



# Weihnachtsmenü



*Josephbrot „La Marianne“  
Safran Butter, Orangen-Mandel Aufstrich*

\*\*\*

*Ofenkürbis & Kardamom Birne (vegan)  
mit veganem Liegenkäse & Pekannüssen  
oder*



*Burrata  
mit Feigen, Rucola & Mandeln  
oder*



*Bergforellen Ceviche  
mit Apfel, Kohlrabi & Limettenkaviar  
oder*

*Entenbrust  
mit Orangen-Fenchelsalat & Granatapfel*

\*\*\*



*Chicche di Patate (vegan)  
mit Trüffel Carpaccio & Trüffel Sauce  
oder*

*Halloumi  
mit Fregola Sarda, Wurzelgemüse & Bordeauxsauce  
oder*



*Skrei Filet  
mit roten Rüben, Spinat, Kren & Bouvier Sauce  
oder*

*Beef Shortribs  
mit Kartoffelgratin & Espresso-Fint Karamell*

\*\*\*

*Lebkuchen Mousse (vegan möglich)  
auf Waldheidelbeeren  
oder*



*Tête De Moine  
mit Walderdbeeren Mostarda*

€ 75,- exkl. USt  
€ 82,50 inkl. USt

**THELL**  
EST. 1973





# Christmas Menu



*Joseph Bread "La Marianne"*  
saffron butter, orange-almond spread

\*\*\*

*Oven Pumpkin & Cardamom Pear (vegan)*  
with vegan goat cheese & pecans

or

*Burrata*

with figs, arugula & almonds

or

*Mountainlake Trout Ceviche*

with apple, kohlrabi & lime caviar

or

*Duck Breast*

with orange-fennel salad & pomegranate

\*\*\*

*Chicche di Patate (vegan)*

with truffle carpaccio & truffle sauce

or

*Halloumi*

with Fregola Sarda, root veggies & Bordeaux sauce

or

*Skrei Filet*

with red beets, spinach, horseradish & Bouvier sauce

or

*Beef Shortribs*

with potato gratin & espresso-cinnamon caramel

\*\*\*

*Gingerbread Mousse (vegan optional)*

on wild blueberries

or

*Tête De Moine*

with wild strawberry mostarda

€ 75,- excl taxes

€ 82,50 incl. taxes

**THELL**

EST. 1973



# THELL

EST. 1973

## FAQ – FIRMENWEIHNACHTSFEIERN

Hier beantworten wir die häufigsten Fragen zu unseren Firmenweihnachtsfeiern. Sollten noch Unklarheiten bestehen, stehen wir euch jederzeit zur Verfügung!

---

### 1. WAS BIETET IHR FÜR FIRMENWEIHNACHTSFEIERN AN?

Wir bieten ein festliches 3-Gänge-Wahlmenü an, bei dem ihr am Abend der Veranstaltung aus verschiedenen Optionen für jeden Gang wählen könnt. Auf Wunsch passen wir das Menü gerne an eure Bedürfnisse an. Zusätzlich erstellen wir auf Anfrage eine individuelle Getränkekarte nur mit den von euch gewünschten Getränken.

---

### 2. KÖNNEN WIR DAS MENÜ ANPASSEN?

Ja, Anpassungen am Menü sind kein Problem! Gerne gehen wir auf eure Änderungswünsche ein. Details dazu klären wir am besten in einem persönlichen Gespräch. Ruft uns einfach an unter 01 587 06 72 oder schreibt uns eine E-Mail an [hallo@thell.restaurant](mailto:hallo@thell.restaurant).

---

### 3. WIE WIRD DAS MENÜ ABGERECHNET?

Das Menü wird zum Fixpreis angeboten. Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Falls ihr spezielle Getränkeauswahlwünsche habt, stellen wir gerne eine eigene Getränkekarte für euch zusammen.

#### 4. BIS WANN MÜSSEN WIR DIE GENAUE GÄSTEANZAHL MITTEILEN?

Wir bitten euch, uns die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens 3 Tage vor dem Event mitzuteilen. Diese Zahl dient als Grundlage für die Menüabrechnung und hilft uns, die Tische entsprechend vorzubereiten.

---

#### 5. GIBT ES PRIVATE ODER SEMI-PRIVATE BEREICHE FÜR UNSERE FEIER

Ja, wir bieten verschiedene Optionen:

Restaurant:

- Ein privater, ruhiger Raum für bis zu 16 Personen.
- Ein weiterer privater Bereich, der durch einen Vorhang vom restlichen Lokal getrennt ist, bietet Platz für bis zu 65 Personen.
- Zusätzlich können auch andere Bereiche des Lokals für bis zu 160 Personen exklusiv reserviert werden.

Bar:

- Ein privater Bereich für bis zu 50 Personen.
  - Ein weiterer privater Bereich, der durch eine Treppe und räumliche Abgrenzung abgetrennt werden kann für bis zu 80 Personen
  - Oder der gesamte Bar Bereich für Events mit bis zu 100 Personen.
- 

#### 6. GIBT ES BEI PRIVATER BUCHUNG EINE RAUMMIETE?

Es fallen in keinem Fall Raummieten an. Bei Reservierung der gesamten Bar, des gesamten Restaurants oder des ganzen Lokals gibt es eine Mindestkonsumation, jedoch keine Raummiete.

Für Reservierung einzelner Bereiche fällt im Restaurant bei Reservierung mit Menü auch keine Mindestkonsumation an.

Im Bar Bereich können einzelne Bereiche ebenfalls ohne Mindestkonsumation gebucht werden.

## 7. WAS PASSIERT IM FALLE EINER STORNIERUNG?

- Bei Stornierungen bis 10 Werktage vor der Veranstaltung wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet. Beispiel: Bei einer Reservierung für den 17.12.2024 muss die Stornierung spätestens am 03.12.2024 erfolgen, um die Anzahlung zurückzuerhalten.
  - Für Stornierungen nach dieser Frist behalten wir uns vor, den gesamten Menüpreis als Stornogebühr in Rechnung zu stellen.
- 

## 8. WAS PASSIERT, WENN WIR À LA CARTE BESTELLEN MÖCHTEN?

À la carte Bestellungen sind aus organisatorischen Gründen nur zu bestimmten Zeitfenstern möglich. Nach dem Essen könnt ihr den Abend entspannt an unserer Bar ausklingen lassen. Bei Wahl unseres Menüs bleibt euer Tisch den ganzen Abend für euch reserviert

---

## 9. KÖNNEN WIR EIGENE WEINE ODER CHAMPAGNER MITBRINGEN?

Ja, ihr könnt gerne eigene Weine oder Champagner mitbringen. Dafür fällt ein Korkgeld an, das wir euch gerne im Vorfeld mitteilen.

---

## 10. WIE KÖNNEN WIR EUCH AM BESTEN ERREICHEN?

Für alle Fragen oder Änderungswünsche erreicht ihr uns telefonisch unter: [01 587 06 72](tel:015870672) oder per E-Mail an [hallo@thell.restaurant](mailto:hallo@thell.restaurant). Wir freuen uns darauf, euren Event gemeinsam mit euch zu planen!

---

Wir freuen uns, eure Weihnachtsfeier gemeinsam zu gestalten und euch einen unvergesslichen Abend zu bereiten!