



**Firmenweihnachtsfeier in
Mönchengladbach – festlich
feiern im Weinhof Voosen
2026**

Firmen & private
Weihnachtsfeiern

Von 2-100 Personen

Firmenweihnachtsfeier in Mönchengladbach – festlich feiern im Weinhof Voosen

Sie suchen eine besondere Location für Ihre Firmenweihnachtsfeier in Mönchengladbach oder Umgebung? Der **Weinhof Voosen** bietet den perfekten Rahmen – ob im kleinen Team oder mit der ganzen Firma.

In unserer liebevoll dekorierten Scheune erwartet Sie eine stimmungsvolle Atmosphäre mit festlichem Lichterglanz, kulinarischen Highlights und persönlichem Service. Ein besonderes Highlight: unser fast **5 Meter hoher Weihnachtsbaum**, der Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Weihnachtsfeier im Weinhof Voosen – Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Idyllische Eventlocation am Stadtrand von Mönchengladbach
- Ideal für kleine und große Firmenfeiern
- Individuelle Menüs oder Buffets mit saisonalen Spezialitäten
- Herzlicher, professioneller Service
- Festliche Dekoration & beeindruckender Weihnachtsbaum
- Catering, Deko & Service – alles aus einer Hand“
- festliche Stimmung garantiert“

Kostenfreie Parkplätze direkt am Haus

Ob klassisch-elegant oder rustikal-gemütlich – wir gestalten Ihre **betriebliche Weihnachtsfeier** ganz nach Ihren Wünschen.

Jetzt Termin sichern – die beliebtesten Daten sind schnell ausgebucht!

Technische Daten

Weinhof komplett

- Personen: 30-120
- Speisen: Menü oder Buffets
- Musik: Komplette Musik & Lichtanlage vorhanden
- Theke: eigene Thekenanlage

Restaurant Kaminzimmer

- Personen: bis max. 16
- Speisen: Menü oder à la carte
- Musik: nicht separat

Restaurant Weinkeller

- Personen: bis max. 12
- Speisen: Menü oder à la carte
- Musik: nicht separat

Restaurant Empore

- Personen: bis max. 28
- Speisen: Menü oder à la carte
- Musik: nicht separat


Restaurant Alte Wäscherei

- Personen: bis max. 24
- Speisen: Menü, à la carte & Buffet
- Musik: separat

Weihnachtsmenü

Immer wieder gern

Vorspeisen

 Salat von Feldsalat & Granatapfel
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette
wahlweise
mit Kroketten vom Kabeljau oder gebackenen Feta

oder

Suppe vom Hokkaido Kürbis Thai Style
mit Wildfanggarnelen gebacken


Hauptgänge

kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Ananas Sauerkraut, Crispy Reis
Pulled Pork und Edamame

oder

Rinderroulade Classic
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

 Butternut Kürbis
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

Dessert oder Käse

Baba au Rum

mit Gewürzreduktion und Vanilleeis

oder


Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann

Feigensenf

und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

Menü in 3 Gängen 49,00 €

Menü in 4 Gängen 59,00 €

 vegetarische Variante

**Gerne servieren wir auch als Vorspeise für alle
Auf den Tischen servierte Antipasti platten
Sprechen Sie uns einfach an.**

Weihnachtsmenü

mal was Anderes


Vorspeisen zur Wahl

Trilogie von der Garnele
mit süß saurem Butternut Kürbis
und Feigen

oder

pochiertes Rinderfilet
mit Olivencreme, Rucola, Parmesan und
getrockneten Tomaten

Oder

 Salat von Feldsalat & Granatapfel
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette
wahlweise
mit Kroketten vom Kabeljau oder gebackenen Feta

Hauptgänge zur Wahl

Norwegischer Lachs
auf Chicoréesalat, Orangenfilets, Mohn
Kartoffelpüree mit Comte

oder

Hirschrücken Elsässer Art
mit Pastinaken Püree, getrockneten Früchten
Balsamico Champignons, Apfelrotkohl

oder

 Butternut Kürbis Medaillons
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

Dessert oder Käse


griechischer Orangenbiskuite
mit Bienenstich Crunch,
Orangenfilets und Confit
dazu Salzkaramelleiscreme

oder

Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann
Feigensenf
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

Menü in 3 Gängen 59,00 €


Menü in 4 Gängen 69,00 €

 vegetarische Variante

Menü Gans im Glück

Vorspeisen


Trilogie von der Garnele
mit süß saurem Butternut Kürbis
und Feigen
Oder

 Salat von Feldsalat & Granatapfel
mit Orangenfilets und Zitronen- Vinaigrette
wahlweise
mit Kroketten vom Kabeljau oder gebackenen Feta

Hauptgang

Unsere Gänsebrust frisch aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel und hausgemachten
Kartoffelknödeln

oder


 Butternut Kürbis Medaillons
mit Camembert, Datteln, Walnuss und Portwein Schalotten

Dessert

Baba au Rum
mit Gewürzreduktion und Vanilleeis
oder
Käseauswahl von Affineur Volker Waltmann
Feigensenf
und unserem hausgebackenen Schwarzbrot

Menü in 3 Gängen 59,00 €

Menü in 4 Gängen 69,00 €

 vegetarische Variante

Weihnachtsbuffet

Oh du Fröhliche

Vorspeisen

Plato Mixto

Salami / Käsespezialitäten / Jamon Serrano / Chorizo / Manchego
🌿 Strauchtomaten / Büffel-Mozzarella / Basilikum / Balsamessig
🌿 Antipasti Variation / verschieden Dips
🌿 Falafel/ Tajiniesauce
🌿 Rucola Salat / Zitrone /Parmesan / Walnüsse
Unsere hausgemachte Butter mit hausgebackenem Schwarzbrot &
Baguette

Hauptgänge

🌿 Butternut Kürbis aus dem Ofen
Granatapfel/Ras el Hanout/Tajine Joghurt /geröstet Mandeln
Burgundergulasch /Rotkohl /Champignons / Rotwein
Hähnchengeschnetzeltes / Waldpilzrahm
Zanderfilet /glasierten Spitzkohl
Kartoffeln /Spätzle

Dessert

Apfel Crumbel im Glas
Creme Brûlée
Orangen Bisquit/ Orangenfilets / Vanilieeis

49,90 € p.Person

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen

Unser Weihnachtsmärchen

Vorspeisen

Kürbissuppe Thai Style mit gebackener Garnele am Tisch serviert
Gambas al Ajillo mit Knoblauch, Peperoni, Rosmarin und Olivenöl

🌿 Auswahl verschiedener Antipasti mit Dips

🌿 Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella Basilikum und Balsamessig
Cesar Salat mit Cesar-dressing, Croutons, Parmesan ,knusprigen Speck
Unsere hausgemachte Butter mit einer Auswahl hausgebackenem Brot

Hauptgänge

🌿 Butternut Kürbis aus dem Ofen mit Granatapfel, Ras el Hanout, Tajine
Joghurt und geröstet Mandeln

Kabeljau mit Dijon-Senf Beurre Blanc glasierte Birnen, Bohnen
Hirschgulasch Elsässer Art mit Rotkohl , Pilzen, getrockneten Früchten
Perlhuhnbrust auf Spitzkohl

Kartoffeln a la Creme , Spätzle, Semmelknödeln

Dessert

Tarte Tatin

live an der Bar gestürzt und serviert
mit Vaniliecremeeis

59,00 € pro Person

Gerne können Sie einzelne Gerichte auch tauschen oder wir erstellen Ihnen die Gerichte ganz nach Ihren Wünschen

Zum Empfang Finger Food

Auswahl unserer Flammkuchen
z.B. Elsässer Art, Ziegenkäse, BBQ

*

gebackene Garnele auf hausgemachter
süß-saurer Sauce

*

Auswahl verschiedener Bruschetta
Variationen

3-teiliges Programm 12,90 € p.Person

Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux,
Rheingau

Verführerische Aromen, die sowohl an
exotische Früchte erinnern als auch an frisches
heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und
einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein Bio
Sektmanufaktur Schloss Vaux,
Rheingau

**NULL ALKOHOL - TRIFFT
FABELHAFTEN GESCHMACK**

Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem
Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und
Malznoten. Animierende Komposition aus
Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure
und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze,
zurückhaltender Süße und belebender Perlage.

Je 39,00 € p.Flasche

Oder

**Unsere heißen Varianten
Je nach Wetter Lage auch draußen**

Wegesrand Glüh Gin & Hot Aperol

9,90 € pro Drink

Unsere Haus Weine a la Carte

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte
Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden
Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche
Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und
Eleganz

Anette Closheim Rose
Weingut Anette Closheim Nahe
Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter
Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten
Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am
Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder
erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken.
Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

30,00 € p.Flasche

Getränkepauschale Klein

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen
und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light,
Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

44,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen I

Alkoholfreie Getränke und Bier

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Säfte

Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

54,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen II

Alkoholfreie Getränke und Bier

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Säfte

Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe

Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

Mix Getränke

Wild tob e Birn und Granate

59,90 € p.Person

Getränkepauschale Weinhof Voosen III

Aperitif

N.V. Petit Vaux Brut
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau
Verführerische Aromen, die sowohl an exotische Früchte erinnern als auch an frisches heimisches Obst. Feine Würzigkeit, Schmelz und einzigartige Länge.

und

Vaux Träublein
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau

NULL ALKOHOL - TRIFFT FABELHAFTEN GESCHMACK
Vielschichtige Trauben-Aromen mit einem Hauch Cassis, umspielt von Getreideduft und Malznoten. Animierende Komposition aus Frucht, elegant subtiler Frische, feiner Säure und Rasse. Ein Genuss-Spektrum aus Würze, zurückhaltender Süße und belebender Perlage. Der authentische Geschmack vom VAUX TRÄUBLEIN kommt aus der Natur. Geschmacks- und Konservierungsstoffe sind bei uns nicht drin. Die Zutaten sind kompromisslos Bio

Alkoholfreie Getränke und Bier

Lahnsteiner Pils, Bolten Ur Alt, Schöffelhofer Weizen und Weizen alkoholfrei
Purezza Wasser Still & Sprudel, Coca-Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte
Alle Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Weine

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland
Reife Äpfel, Mandeln und eine klar definierte Grauburgunderfrucht prägen diesen hervorragenden Allrounder.

RM

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Facettenreicher Cuvée-Wein, komplexe und natürliche Strukturen, ungefiltert, mit großer Fruchtigkeit und Eleganz

Anette Closheim Rose

Weingut Anette Closheim Nahe
Rosé trocken von Anette Closheim zeigt sich als fabelhafter Sommerwein: Ein verführerischer Duft von roten Sommerfrüchten wie Erdbeeren und Himbeeren. Auch am Gaumen zeigen sich diese fruchtigen Aromen wieder erfrischend lebendig, ohne Spitz in der Säure zu wirken. Ein Rosé der Spaß macht - Ausprobieren lohnt sich!

Mix Getränke

Wild tob e Birn und Granate

69,90 € pro Person

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten

Weinhof Voosen Restaurant & Weinbar

Denny Neumann

Voosen 51a

41179 Mönchengladbach

Tel: 02161/581027

E-Mail: info@weinhof-voosen.de



**Bildmaterial und Eindrücke finden sie auf unseren Social Media Kanälen
Instagram / Facebook / Google**