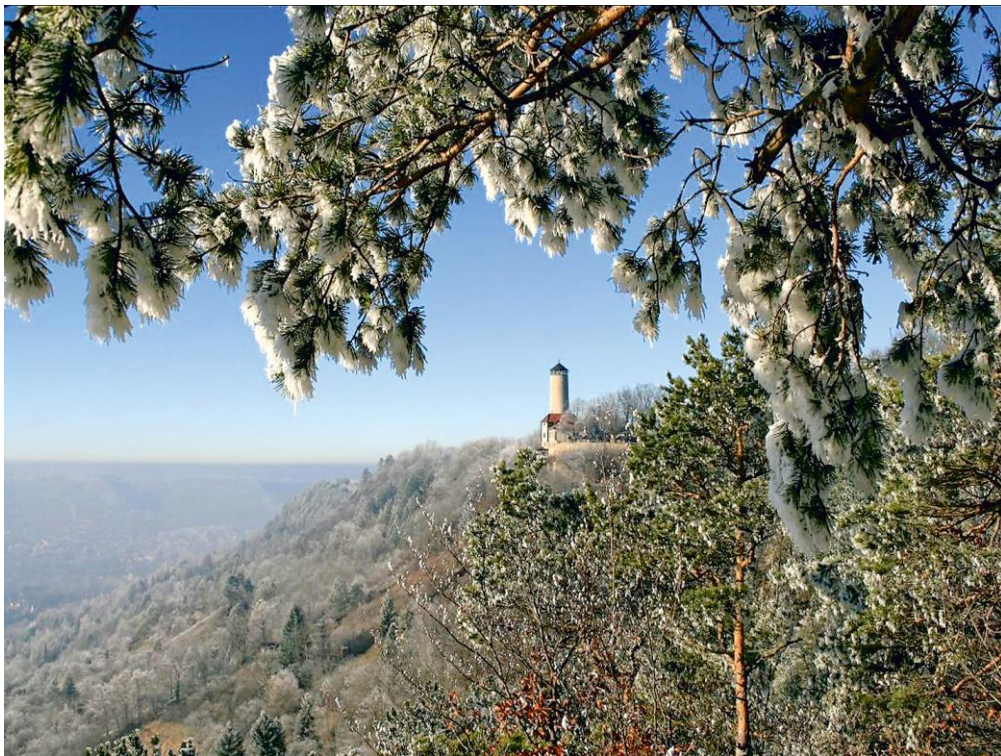




Weihnachtsfeiern auf dem Fuchsturm  
Verleihen Sie dem Jahr einen besinnlichen Abschluss und  
sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin!



Fuchsturm Jena  
Turmgasse 26  
07749 Jena

Telefon: 036 41 - 36 06 06  
Telefax 036 41 - 53 125 15

Email: [verkauf@fuchsturmgaeststaette.de](mailto:verkauf@fuchsturmgaeststaette.de)  
<http://www.fuchsturmgaeststaette.de>



## MIT AUSSICHT GENIESSEN!

Sie sind auf der Suche nach dem passenden Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier?

Egal ob Fackelwanderung mit anschließendem Ritteressen, ein exklusives Weihnachtsbuffet oder -menü in stilvollem Ambiente oder ein geselliger Abend mit Musik und Tanz – wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen, so dass Sie und Ihre Gäste und Kollegen unvergessliche Stunden auf dem Fuchsturm erleben und einen der herrlichsten Ausblicke auf Jena und die Umgebung genießen können.





## Unsere Weihnachtsmenüs

(Eine Vorbestellung benötigen wir mind. 10 Tage vor der Veranstaltung)

### Weihnachtsmenü I

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch an Wildkräutersalat  
und Grapefruit-Vinaigrette

\*\*\*

Tranchen von der Gänsebrust an Beifuß-Jus,  
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

\*\*\*

Mohn-Amaretto-Parfait auf Bratapfel-Grütze

**Preis 30,90€ pro Person**

### Weihnachtsmenü II

Matjestatar mit eingelegten Senfkörnern, Kräuterschmand und  
Rote-Bete-Kartoffel-Rösti

\*\*\*

Langsam geschmortes Wildschwein  
in kräftiger Rotweinsauce mit glasiertem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Panna-Cotta mit Glühkirsch-Sauce

**Preis 27,90 € pro Person**

### Weihnachtsmenü III

Rinderbouillon mit Grießnocke

\*\*\*

Geschmorte Gänsekeule an Beifuß-Jus,  
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

\*\*\*

Haselnuss-Panna-Cotta mit beschwipsten Kirschen

**Preis 25,90 € pro Person**

### Weihnachtsmenü IV

Cremige Suppe von Roten Linsen und gerösteter Paprika

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf buntem Pfannengemüse  
und cremiger Parmesan-Polenta

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Zwetschgenkompott  
und Sahne

**Preis 28,90 € pro Person**

Bitte beachten Sie, dass unsere Menüs zum Teil erst ab einer bestimmten Mindestanzahl  
serviert werden können.





## Unsere Weihnachtsbuffets (ab 20 Personen)

(Eine Vorbestellung benötigen wir mind. 2 Wochen vor der Veranstaltung)

### Weihnachtsbuffet I

#### Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten  
Matjestatar an pikantem Apfel-Zwiebel-Kompott und marinierten Senfkörnern  
Europäische Käseauswahl mit Früchten garniert  
Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse  
Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

#### Suppe

Suppe vom gebackenen Sellerie mit Sesam-Öl abgerundet

#### Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch in Preiselbeersauce  
Tranchen von der Hähnchenbrust auf buntem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce  
Buntbarschfilet in Rote-Bete-Meerrettich-Sauce

#### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl  
Bunte Gemüseauswahl  
Thüringer Klöße  
Minikartoffeln in der Schale  
Gekräuterte Penne

#### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark  
Bratapfelgrütze mit Vanillesauce

**27,90 € pro Person**



## Weihnachtsbuffet II

### Vorspeisen

Salatauswahl mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten  
und Blattsalaten, dazu zweierlei Dressings

Cous Cous Salat mit geräucherter Entenbrust und Rote-Bete-Vinaigrette

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Variation von verschiedenen Braten- und Aufschnittspezialitäten

Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry verfeinert

### Hauptgänge

Das Beste von der Gans in Orangensauce

Geschmorter Wildschweinbraten in kräftiger Sauce

Zanderfilet auf gerahmten Spitzkohl mit Dijon-Senf verfeinert

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl

Thüringer Klöße

Herzoginkartoffeln

Kartoffelgratin

### Dessert

Mascarpone-Marzipan-Creme

Haselnuss-Nougat-Panna-Cotta mit Glühkirsch-Mark

**29,90 € pro Person**



## Weihnachtsbuffet III

### Vorspeisen

Marinierter Salat von verschiedenen Tomaten, Rucola,  
geröstetem Weißbrot, Mango und Babymozzarella

Bunter Pflücksalat mit gegrillter Avocado, Ziegenfrischkäse und gerösteten Saaten,  
dazu reichen wir Joghurt dressing und Tomatenvinaigrette

Kleine gebratene Entenbratwürste auf marinierten Beluga-Linsen

Französische und italienische Hart- und Weichkäseauswahl  
mit frischen Früchten

Exklusive Auswahl von rohem Schinken mit  
süßer Honigmelone

Triologie von Räucherlachs, Gravedlachs und Lachskonfekt  
mit Apfelmeerrettich

Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Cremige Suppe von Roten Linsen und Süßkartoffeln

### Hauptgänge

Zarte Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce

Brust und Keule von der Weihnachtsgans in Orangensauce

Medaillons aus dem Lachsfilet auf Erdnuss-Teriyaki-Sauce mit geröstetem Sesam

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Buntes Pfannengemüse, gebutterter Rosenkohl

Thüringer Klöße, Herzoginkartoffeln, Basmatireis

### Dessert

Weihnachtliches Schokoladenmousse mit Himbeermark

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta mit Mangogrütze

**34,90 € pro Person**



## Kleines Weihnachtsbuffet I

### Suppe

Cremige Suppe von Roten Linsen und Süßkartoffeln

### Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch in Preiselbeersauce

Zarte Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce

Buntbarschfilet in Rote-Bete-Meerrettich-Sauce

### Als Beilagen reichen wir:

Thüringer Klöße

Minikartoffeln in der Schale

Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl

### Dessert

Bratapfelgrütze mit Vanillesauce

23,00 € pro Person



## Kleines Weihnachtsbuffet II

### Suppe

Suppe vom gebackenen Sellerie mit Sesam-Öl abgerundet

### Hauptgänge

Das Beste von der Gans in Orangensauce  
geschmorter Wildschweinbraten in kräftiger Sauce  
Zanderfilet auf gerahmten Spitzkohl mit Dijon-Senf verfeinert

### Als Beilagen reichen wir:

Thüringer Klöße  
Herzoginkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Apfelrotkohl  
Gebutterter Rosenkohl

### Dessert

Haselnuss-Nougat-Panna-Cotta mit Glühkirsch-Mark

25,00 € pro Person





## Ritteressen (ab 20 Personen)

(Eine Vorbestellung benötigen wir mind. 2 Wochen vor der Veranstaltung)

Ihr nehmt Platz an der Tafel, die reich dekoriert  
und speist aus Ton mit Dolch und Löffel  
Der Speisen Köstlichkeiten ist aufgetan:

\*\*\*

Steinofenbrot mit Zwiebschmalz

\*\*\*

Kräftiges Süpplein nach Laune der Küchenmagd

\*\*\*

Gebratene Ripplein von der zahmen Sau

\*\*\*

Keulen vom Federvieh  
geschmort im Kräutersud

\*\*\*

Braten vom zarten Rind,  
Erdäpfel und Brotklöße  
auf Karottengemüse und Sauerkraut

\*\*\*

Himmlisch süßer Nachtisch nach Burgherrin Art

Tischwein und Haus-Kellerbier während des Essens sowie ein Digestif nach Art des Hauses  
reichen wir inklusive

36,00 € pro Person



## Kleines Ritteressen (ab 8 Personen)

(Eine Vorbestellung benötigen wir mind. 10 Tage vor der Veranstaltung)

Ihr nehmt Platz an der Tafel, die reich dekoriert  
und speist aus Ton mit Dolch und Löffel  
Der Speisen Köstlichkeiten ist aufgetan:

\*\*\*

Steinofenbrot mit Zwiebelschmalz

\*\*\*

Süpplein nach Laune der Küchenmagd

\*\*\*

Geschmorte Gänsekeule in kräftiger Sauce  
mit glasierten Spitzkohlgemüse und Brotklößen

\*\*\*

Himmlisch süßer Nachtisch nach Burgherrin Art

24,50 € pro Person



## Highlights 2021

Das ganz besondere Programmhight

### Ihre Weihnachtsfeier mit Maxi Biewer, Amjad oder Michael Hatzius

Beginnen Sie den Abend mit einem festlichen Menü und nehmen anschließend an der Lesung mit Maxi Biewer, oder an einer Comedy-Show mit Amjad oder Michael Hatzius teil!

### Lesung mit Maxi Biewer am 30. November 2021

„Früher war mehr Schnee“ eine europäische Winterreise  
Einlass 19 Uhr / Beginn 20 Uhr / Kartenpreis 19,50 € (ermäßigt 18,00 €\*)

Maxi Biewer ist von Kopf bis Fuß aufs Wetter eingestellt, denn das ist ihre Welt! Die Berlinerin ist seit 1992 durchgängig Wettermoderatorin bei RTL mit mehr als 15 000 Vorhersagen in allen Wetterlagen von „Guten Morgen Deutschland“ bis „RTL Aktuell“.



Passend zur Jahreszeit erzählt sie bei uns auf dem Fuchsturm die schönsten Winter- und Weihnachtsgeschichten großer europäischer Literaten, von A wie Hans Christian Andersen, über Karen Blixen, Anton Tschechow, Charles Dickens, Christian Morgenstern bis Z wie Stefan Zweig.

Jede Geschichte ist so einmalig wie ein Schneekristall. Denn bei Ihren Erzählungen geht Maxi Biewer auch auf die historische Wetterlage ein und umrahmt den Abend mit stimmungsvollen Winterbildern.



## Comedy-Show mit Amjad

am 06. Dezember 2021

„Radikal witzig“

Einlass 19 Uhr / Beginn 20 Uhr / Kartenpreis 21,00 € (ermäßigt 19,00 €\*)



© Nadine Dilly

Amjad ist der erste Comedian mit palästinensischen Wurzeln. Mit seinem treffsicheren Humor sorgt der Palästinenser mit Rucksack beim Publikum garantiert für eine Bombenstimmung, denn er ist wandelbar wie ein Chamäleon und trägt ganz besondere Stimmen in sich! Amjad hat eine Mission: Lachen verbreiten, Angst vermeiden. Auf sympathische Art und Weise kokettiert er mit den kulturellen Unterschieden zwischen arabischer und deutscher Kultur. In seinem Stand-Up Programm nimmt er kein Blatt vor den Mund und seine Landsleute und sich selbst aufs Korn. Er blickt mit einem Augenzwinkern auf sein Leben zwischen ersten Dates und Kindheitserinnerungen. Und vielleicht lüftet er auch das Geheimnis um den Inhalt seines mysteriösen Rucksacks.

## Comedy-Show mit Michael Hatzius

am 07. & 08. Dezember 2021

„Die Echse“

Einlass 19 Uhr / Beginn 20 Uhr / Kartenpreis 23,00 € (ermäßigt 21,00 €\*)



© Christine Fiedler

Tierversuche können äußerst unterhaltsam sein, vor allem wenn der preisgekrönte Puppenspieler Michael Hatzius dabei seine schrägen Figuren lebendig werden lässt. Die weltbekannte Echse ist natürlich wieder der Star des Abends. Seit dem Urknall ist das mürrisch-charmante Reptil auf unserer Erde, hat die erste Zelle noch eigenhändig geteilt und berichtet gern von ihren Erfahrungen. Doch auch anderes Getier sucht den Weg ins Licht. Schweine, Zecken, Hühner oder gar ein Kamel? Man darf gespannt sein, denn an diesen Abenden wird Michael Hatzius diverse Charaktere aus seinem Universum vorstellen und das Publikum Teil des „Echsexperiments“ werden lassen – denn Improvisation ist seine große Leidenschaft und so wird jeder Abend einzigartig.

\* Ab 6 Personen inkl. Abendessen erhalten Sie einen Rabatt auf die Eintrittskarten!



## Weitere Angebote

### **Ganze Weihnachtsgans**

mit Rotkohl, Thüringer Klößen und Orangenjus  
sowie eine Flasche Rotwein (Hauswein)

Preis für 4-6 Personen: 85,00 €

(Eine Vorbestellung benötigen wir mind. 3 Tage vor der Veranstaltung)

### **Fackelwanderung**

Gern begleiten wir Sie im Rahmen einer Fackelwanderung auf den Fuchsturm.  
Zu Beginn reichen wir Ihnen einen Becher Glühwein.

6,50 € pro Person

### **Lebkuchenhaus bauen**

Bilden Sie Teams oder treten Sie einzeln an und bauen gemeinsam oder im Wettstreit ein  
Lebkuchenhaus. Alle notwendigen Materialien organisieren wir für Sie.

15,00 pro Haus

### nach Verfügbarkeit:

Hits der 60er – 90er und das Beste von Heute mit **DJ Trucki**

Spieldauer : ca. 4 – 5 Stunden

Preis 350,00 € inkl. MwSt.

Eine Verlängerung ist vor Ort buchbar!

Livemusik von der Band **Blueprint**

Genre Pop/Soul/Jazz mit Sängerin

Spieldauer : ca. 4 – 5 Stunden

Honorar inkl. An- und Abreise sowie Tonanlage und Licht

Preis 1000,-€ netto zzgl. MwSt.





Weihnachtsshow mit **Felix Reuter** in 2 Konzertteilen  
„Alles nur geklaut! – Plagiate in der Weihnachtsmusik“  
Auftrittszeit gesamt ca. 45 min  
Preis auf Anfrage

**Kabarett Fettnäpfchen** zu Gast auf dem Fuchsturm  
mit ihrem Weihnachtsprogramm „Alle Jahre wieder ...“  
Auftrittsdauer ca. 45 min.  
Preis ca. 1200,00 € netto zzgl. MwSt.

Chansons & Schlager der 20er & 30er Jahre  
mit dem Trio **TINGEL TANGEL** (Gesang, Violine & Klavier)  
Preis ca. 850,00 € netto zzgl. MwSt.

**Artistik-Shows** mit dem Artistik-Studio TOLEDOS  
ab ca. 340,00 € netto zzgl. MwSt.

Verschiedene **Dinner-Shows** mit den comediantes.  
[www.christfilm.de](http://www.christfilm.de)  
Preis auf Anfrage

### Mittelalterliches:

mittelalterlicher Empfang inkl. Schaukampf  
*Eine Zeitreise ins Mittelalter für alle Sinne als Einstimmung auf kulinarische Genüsse*  
ca. 280,00 € netto zzgl. MwSt.

mittelalterliches Spektakel während und nach dem Essen mit Musik, Unterhaltung und Spielen  
ab ca. 350,00 € netto zzgl. MwSt.

Feuershow mit den Feuerfünkchen zu späterer Stunde  
ab ca. 300,00 € netto zzgl. MwSt.

**Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!**