

Weihnachten im Funky Kitchen 2026

Die Weihnachtszeit kommt immer so plötzlich! Auf einmal muss viel vorbereitet werden, viele Dinge stehen auf der To Do Liste und eine entspannte Weihnachtszeit scheint weit entfernt?!

Weihnachten darf entspannt sein, wir können nicht alle Vorbereitungen unterstützen, KULINARISCH SCHON!

Ob festliches Weihnachtsmenü mit der Familie, gemütliches Essen mit Freunden oder die Weihnachtsfeier im Team: Wir machen aus eurem Abend einen besonderen Moment.

Freut euch auf winterliche Aromen, festliche Genussmomente und eine Atmosphäre, in der man gerne noch ein bisschen länger sitzen bleibt.

Weihnachtsfeiern bei uns im FUNKY KITCHEN. Gemeinsam anstoßen, genießen, lachen und das Jahr entspannt ausklingen lassen.

Festliches Weihnachtsmenü. Mit saisonalen Zutaten, kreativen Gerichten und allem, was zu einem genussvollen Weihnachtsabend gehört.

Ihr bringt eure Familie, Freunde oder Team mit und wir kümmern uns um den Rest.

Jetzt den Wunschtermin sichern und Weihnachten ganz entspannt genießen.

Weihnachten kommt. Wir sind bereit.

Euer Funky Kitchen Team

Alle Menüs nur auf Vorbestellung, je Gruppe bitte ein einheitliches Menü auswählen!

Funky Kitchen Weihnachtsmenü 1

Rote Beete Salat | Trüffelöl | geblämmter Ziegenkäse

Rosa gebratener Hirschrücken | gerösteter Rosenkohl | Kartoffelgratin

oder

Gegrillter Kabeljau | gerösteter Rosenkohl | Kartoffelgratin

oder

Rote Beete Sticks | Süßkartoffelpüree | gerösteter Blumenkohl | Teriyaki Sauce

Zimt Creme Brûlée | Pflaumenkompott

Pro Person

72 € (ohne MwSt. 67,29€)

Funky Kitchen Weihnachtsmenü 2

Vorspeisen Variation „Funky Kitchen“

Eine Auswahl aus 4 verschiedenen aktuellen und klassischen Vorspeisen zum Teilen. Auf Platten in der Mitte der Menütafel serviert, alle Gäste bedienen sich nach Appetit und Vorlieben.

Knusprige Entenbrust, rosa gebraten | Rotkohl | Kartoffel-Klöße | Cassis Sauce

oder

Rote Beete Sticks | Süßkartoffelpüree | gerösteter Blumenkohl | Teriyaki Sauce

Chocolat Malheur | Vanilleeis

Pro Person

70€ (ohne MwSt. 65,42€)

Die Hauptgänge werden am Abend der Reservierung abgefragt.

Neben Weihnachtsmenüs bieten wir ebenfalls auf Vorbestellung weitere Gerichte an.

Ganze Ente am Tisch tranchiert für 2 Personen, in 2 Gängen serviert,

pro Person 40 € (ohne MwSt. 37,38€)

Erster Gang mit Rotkohl | Klößen | Cassis Sauce

Zweiter Gang „Ente Überraschung“

Fondue

Unser Fondue wird mit Gemüsebrühe serviert....

Rinderfilet | Pute | Schweinefilet | Lachs | Riesengarnelen

BBQ Sauce | Paprika Chilli Pesto | Rucola Frischkäse Dip | Brotkorb von den BackGeschwistern

Linsen Salat | Bunter Blattsalat | Anti Pasti | Perlzwiebeln

Auf Vorbestellung servieren wir auch ein veganes Fondue

Pro Person 45€ (ohne MwSt. 42,06€)

Dazu empfehlen wir unsere kleine Dessert-Variation, pro Person 10€ (ohne MwSt. 9,35€)

Mini Creme Brûlée & Schokoladen-Zimt Mousse

Für alle Speisevorschläge, Weihnachtsmenüs, ganze Ente und Fondue, bitten wir um eine Vorbestellung. Diese muss uns spätestens 7 Tage vor dem Reservierungsdatum vorliegen.

.

Dazu empfehlen wir eine **Getränke**pauschale für 3 Stunden, pro Person 36€ (30,25€ ohne MwSt.)

Aperitif: Nonino Aperitivo (Prosecco, Nonino L'Aperitivo, Eis, Orange) und
Fruchtpunsch on the rocks (alkoholfrei)

Wein: Hauswein Rot und Weiß (aus Italien)

Bier: Jever und Jever FUN (0,0%) | Schöfferhofer Weizen und Schöfferhofer Weizen free (0,0%)

Mineralwasser: Bad Pyrmont still & feinperlig

Fritz-limonaden: kola, kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, MischMasch

Säfte: Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube

Schorlen: Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube

Heißgetränke: Kaffee, Espresso, Cappuccino & Tee (verschiedene Sorten)

Ab der 4. Stunde wird die Getränkepauschale stundenweise verlängert. Je begonnener Stunde und Person 10 € (8,40€ ohne MwSt.)