

Maronensuppe

½ kg Maronen
100 g Zwiebeln, gewürfelt
100 g Speck
150 g Schinken (Hirschschenkel oder Wildschweinschenkel)
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Nelken, Lorbeerblätter, ½ Stange Zimt



Die Maronen 10 Minuten kochen, schälen. Gewürfelte Zwiebeln und den Speck andünsten. Danach Maronen, Speck, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter und ½ Zimtstange 30 Minuten in der Gemüsebrühe (1 l.) kochen. Nach 30 Minuten Nelken, Lorbeerblätter und Zimtstange herausnehmen. Suppe gut passieren. Zum eindicken geben Sie etwas Sahne dazu. Kurz vor dem servieren geben Sie in dünne Streifen geschnittenen Hirschschenkel hinzu.

Ihre weihnachtliche Vorspeise ?



Ihre Veranstaltungslocation.

Die Rittal Arena Wetzlar

2

Es ist noch früh, aber über die weihnachtliche Vorspeise kann man ja schon einmal nachdenken. Und darüber, was nach der Vorspeise kommt:

Ob in kleinerem Kreis bei einem Konzert, einer Sportveranstaltung oder in separaten Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Kunden – in der Rittal Arena Wetzlar wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem Fest.

Wir schaffen für Sie und Ihre Gäste ein Gesamtkunstwerk aus Dekoration, Bühnenprogramm, Buffet...

Erzählen Sie uns Ihre Wünsche! Wir freuen uns auf Sie!



Konkret.

Leistungsspektrum



3

- » Vom kleinen Empfang am Rande eines Konzerts, bis zur großen Weihnachtsgala als geschlossene Veranstaltung
- » Hochwertiges Catering vom Fingerfood-Buffer bis zum 4-Gänge-Menü
- » Weihnachtliche Dekoration
- » Umfassende Beratung von der ersten Idee an
- » Komplette Projektkoordination / technische Leitung
- » Moderne Veranstaltungs- und Kommunikationstechnik
- » Organisation von Transfers und Hotelvermittlung
- » Einlass- und Servicepersonal
- » Maronensuppe...

Weitere Informationen und Details zu unserer Halle finden Sie unter: www.rittal-arena.de



Kontakt.

Marketing

Carina Kögler

+49 (6441) 3819-101

ckoegler@rittal-arena.de

Rittal 
ARENA
Wetzlar