

Winter

2025/2026

Weihnachts- markt

für Firmen.

AUF SCHLOSS HÜLCHRATH

Ihr exklusiver Firmen-Weihnachtsmarkt

Erleben Sie mit Ihrem Team einen unvergesslichen Jahresabschluss – in der märchenhaften Kulisse von Schloss Hülchrath.

Zwischen Köln, Düsseldorf, Neuss und Mönchengladbach perfekt gelegen, gestalten wir für Ihr Unternehmen einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt – exklusiv nur für Sie und Ihre Gäste.

INHALT



Überblick

3-5

Schloss Hülchrath – die historische Event-Location mit einzigartigem Charme, perfekt für festliche Firmen-Weihnachtsmärkte.

Event-Konzept

6

Unser exklusives Weihnachtsmarkt-Konzept für Unternehmen: Indoor & Outdoor, flexibel gestaltbar und komplett auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Speisen & Getränke

7-9

Kulinarische Vielfalt aus unserer Crossover-Küche – von herzhaften BBQ-Kreationen bis zu süßen Weihnachtsmarkt-Klassikern.

Weihnachtspaket

10

Alles aus einer Hand: Planung, Projektmanagement, Location, Marktstände, Catering, Dekoration, Technik – plus vielfältige Upgrade-Optionen für Ihr perfektes Fest.

Kontakt

11

Alle Informationen, um direkt mit unserem Team in Verbindung zu treten – für Beratung, Buchung und individuelle Fragen zu Ihrem Firmen-Weihnachtsmarkt.

An aerial night photograph of Schloss Hülchrath, a large stone castle with multiple towers and illuminated windows. The castle is surrounded by dark, dense trees. A winding path leads through the forest towards the castle. A large white rectangular box is superimposed on the left and center of the image, containing text.

Firmen-Weihnachtsmarkt *meets* Schloss Hülchrath.

Die perfekte Weihnachtskulisse

Weihnachten ist mehr als eine Feier – es ist ein Moment, um Danke zu sagen, Wertschätzung zu zeigen und Ihr Team zusammenzubringen.

Mit unserem exklusiven Firmen-Weihnachtsmarkt auf Schloss Hülchrath verbinden wir festliche Traditionen mit einer einzigartigen Event-Location. Ob glanzvolle Outdoor-Atmosphäre mit funkelnden Lichtern oder gemütliche Indoor-Bereiche im Rittersaal und Gewölbekeller – wir schaffen den Rahmen, in dem Ihre Weihnachtsfeier zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Mit jahrelanger Erfahrung, kreativer Crossover-Küche und ausgezeichneten Kundenbewertungen steht **STREET-KITCHEN Catering & Events** für kulinarische Highlights und perfekten Service – für Events, die in Erinnerung bleiben.

Schloss Hülchrath

Die historische Event-Location inmitten der Natur



EXKLUSIVER FIRMEN-WEIHNACHTSMARKT



Ein Schloss, unzählige Möglich- keiten

Feiern Sie drinnen oder
draußen oder feiern
Sie drinnen & draußen!

Firmen-Weihnachtsmarkt

auf Schloss Hülchrath – Indoor & Outdoor



Erleben Sie Ihren ganz persönlichen Firmen-Weihnachtsmarkt in der einzigartigen Kulisse von Schloss Hülchrath. Ob im festlich beleuchteten Innenhof, auf der historischen Burgruine, der großen Festwiese oder in den stimmungsvollen Indoor-Bereichen wie Rittersaal und Gewölbekeller – wir schaffen den perfekten Rahmen für Ihre exklusive Feier.

Mit Platz für bis zu 500 Gäste (größere oder kleinere Gruppen auf Anfrage) und flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten bieten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Konzept, das Ihre Gäste begeistern wird – von der Dekoration über das Catering bis hin zu besonderen optionalen Highlights.

Konzept	Firmen-Weihnachtsmarkt – vollständig individualisierbar, Konzept: Speisen, Getränke & Entertainment
Kapazitäten	bis zu 500 Gäste auch größere + kleinere Anfragen möglich, bitte sprechen Sie uns an
Indoor/Outdoor	feiern Sie im Innenhof, auf der Burgruine, der großen Festwiese & indoor im Rittersaal oder Gewölbekeller
Full-Service	Planung/Projektmg., Auf-/Abbau, Full-Service-Catering, Technik, Dekoration, gr. Portfolio an weiteren Optionen



Jetzt
Angebot
anfordern!



SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Aus dem BBQ-Smoker

Pulled-Sauerbraten-Burger | Rosinen-BBQ-Jus, Coleslaw v. Rotkohl, Apfel-Chutney & gerösteten Mandeln

Pulled-Goose-Burger (Gans) | Coleslaw vom Rotkohl und Orangen-BBQ-Jus

Pulled-Flammlachs-Burger | Honig-Senf-Dill-Sauce und Wildkräutersalat

Saftiger Nussbraten-Burger | süß-saures Apfelchutney, Coleslaw v. Rotkohl & Wildkräutersalat (V)

Veganer Pulled Oyster-Mushroom-Burger | Minzjoghurt und Tomaten-Gurken-Chutney (V)

Winter-Grillen

grobe Wildbratwurst | mit Preiselbeersenf

Thüringer Wildbratwurst | mit Preiselbeersenf

Thüringer Wild-Curry-Wurst | mit Apfel-Birne-Rosmarin-Currysauce

Hot Dog von der Wilden Wiener | Rotkraut, glasierte Zwiebeln, Preiselbeersenf & süß-saures Apfel-Chutney

Pulled-Sauerbraten-Dog | Coleslaw vom Rotkohl, Rosinen-BBQ-Jus und geröstete Mandeln

Suppe & Eintopf aus der Pfanne

Gulaschsuppe | vom Hirsch oder Rind, mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse

Gebratene Champignons aus der Pfanne | mit Schweizer-Käsesauce, Tomaten-Chutney & glasierte Zwiebeln

Gebratene Champignons aus der Pfanne | Knoblauchsauce oder Kräuter-BBQ-Sauce

Möhren-Apfel-Gemüse | mit Kartoffeln & weihnachtlichen Aromen aus der großen Pfanne

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Reibekuchen & Folienkartoffeln

Reibekuchen | mit Flammlachs & marinierten Wildkräutern

Reibekuchen | mit süß-saurem Apfel-Chutney

Reibekuchen | mit Roastbeef, Portweinjus & Zimt-Rotkohl

Folienkartoffel | mit Roastbeefstreifen, Portweinjus und Petersilie-Minz-Quark oder Sour-Cream

Raclette-Stand

geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Rucola und frischen Kräutern

geröstetes Brot mit würzigem Raclette-Käse, marinierten Tomaten, Tiroler Speck und frischen Kräutern

Mediterranes Grillgemüse mit geschmolzenem Raclette-Käse vom Raclette-Grill

Germknödel & Crêpes

Germknödel gefüllt mit mediterranem Gemüse, übergossen mit Käsesauce oder gebräunter Mandelbutter

Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit geschmolzener Butter und Mohn

Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit Vanillesauce

Crêpes mit Bratapfelmarmelade und Mandelsplittern

Crêpes klassisch mit Nutella oder Bionella

Crêpes mit Marzipan, Rumrosinen und Zartbitterschokolade

www.street-kitchen.de





SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Küchencrew bringt die ganze Vielfalt der Weihnachtsmärkte auf Ihr Event – frisch zubereitet, kreativ inszeniert und manchmal auch neu interpretiert.

Weihnachtliche Sweets

gebrannte Mandeln mit Spekulatiusgeschmack

gebrannte Macadamia-Nuss mit Zimt

Lebkuchen vom regionalen Meister-Bäcker

Mutzen vom regionalen Meister-Bäcker

Getränkesspezialitäten

Eierpunsch, auch als veganer Eierpunsch und Feuerzangenbowle

Feuerzangenbowle

Glühwein weiß und rot, natürlich in Winzer-Qualität

Hot Aperol

Lumumba mit Amaretto

Optional gebrandete Glühweintassen mit Firmenlogo & Weihnachtsgruß, zum Mitnehmen für Ihre Mitarbeiter.

Fragen Sie nach unserer Karte für kalte Getränke, Longdrinks und Cocktails.

WEIHNACHTSPAKET

Unser **Weihnachtspaket** vereint festliche Atmosphäre, exklusive Location und kulinarische Highlights zu einem einzigartigen Gesamterlebnis. Perfekt für Firmenfeiern, die stilvoll, herzlich und unvergesslich sein sollen.



Leistungspaket

Location

Nutzung von Innenhof, Burgruine, Festwiese, Rittersaal und/oder Gewölbekeller

Weihnachtsmarkt

mit 4-5 Holzbuden, festlich dekoriert und beleuchtet

Speisen & Getränke

Full-Service Catering von STREET-KITCHEN

Bestuhlung & Musik

Stehtische, Außenbestuhlung & Outdoor-Musikanlage

Ihre individuelle Weihnachtsfeier/-party

kombinieren Sie alle Outdoor- & Indoor-Angebote, Speisen-, Getränke- und Cocktailangebote

Upgrade-Optionen

- Buffet-Catering Innenbereich
- Cocktails & Barkeeper
- Kaffee-Station & Barista
- DJ für anschließende Party
- Musik- und Lichttechnik
- Event-Module & -Spiele
- Künstlervermittlung
- Übernachtungsmöglichkeiten
- Shuttle-Service in alle umliegende Städte



Wir beraten Sie gern!

Ob erste Idee oder fertiges Konzept – unser Team unterstützt Sie mit Erfahrung, Kreativität und Herzblut bei der Umsetzung Ihrer Weihnachtsfeier.

Schloss Hülchrath
Schloss Hülchrath 1
41516 Grevenbroich

STREET-KITCHEN Catering & Events
Wilhelm-Mauser-Str. 14-16
50827 Köln

Telefon: +49 (0) 221 98747455
E-Mail: kontakt@street-kitchen.de
Web: www.street-kitchen.de