

FREUEN SIE
SICH AUF EIN
BESONDERES
ERLEBNIS

SIE MÖCHTEN IHRE WEIHNACHTSFEIER GERNE MIT EINEM SPIEL IN DER MEWA ARENA VERBINDEN?

Für eine Weihnachtsfeier am Spieltag inkl.
VIP-Tickets oder Loge kontaktieren Sie bitte
Leon Becker (leon.becker@infrontsports.com,
+49 6131 37550-512).

MEWA ARENA

Eugen-Salomon-Straße 1 · 55128 Mainz
E-Mail: events@mainz05.de
Telefon: +49 613137 550-442
(Mo.-Fr. von 9-17 Uhr)



FESTLICH FEIERN IN DER MEWA ARENA



HABEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER SCHON GEPLANT?

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location für Ihre Weihnachtsfeier? Die MEWA ARENA bietet den perfekten Rahmen für einen individuellen Jahresabschluss mit weihnachtlichem Ambiente und kulinarischen Köstlichkeiten.

UNSER ANGEBOT

- Veranstaltungsraum mit Panoramablick in die Arena
- Glühwein-Empfang
- Weihnachtliches Buffet inklusive Servicepersonal
- Getränke
- Weihnachtliche Tischdekoration
- Kostenfreie Parkplätze
- Nutzungsmöglichkeit der Videowall und Bildschirme

COMFORT:
Pauschal ab 115 €*

PREMIUM:
Pauschal ab 128 €*

WEIHNACHTSPAUSCHALE COMFORT

VORSPEISEN WÄHLEN SIE 3 SPEISEN

AUF DEN TISCHEN EINGEDECKT

Backwerk mit saisonalem Brotaufstrich

AUS DER VITRINE

- Visper Forelle | Rote Bete | Apfel | Pumpernickel
- Cous Cous mit Raz el hanout | Dattel | Zucchini
- Mini Quiche mit Lauch & Birne
- Kartoffel-Dijon Salat | Pastrami
- Karottensalat | Sesamhähnchen | Orange

HAUPTSPESIEN WÄHLEN SIE JE EINE SPEISE

FLEISCH

- Winterschmorbraten mit Mandeln | Pommes Maccaire | Apfel-Rotkohl
- Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Rote Bete Kartoffelpüree

FISCH

- Zanderfilet | Rahmsauerkraut | Pommerysenf Sauce | gebratene Thymiankartoffelwürfel
- Kabeljaufilet | Krustentiersauce | Spinat - Kartoffelstampf

VEGGIE

- Makkaroni | Trüffelsahne | karamellierter Lauch | Grana Padano
- Tortelloni Ricotta & Spinat | Tomaten-Lauch Fondue | Ziegenkäsecrumble

DESSERT WÄHLEN SIE 3 DESSERTS

- Nougatmousse | Passionfruchtspiegel
- NYC Cheesecake | Schokoladenganache
- Weißes Schokoladenmousse | Rote Grütze
- Spekulatiustiramisu | Kirschragout
- Schwarzwälder Kirschquark

PAUSCHALPREIS AB 115,- €

UNSERE PAUSCHALEN FÜR IHREN JAHRESABSCHLUSS

LEISTUNGEN

- Glühweinempfang
- Weihnachtliches Buffet (Comfort) (Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches sowie drei Desserts)
- Weihnachtliches Buffet (Premium) (Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen, eine Suppe, ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches sowie drei Desserts)
- Getränkepauschale
- Service-, Küchen- und Logistikteam
- weihnachtliche Dekoration und Tabletop

Buchbar ab 25 Personen.
Die Pauschale gilt für 5 Stunden, Personal und Getränkeverbrauch darüber hinaus werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Bei Änderungen der Speisen behalten wir uns vor den Pauschalpreis neu zu kalkulieren.

*Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt. Veranstaltungen ab 25 Personen buchbar. Ab Empfang auf 5 Stunden begrenzt, Verlängerung gegen Aufpreis möglich. Der Verein behält sich vor, im Falle zusätzlich anfallender Sonderreinigungs- und Umbaufwendungen, eine Zusatzpauschale in Rechnung zu stellen. Individuelle Anpassung des Buffets auf Anfrage möglich.

WEIHNACHTSPAUSCHALE PREMIUM

VORSPEISEN WÄHLEN SIE 4 SPEISEN

AUF DEN TISCHEN EINGEDECKT

Backwerk mit saisonalem Brotaufstrich

AUS DER VITRINE

- Feldsalat | Kartoffeldressing | Bio Ei | Ciabatta Crunch
- Insalata Caprese | Mascarpone | Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum
- Spicy Süßkartoffelsalat | Ahornsirup | geröstete Cashewkerne
- Geräucherte Entenbrust | Feldsalat | Cranberrychutney
- Ziegenkäse | Kürbis | Kürbiskerncrunch | Pumpernickelerde
- Vitello Tonnato | Orange & Kapern

DAZWISCHEN WÄHLEN SIE EINE SUPPE

- Tomatenessenz | Steinpilzravioli
- Kürbiscremesuppe | geräucherte Entenbrust

HAUPTSPESIEN WÄHLEN SIE JE EINE SPEISE

FLEISCH

- Rosa gebratenes Roastbeef | Cafe de Paris Hollandaise | getrüffeltes Kartoffelgratin | glasierte Schwarzwurzel
- Entenkeule | Preiselbeerjus | kleiner Kartoffelknödel | Apfel Rotkohl

FISCH

- Eismeerforelle | Vermout Sauce | Wildreis | Gemüse Julienne
- Lachsfilet im Blätterteig | Blattspinat | Safranveloute

VEGGIE

- Kürbisravioli | Pastinakenpüree | süß sauer mariniertes Kürbis | gebackener Fenchel
- Risotto von Waldpilzen | Trüffel Beurre Blanc | eingelegte schwarze Nuesse

DESSERT WÄHLEN SIE 3 DESSERTS

- Nougatmousse | Passionfruchtspiegel
- Cassistörtchen | weiße Schokoladensauce
- Espressomousse | weißer Kaffeespiegel
- Spekulatiustiramisu | Kirschragout
- Dunkles Schokoladenmousse | Passionsfruchtspiegel

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Französische Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Baguette

PAUSCHALPREIS AB 128,- €