

God jul! – Schwedische Weihnachten 2023



Im tiefen Schweden, wo der Winter noch kalt und schneereich ist, brennen jedes Jahr am 24. Dezember die Lucia-Lichter, und die Familien tanzen um den Julgran, den schwedischen Weihnachtsbaum. Im Radio singen Benny, Björn, Anni-Frid und Agnetha „Gimme! Gimme! Gimme!“, und die Trolle im Wald hoffen darauf, dass mit Milch und Keksen auch an sie gedacht wird. Schwedische Weihnacht! Unter diesem Motto steht in diesem Jahr das traditionelle Vorweihnachts-Event der Moritzbastei.

Warum jetzt schon an Weihnachten denken? Weil es jetzt die begehrten Tickets für Gruppen ab 5 Personen gibt!

Detailliertere Informationen zu unserem Eventangebot finden Sie in dieser Mappe:

- [Kulinarisches Angebot](#) [Seite 2](#)
- [Programmatisches Angebot](#) [Seite 4](#)
- [Termine](#) [Seite 5](#)
- [Preise & Buchung](#) [Seite 6](#)



Schwedische Weihnachten „Julbord“



Zu Beginn ein kleines geselliges „Smorging“ am Tisch!

Wir reichen Gubbröra (Aufstrich aus Eiern, Anchovis, Zwiebel, Dill, Kaviar), Hummus, Hering in Roter Bete Sahne, Änge Chark (geräucherte Elchwurst), Graved Lachs, Schmelzkäse und Butter mit Beeren garniert. Dazu eine Auswahl von Knäcke- und Roggenbrot.

Kalte Speisen

- Gubbröra - gefüllte Eier mit Dillheringscreme
- Käsesalat mit Radieschen
- Krämig räksallad - Garnelensalat mit Apfel, Dill, Senf und Majo
- Couscous Salat mit Roter Bete und Petersilie

- Köttbular an Kartoffelsalat mit Pfifferlingen
- Rosenkohlsalat mit Orangenfilets und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Weißkohlsalat mit Karotten und Walnüssen

Warme Gerichte

- Geschmorte Entenbrust in Maronensauce mit Hasselbackpotatis –
- Schwedische Kartoffeln unter Parmesanhaube
- Julskinka - Schweineschinkenbraten mit Senfkruste in Backpflaumensauce, dazu gratinierter Kartoffelstampf
- Zur Wahl stehen Ihnen Preiselbeer-Rotkohl und Erbsen in Rahm

Vegetarisch

- Skandinavische Pilzpfanne mit Sahne verfeinert, dazu Reibekuchen

Desserts

- Kanelbullar (Zimtschnecken) & gefüllte Haferkekse
- Blaubeergrütze mit Vanillesoße
- Zimt Panna Cotta mit Beerenmus
- Eiskonfekt

Dazu empfehlen wir unsere Getränkearrangements:

Variante 1: Bier, Wein, alkoholfreie Getränke und Sekt à 29,00€ pro Person von 18:30 Uhr bis 1:00 Uhr (freitags und samstags bis 2:00 Uhr à 32,00€ pro Person)

Variante 2: Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Sekt, Longdrinks und Cocktails à 44,00€ pro Person von 18:30 bis 1:00 Uhr (freitags und samstags bis 2:00 Uhr à 49,00€ pro Person)

Programm



Unser Showangebot mit Theater, Tanz und Gesang bringt nicht nur Wichtel und Trolle zur Begeisterung. Lassen Sie sich ins Reich der Elfen entführen und singen und tanzen Sie mit bei unserer ABBA Mania Show. Und wer weiß, vielleicht vereinen sich für diese Abende sogar ABBA noch einmal wieder...



Termine

Aktuell stehen folgende Eventdaten zur Verfügung:



Mittwoch, 06.12.2023



Donnerstag, 07.12.2023



Freitag, 08.12.2023



Samstag, 09.12.2023



Mittwoch, 13.12.2023



Donnerstag, 14.12.2023

Änderungen vorbehalten. Auf moritzbastei.de finden Sie eine aktuelle Übersicht und können mit uns Kontakt aufnehmen.

Preise und Buchung

Die Veranstaltung findet im Oberkeller der Moritzbastei statt, in dessen lauschigen Nebengewölben bis zu 240 Personen gemeinsam und doch gruppenweise in separaten Arrangements feiern können. Gern reservieren wir Ihnen Plätze für Firmen, Vereine und Gruppen ab 5 Personen.

Alle Preise sind inkl. Empfangsgetränk, kalt-warmen Buffet, Kultur & Dekoration zu verstehen. Freitag und Samstag spielt zusätzlich ein DJ.

Eintrittskarten: **79,00€** pro Person / Freitag und Samstag: **89,00€** pro Person – bei Buchung **bis 15.08.2023**

Eintrittskarten **ab 16.08.2023**: **85,00€** pro Person / Freitag und Samstag: **95,00€** pro Person

Information & Bestellung

Reservierungen können ab jetzt vorgenommen werden, sie werden dringend empfohlen. Kontaktieren Sie uns unter:

Madeleine Gäbler // Tel.: 0341/7025947 // E-Mail: weihnachten@moritzbastei.de