



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
<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 Zwiebelschmalz und saurer Gurke

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
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

38,00 € 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 Zwiebschmalz

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



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 auf Anfrage

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 auf Anfrage



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 auf Anfrage

Chansons & Schlager der 20er & 30er Jahre
mit dem Trio **TINGEL TANGEL** (Gesang, Violine & Klavier)
Preis auf Anfrage

Verschiedene **Dinner-Shows** mit den comediantes.
www.christfilm.de
Preis auf Anfrage

Mittelalterliches:

mittelalterlicher Empfang inkl. Schaukampf
Eine Zeitreise ins Mittelalter für alle Sinne als Einstimmung auf kulinarische Genüsse
Preis auf Anfrage

mittelalterliches Spektakel während und nach dem Essen mit Musik, Unterhaltung und Spielen
Preis auf Anfrage

Feuershow mit den Feuerfünkchen zu späterer Stunde
Preis auf Anfrage

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!