

**ES WEIHNACHTET SEHR
IN DER OPEL ARENA.**



IHRE FEIER BEI EINEM HEIMSPIEL.

Sie möchten Ihre Weihnachtsfeier gerne mit einem Spiel in der OPEL ARENA verbinden?

Für eine Weihnachtsfeier am Spieltag inkl. VIP-Tickets oder Loge, Präsent für Ihre Gäste und Stadionführung kontaktieren Sie bitte Clara Kölbach (clara.koelbach@infrontsports.com, +49 6131 37550-516).

OPEL ARENA

Eugen-Salomon-Straße 1 · 55128 Mainz

Kontakt: Robin-Lea Blum

E-Mail: events@mainz05.de

Telefon: +49 6131 37550-442 (Mo.- Fr. 9-17 Uhr)



**FEIERN SIE
FESTLICH
IN DER
OPEL ARENA.**



WEIHNACHTSFEIER

HABEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER SCHON GEPLANT?

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location für Ihre Weihnachtsfeier? Die OPEL ARENA bietet den perfekten Rahmen für einen individuellen Jahresabschluss mit weihnachtlichem Ambiente und kulinarischen Köstlichkeiten.



WEIHNACHTSANGEBOT

LEISTUNGEN

- * Veranstaltungsraum mit Panoramablick in die Arena
- * Glühwein-Empfang, dazu Adventsteller
- * Weihnachtliches Buffet inklusive Servicepersonal
- * Reichhaltige Getränkepauschale
- * Weihnachtliche Tischdekoration
- * Arenatour mit Blick hinter die Kulissen und individuellem Rahmenprogramm
- * Kostenfreie Parkplätze
- * Nutzungsmöglichkeit der Videowall und Bildschirme

COMFORT:

Pauschal ab 89 €*

PREMIUM:

7,50 € Aufpreis pro Person

PREMIUM PLUS:

11,00 € Aufpreis pro Person

WEIHNACHTSBUFFET COMFORT

VORSPEISEN

Backwerk & saisonale Brotaufstriche im Glas

*

Rauchforelle | Rote Beete | Apfel | Meerrettich

*

Feldsalat vom Landgut | Kartoffeldressing
geröstete Kerne | getrocknetes Obst

*

Vollkornpasta | Kürbis | Mozzarella | Basilikum | Olivenöl

*

Tatar vom Freilandrind handgeschnitten
Bio-Ei | Kresse | Senfkorn

HAUPTGERICHTE

Vom Brett geschnitten | kurz gegrilltes Karree vom
Duroc Schwein, Honig-BBQ-Jus, Kartoffeltörtchen

*

Aus der Pfanne | Ravioli „Veggie“
mit Wurzelgemüse-Fond, geschlagener Sauerrahm
& confierte Kirschtomate

*

Aus dem Topf | Geschmorte Bäckchen vom Rind in
eigener Soße, Sellerie, Trüffel & Curry-Möhre

*

Meer & Fluss | Winterskrei, Schmorwirsing & Speck-Jus

DESSERTS

Lauwarme Apfelbratlinge & Walnusseis

*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

*

Zwetschgen-Ragout geschmort mit
Weihnachtsgewürzen & Vanillerahm

WEIHNACHTSBUFFET PREMIUM

VORSPEISEN

Backwerk & saisonale Brotaufstriche im Glas

*

Winter Antipasti | Essig | Grana Padano | Olivenöl

*

Fetakäse | Greek Style im Glas

*

Carpaccio vom Rind | Orange | Pfeffer | Dijon-Senf
Römersalat gebraten

*

Garnelencocktail | karamellierte Ananas | Koriander
Erdnusscrunch

*

Karottensalat | Pastrami | eingelegte Birne

HAUPTGERICHTE

Vom Brett geschnitten | Kalbstafelspitz "Sous Vide"
Kräuterjus & Zitronenpüree

*

Aus dem Parmesanlaib | Pasta, Rosmarin-Veloute,
gegrillter Lauch & Muskatkürbis

*

Aus dem Topf | In Dornfelder geschmorte Gänsekeule
kleine Knödel & Rotkraut

*

Meer & Fluss | Pochierter Lachs im Kokossud
Gemüserais & Chili

DESSERTS

Latte-Macchiato Creme im Glas

*

Kleine Apfel-Zimt-Tarte „lauwarm“

*

Käsebrett mit Chutneys & Baguette

WEIHNACHTSBUFFET PREMIUM PLUS

VORSPEISEN

Backwerk & saisonale Brotaufstriche im Glas

*

Feldsalat vom Landgut | Kartoffeldressing
geröstete Kerne | getrocknetes Obst

*

Kartoffeltaler lauwarm | Orangen-Rotholzlachs
Dilljoghurt

*

Ziegenkäse | Pistazie | Williams-Birne | rote Rüben

*

Beluga-Linsen | Barbarie-Ente | Johannisbeere | Croutons

*

Geräucherte Putenbrust | Tunacreme
Kapern | rosa Pfeffer

DAZWISCHEN

Kräftige Brühe vom heimischen Geflügel | Flädle
Grießnocken | Kräuter

HAUPTGERICHTE

Vom Brett geschnitten | Roastbeef mit Maronen-Jus
Serviettenknödel & Rotkraut

*

Aus der Pfanne | Gefüllte Pasta „Veggie“ | Curry-Spitzkohl
Cranberries & Gemüsesoße

*

Aus dem Topf | Rahmiges Gulasch vom Wiesenkalb
Kartoffel-Haselnuss-Püree & Ofengemüse

*

Meer & Fluss | Winterskrei mit Steckrübengemüse
Kartoffelcrunch & Hummerschau

DESSERTS

Panna Cotta von weißer Schokolade

*

Warme kleine Crêpes mit Apfelkompott

*

Brownie mit Waldbeeren & Honig

*

Käsebrett mit Chutneys & Baguette

*Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt. Veranstaltungen ab 15 Personen buchbar.
Ab Empfang auf 5 Stunden begrenzt, Verlängerung gegen Aufpreis möglich.
Der Verein behält sich vor, im Falle zusätzlich anfallender Sonderreinigungs- und
Umbauaufwendungen, eine Zusatzpauschale in Rechnung zu stellen. Individuelle
Anpassung des Buffets auf Anfrage möglich.

