch selbst zapfen. Es gibt auch 2 Kränze dazu, damit die Versorgung gesichert ist.

Preis / 29 € (bei Buchung der Getränkepauschale, ansonsten zuzüglich Bierverbrauch)

FLATSCREEN

Wir haben einen großen TV FlatScreen, den ihr gerne nutzen könnt. Hier könnt ihr zum Beispiel coole Bilder von euch abspielen

Preis 50 € / Nutzung

Exklusive Raumnutzung

Bei uns habt ihr den großen Vorteil, dass ihr euren Veranstaltungsraum exklusiv für euch buchen könnt. Dadurch könnt euren Abend so verbringen, wie es Euch gefällt ohne auf andere Gäste achten zu müssen.

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Weihnachtsmenü

P R A K T I S C H E H I N W E I S E

Öffnungszeiten

Regulär öffnen wir ab 17 Uhr. Wenn Ihr schon früher kommen möchtet, ist dies nach Absprache möglich.

Unser Restaurant hat bis Freitag und Samstag 23 Uhr geöffnet.

Von Montag bis Donnerstag bis 22:30 Uhr

Individualabsprachen möglich!

Solltet Ihr bis 24 Uhr feiern wollen, ist das nach Absprache möglich. Hier haben wir für die weitere Stunde Raumkosten von 100 €

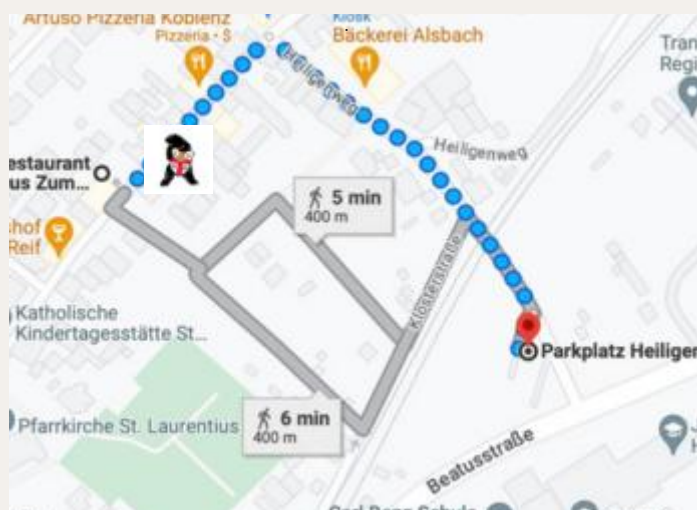
Parken

Da wir auch ein Hotel sind, haben wir begrenzte Parkmöglichkeiten vor unserem Haus für alle Gäste. Es gibt aber ausreichend Parkmöglichkeiten im Umfeld.

Zum einen sind die Seitenstraßen als Parkmöglichkeit kostenfrei. Wir empfehlen aber am liebsten den Parkplatz an der Ecke

Heiligenweg und Beatusstraße, der nur 350 m entfernt ist.

Bei Google Maps ist dieser unter "Parkplatz Heiligenweg" zu finden.



Kontaktdaten

Hotel-Restaurant Weinhaus Zum schwarzen Bären

Inh. Andreas Kölsch

Koblenzer Straße 35

56073 Koblenz

Tel. 0261 / 4602700

www.zumschwarzenbaeren.de | Mail: kontakte@zumschwarzenbaeren.com

DAS ZUM SCHWARZEN BÄREN FORMULAR FÜR WEIHNACHTSFEIERN

Name des Bestellers	
Datum Veranstaltung	
Uhrzeit (von - bis)	
E-Mail	
Mobil	
Anschrift / Rechnungsanschrift	
Personenzahl bei Reservierung	
Speisenvariante	
Getränkevariante	
Stichtag Anzahl Teilnehmer verbindlich (Bär füllt aus)	
individuelle Absprache	
Datum, Unterschrift	

Mit Unterschrift und Abgabe dieser Seite, werden die
Veranstaltungsbedingungen des Zum schwarzen Bären akzeptiert
und verbindlich gebucht.

