



PIGEON

WEIHNACHTSPAUSCHALE



+49 176 232 08 293



www.pigeonevent.de
info@pigeonevent.de



Am Lampertheimer Weg 9
Viernheim, 68519



ENDLICH KÖNNEN WIEDER UNBESCHWERT WEIHNACHTSFEIERN STATTFINDEN!

Ob im kleinen Kreis mit Freunden oder als großes Firmenevent – wir machen Ihre Weihnachtsfeier unvergesslich!

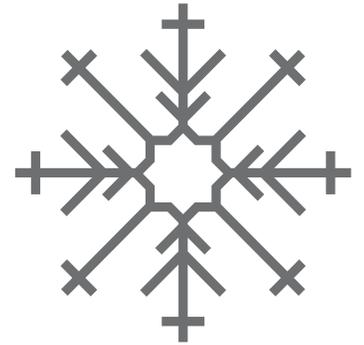
Feiern Sie in stilvoller, festlich dekoriertes Atmosphäre im Pigeon Eventhouse & Lounge und genießen Sie ein ganz besonderes Ambiente, das zum Verweilen und Genießen einlädt.

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam setzt Ihre Wünsche mit Liebe zum Detail um – ob mit einem festlichen Menü oder einem weihnachtlichen Buffet ganz nach Ihrem Geschmack.

Jetzt Wunschtermin sichern – die beliebtesten Daten sind schnell vergeben!
Wir freuen uns darauf, Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu planen.

Mehmet Polat / Geschäftsführer

 **PIGEON**
WEIHNACHTSPAUSCHALE



IHR EXKLUSIVES WEIHNACHTSMENÜ

Ihr festliches 3-Gänge-Weihnachtsmenü
Im Pigeon Eventhouse & Lounge – stilvoll, persönlich, besonders.

Verwöhnen Sie Ihr Team, Ihre Kolleg:innen oder Geschäftspartner:innen mit einer stilvollen Weihnachtsfeier in einzigartiger Atmosphäre. Unser liebevoll gestaltetes 3-Gänge-Menü bietet kulinarische Vielfalt und individuelle Auswahl – perfekt für ein unvergessliches gemeinsames Erlebnis.

AUF EINEN BLICK – UNSER 5-STÜNDIGES WEIHNACHTSPAKET
z.B. von 18:00 – 23:00 Uhr

- Exklusive Nutzung des Pigeon Eventhouse & Lounge
- Festliche Dekoration & stilvolle Tischarrangements
- Herzlich-winterlicher Empfang mit Glühwein & Welcome-Snack
- Individuell wählbares 3-Gänge-Weihnachtsbuffet
- Inklusiv: Qualitätsweine, Bier, Softdrinks & Kaffee

Ideal für Gruppen von 50 bis 250 Personen
Verlängerung und individuelle Anpassung auf Anfrage möglich

Lassen Sie sich und Ihre Gäste kulinarisch und atmosphärisch rundum verwöhnen –
in einer Location, die begeistert.

Die Preisangabe gilt ausschließlich für Wochentage und beinhaltet keine Wochenendtermine. Für eine Preisberechnung am Wochenende senden Sie uns bitte eine Anfrage.



Ein Abend voller Genuss & Begegnung

Ihr persönlicher Weihnachtsabend im Pigeon Eventhouse & Lounge



18:00 – 18:30 Uhr

Ankommen & Einstimmen

Die Türen öffnen sich – warmes Kerzenlicht, festliche Klänge und der Duft von Glühwein heißen Ihre Gäste willkommen. Ein liebevoll arrangierter Empfang mit winterlichen Snacks und Heißgetränken sorgt für den perfekten Start.



18:30 Uhr

Gemeinsames Platznehmen

Ihre Gäste nehmen an stilvoll gedeckten Tafeln Platz – der erste Getränkeservice beginnt.

Wer mag, eröffnet den Abend mit ein paar persönlichen Worten an das Team oder die Runde.



ca. 19:15 Uhr

Eröffnung des Weihnachtsbuffets

Das festliche 3-Gänge-Buffer wird eröffnet. Jeder Gang ein kleines Fest für sich – von herzhaft bis raffiniert, von klassisch bis modern.



ab 21:30 Uhr (optional)

Stimmungsvolle Baröffnung

Die Longdrink- und Cocktailbar öffnet – für entspannte Gespräche, lockere Stimmung und einen genussvollen Ausklang.



23:00 Uhr

Ende der Pauschalleistungen

Alle Basisleistungen wie Buffet und Getränkepauschale laufen aus.

Auf Wunsch feiern wir mit Ihnen bis 2:00 Uhr – ganz exklusiv. (*gegen aufpreis)

SUPPE

Wärmend & herzhaft

Wählen Sie eine Suppe als Auftakt Ihres Menüs:

Cremige Kürbissuppe

Fein pürierte Kürbissuppe mit herrlich cremiger Textur – verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und sanften Gewürzen. Ein herbstlicher Genuss, der Wärme und Eleganz vereint.

oder

Herzhafte Hähnchensuppe

Eine leckere, herzhafte Suppe mit zartem Hähnchen, frischem Gemüse und aromatischen Kräutern – ein wärmender Genuss für jede Jahreszeit.

VORSPEISE

Antipasti & Salatvariationen

Wählen Sie zwei Vorspeisen aus unserer feinen Auswahl:

Hirtensalat

Bunter Bauernsalat mit Feta, Oliven & knackigem Gemüse

Marinierter Rucola

Zitronig-frischer marinierter Rucola mit einem würzigen Pfeffernote – eine erfrischende und leicht pikante Beilage.

Ofenkürbis mit Feta

Sanft gerösteter Hokkaidokürbis mit Rosmarin, gewürzt mit Curry, Pfeffer und Kreuzkümmel. Verfeinert mit cremigem Feta, Walnüssen und einem Hauch Honig oder Ahornsirup – süß und herzhaft perfekt vereint.

Schinken-Melone

Serranoschinken trifft auf saftige Honigmelone – mediterrane Frische in eleganter Kombination

Zucchini-Antipasti

Fein marinierte, gegrillte Zuchcinistreifen mit Olivenöl & Kräutern

Auberginen-Antipasti

Zart geschmort mit Knoblauch & Balsamico – aromatisch & leicht

BEILAGE

Feine Begleiter für Ihr Hauptgericht

Wählen Sie zwei unserer köstlichen Beilagen:

Kaisergemüse

Ein bunter, sorgfältig ausgewählter Mix erlesener Gemüsesorten – frisch und vitaminreich, der perfekte Farb- und Geschmackskontrast auf Ihrem Teller.

Rosmarin-Babykartoffeln

Knusprig gebackene kleine Kartoffeln, aromatisiert mit frischem Rosmarin – ein herzhafter Klassiker mit mediterranem Flair.

Fächerkartoffeln

Kunstvoll eingeschnittene Kartoffeln, goldbraun und ofenfrisch gebacken – ein Hingucker mit knuspriger Kruste und zartem Inneren.

Zucchini-puffer

Leicht, vegetarisch und mediterran gewürzt – diese goldgelben Zucchini-puffer sind ein Genuss für alle, die es etwas leichter mögen.

Ofenkartoffeln

Rustikal gebackene Kartoffeln mit herzhaftem Geschmack – ideal als deftige Beilage zu jedem Hauptgericht.

Spätzlepfanne

Traditionelle schwäbische Nudelspezialität, sanft in Butter geschwenkt – cremig und wunderbar aromatisch.

Gebratener grüner Spargel

Knackig und frisch angebraten, elegant gewürzt – ein leichter und edler Begleiter zu Ihrem Menü.

HAUPTGERICHT

Ausgewählte Fleisch- & Fischspezialitäten

Wählen Sie zwei unserer exquisiten Hauptgerichte:

Rinderschmorbraten

Butterzartes Rindfleisch, langsam in einer kräftigen, aromatischen Bratensoße geschmort – ein klassischer Genuss voller intensiver Aromen.

Hähnchenbrustfilet

Zartes Hähnchenbrustfilet, serviert in einer feinen, cremigen Champignon-Rahmsoße – elegant und geschmackvoll zugleich.

Zartes Lachsfilet

Leichtes und saftiges Lachsfilet, begleitet von einer frischen Zitronen-Dill-Soße – eine delikate Kombination, die den Gaumen verwöhnt.

Schweinemedallions

Zarte Schweinemedallions in einer samtigen Zwiebel-Rahmsoße – cremig, mild und voller herzhaftem Geschmack.

DESSERT

Süße Verführungen zum Abschluss

Wählen Sie ein verführerisches Dessert aus:

Griechischer Joghurt

Cremiger griechischer Joghurt, veredelt mit süßem Honig, karamellisierten Nüssen und einer Prise Zimt – ein harmonischer Genuss.

Spekulatius-Mousse

Weihnachtlich inspiriertes Mousse mit feinem Zimtgeschmack und knusprigem Keks-Crunch – perfekt für die festliche Jahreszeit.

Warmer Lava Cake

Ein warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und frischen Himbeeren – eine unwiderstehliche Kombination.

Panna Cotta

Zarte, cremige Panna Cotta auf einem fruchtigen Erdbeerspiegel – elegant und leicht zugleich.

Frischer Obstsalat im Glas

Bunt, frisch und erfrischend – ein leichter Abschluss für Ihr Menü, serviert im stilvollen Glas.

Getränkeauswahl – alles inklusive:

Alkoholfreie Klassiker

Erfrischende Softdrinks, Säfte und Wasser – stets gekühlt, frei wählbar aus unseren Kühlschränken oder direkt von der Bar.

Bierauswahl aus der Flasche

Eichbaum und weitere regionale Sorten – gut gekühlt & voll im Geschmack.

Wein & Secco vom Weingut Anselmann

Erliesene Weiß- und Rotweine sowie prickelnder Secco – ideal zum Anstoßen und Genießen.

Weinschorle

Leicht, spritzig & perfekt für zwischendurch – unsere beliebte Mischung aus Wein und Mineralwasser.

Kaffee- & Teespezialitäten

Kaffee, Espresso, Cappuccino sowie feine Teevariationen – frisch aufgebrüht für Ihre Genussmomente.

GET
RÄN
KE

PAUSCHALE LUXURY

2025