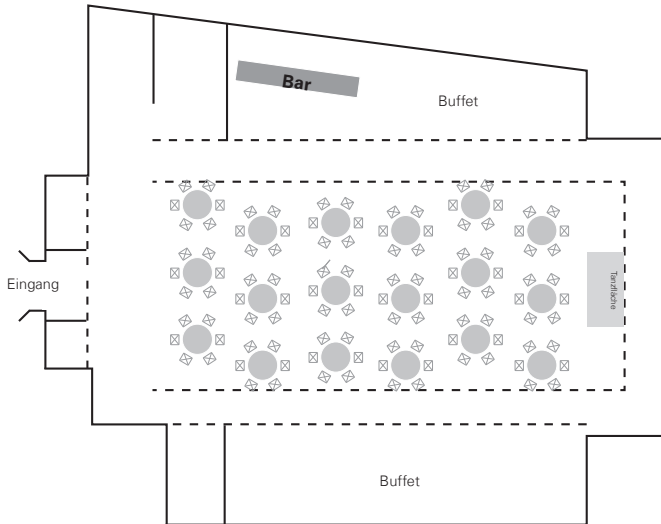


HOTEL ODERBERGER POOL

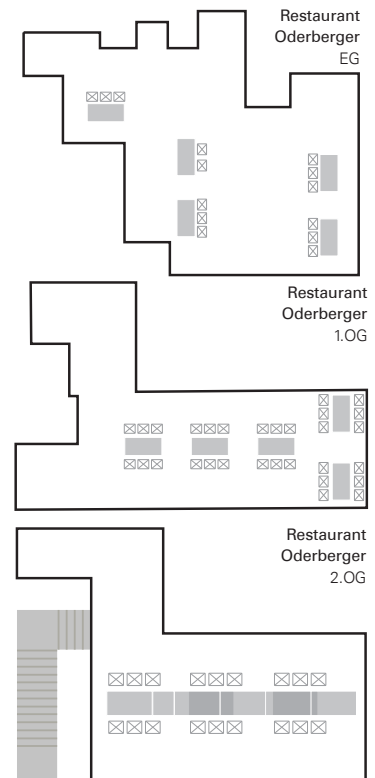


Buchbar ab 120 Personen bis zu 250 Personen im Zeitraum 16.11.-19.12.2026 | von 18.30 Uhr bis maximal 2 Uhr | Set-Up an runden Tischen

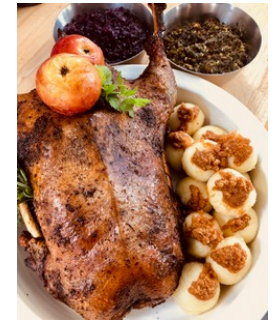
RESTAURANT ODERBERGER



❄️ Buchbar ab 60 Personen bis zu 120 Personen im Zeitraum 16.11.-19.12.2026 | von 18.30 Uhr bis maximal 1 Uhr | Set-Up an Tafeln



FOOD GANS & GAR



WEIHNACHTSBUFFET

VORSPEISEN

Gartensalat | Gemüse | Quitte

Salatbowl mit eingelegten und roh marinierten Gemüsen, Sprossen, Nüssen und Quitendressing

Kürbis | Kokosmilch | Kürbiscreme

Kürbis-Ingwer-Kokos Süppchen mit frischem Koriander und Kürbiskernen

Blumenkohl | Raz el Hanout | Sesamjoghurt

gerosteter Blumenkohl mit Raz el Hanout auf Sesam-Joghurdip mit Petersiliensalat und Granatapfel

Brot

Ofenfrisch gebackenes Brot und Dips

HAUPTGÄNGE

Weihnachtsente | Kohl | Kartoffel

Landenten aus dem Rohr, dazu Preiselbeer-Rotkraut, Zitronenwirsing und kleine Kartoffelknödel

Knödel | Pilze | Lauch

geröstete Semmelknödel mit Pilzen und Lauch in Parmesanrahm

Fang des Tages-Meer o. See | Gemüse | Pasta

Catch of the day in Tomatensud mit Wurzelgemüse und Pasta

DESSERT

Vanille | Zwetschge | süßer Knödel

Spekulatius-Vanillecreme mit Zwetschgenröster und warmem Grieß-Nougatknödel

Milchschokolade | Mohn | Rotweibirne

Milchschokoladenmousse mit Mohncreme, Gewürzbirne und Knusperkaramell

Weihnachtsgebäck-Etagere

unser Weihnachtsgebäck auf einer goldenen Etagere

DETAILS

- » Sektempfang
- » zum Dinner: Getränkepauschale Rot- und Weißwein (Oderberger Edition), Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten & Tee
- » zur Party ab 22.30 Uhr: Gin Tonic, Moscow Mule & Cuba Libre
- » Weihnachtsbuffet von unserem Partner Gans & Gar
- » Servicemanager & Servicekräfte
- » Techniker & Event Manager
- » Security & Branschutzwache
- » Raummiete Hauptraum
- » Garderobe inkl. Personal
- » atmosphäre Ausleuchtung
- » Soundanlage inklusive Handmikrofon
- » Set-Up & Mobiliar
- » kleine weihnachtliche Dekoration
- » Rabatt auf Hotelzimmer
- » Reinigung

PREISE

HOTEL ODERBERGER POOL

Montag - Mittwoch

209,00€ pro Person (inkl. MwSt.)

Donnerstag - Freitag

249,00€ pro Person (inkl. MwSt.)

RESTAURANT ODERBERGER

Montag - Mittwoch

149,00€ pro Person (inkl. MwSt.)

Donnerstag - Freitag

179,00€ pro Person (inkl. MwSt.)

WEIHNACHTLICHER WINTERZAUBER

WEIHNACHTSMARKT AUF DEM GLS CAMPUS || AUSSENBEREICH

- » Buchbar vom 16. November 2026 bis einschließlich 19. Dezember 2026.
- » 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr
- » Montags bis Samstags buchbar
- » Ab 70 Gästen bis 250 Gäste
- » Immer exklusiv (keine anderen parallelen Gruppen)



CATERING

GETRÄNKEPAUSCHALE

Hausgemachter Glühwein & Apfelpunsch

Auswahl an Softgetränken, Tee, Wasser, Bier & Wein

Zusätzlich nach Verbrauch möglich: Shots a 3 Euro / Longdrinks 9 Euro

FOOD z.B.

Bratapel-Kartoffelsuppe

Gebratene Grünkohlbällchen auf Erbsenpüree & Dattel-Granatapfel- Salat

**Winterliche Cupcakes, Grießflammerie mit Zwetschgenröster & Candy
Weihnachtliches Fingerfood**

z.B. Tête de Moine auf Pumpernickel mit Feige, Windbeutel mit Gänse-Rilette und Senf und Topinambur-Gratin mit Räucherlachs

Hauptgerichte vom Grill

Original Thüringer Bratwurst in der Schrippe, auch vegetarisch. Grillkäse mit Thymian und Honig, Hähnchemdaillon

INKLUSIVLEISTUNGEN

- » Exklusive Nutzung
- » Stehtische und Sitzgarnituren
- » Angegebene Cateringleistungen und Personal
- » Musikanlange für Hintergrundmusik und Mikro für Ansprache
- » 100m2 als Schlechtwettervariante
- » 2 Feuerschalen
- » Weihnachtliche Beleuchtung

PREISE

WEIHNACHTSMARKT

70 bis 120 Personen

139,00€ pro Person (inkl. MwSt.)

121 bis 250 Personen

129,00€ pro Person (inkl. MwSt.)