

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



## **IHRE FEIER BEI EINEM HEIMSPIEL.**

Sie möchten Ihre Weihnachtsfeier gerne mit einem Spiel in der MEWA 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](mailto:clara.koelbach@infrontsports.com), +49 6131 37550-516).

### **MEWA ARENA**

Eugen-Salomon-Straße 1 · 55128 Mainz

Kontakt: Robin-Lea Blum

E-Mail: [events@mainz05.de](mailto:events@mainz05.de)

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



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



**WEIHNACHTSFEIER**

## **HABEN SIE IHRE WEIHNACHTSFEIER SCHON GEPLANT?**

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

## 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

# 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 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.