

Event ohne Übernachtung

## Boßeln & Weihnachtessen

Ein echter Teamspaß wird das Boßeln im Heidewald in der Region Hannover/Celle mit anschließendem Essen



### Programm-Idee

Das ist ein riesiger Spaß für Ihre Weihnachtsfeier! Boßeln durch den winterlichen Heidewald. Nach Glühweinempfang und kurzer Einweisung in das Boßeln starten Sie in Mannschaften zur Gaudi. Mit Glühwein, Snacks und kleinen Schnäpschen wird die Unterhaltung während der Tour immer lockerer. Im Anschluss an die Boßeltour erwarten wir Sie im Restaurant, z.B. beim Winter-Barbecue, Weihnachtsschlemmerbuffet oder dem deftigem Grünkohlgelage.

Paket-Nummer: 0024877

Region:	📍	29313 Hambühren
Verfügbarkeit:	📅	November - März
Teilnehmer:	👤	10 - 200 Teilnehmer
Dauer:	🕒	6 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 23,00 € p.P.

## Event ohne Übernachtung

# Boßeln & Weihnachtsessen

Ein echter Teamspaß wird das Boßeln im Heidewald in der Region Hannover/Celle mit anschließendem Essen

### Beschreibung

Gegen 13:30 Uhr begrüßen wir Sie mit Glühwein im weihnachtlich geschmückten Innenhof des Restaurants. Im Anschluss werden die Gruppen in das Boßeln eingewiesen. Mit einem Anlauf und kräftigem Armschwung wird die Kugel so weit wie möglich geworfen, um der anderen Mannschaft ja keine Chance zum Gewinnen zu geben.

Die Tour geht durch eine von Wald und Feld eingerahmte Landschaft und man hört jemanden sagen: „Gib ihm die Kugel ...“. Für die Verpflegung während der Tour sorgt der gefüllte Proviantwagen (wie beschrieben). Gewinner dieser lustigen Tour ist die Mannschaft, die für die Gesamtstrecke (ca. 2-3 Stunden) am wenigsten Würfe benötigt.

Zum Boßeln gehört natürlich der so genannte Proviant-Handwagen.

Dieser wird für Sie wie folgt vorbereitet:

- Boßelkugeln, Kescher, Tourenplan
- Heißer Glühwein und Apfelpunsch
- König Pilsener, Alster, König alkoholfrei
- Alkoholfreie Getränke wie Cola, Fanta, und heißer Kaffee
- Kleine Mettbällchen und Laugengebäck
- Original Bosseler Schnaps von Berentzen

Übrigens beim Boßeln gibt es keine Verlierer. Und wenn doch dann nur Gute! Im Anschluss an die Tour erwarten wir Sie gegen 16:00 Uhr im weihnachtlich dekorierten Restaurant zu einem der folgenden Speisenangebote:

- Winterbarbecue mit saftigen Steaks und knackigen Salaten
- Weihnachtsverwöhnbuffet mit leckeren Desserts
- Klassischer Grünkohl mit Kasseler, Kartoffeln und Bregenwurst

Als Empfang würden wir Ihnen unseren ofenfrischen Flammkuchen als Fingerfood anbieten.

Zeitlicher Ablauf:

Die Bosseltour durch den Heidewald wird etwa in 2 bis 2,5 Stunden durchgeführt. Das anschließende Essen lässt sich im Zeitrahmen von 2 bis zu 7 Stunden ausweiten.

### Anbieter-Bewertungen

18 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.62 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.44 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.78 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.56 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.61 von 5 Sternen

### Wichtige Hinweise

Ein Transfer zum Hotel kann auch von Busunternehmen der Region angeboten werden.

### Leistungen inkl.

- Boßelkugeln und Streckenbeschreibung
- Bollerwagen mit heißen Getränken und Snacks
- Einweisung in das Boßeln
- Winterlicher Begrüßungstrunk mit Glühwein und Apfelpunsch

## Event ohne Übernachtung

# Boßeln & Weihnachtsessen

Ein echter Teamspaß wird das Boßeln im Heidewald in der Region Hannover/Celle mit anschließendem Essen

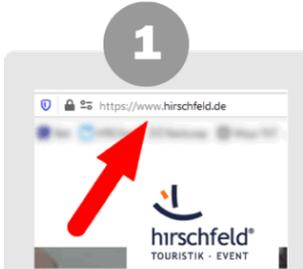
### Zusatzleistungen

- Winterbarbecue aus dem Grillhäuschen oder als Buffet  
marinierte Schweinnackensteaks und Schinkengriller | Wildbratwürstchen, Putensteaks | Fischfilets | Goldbraune Hähnchenkeule, Gegrillte Mini Haxen | Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Frische verschiedene Salate | Warmes Anti- Pasti- Gemüse | Ofenkartoffel mit Kräuterquark gegrillter Maiskolben | gebackener Schafskäse mit Tomaten und Pesto | Frisches Baguette | verschiedene Dips wie Barbecuesauce Ayoli, Currydip  
**Preis: 27,50 € p.P. inkl. MwSt**
- Grünkohl "satt" mit Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch und Minikartoffeln  
**Preis: 19,50 € p.P. inkl. MwSt**
- Flammkuchen als Weihnachtlicher Empfang • ofenfrischer Flammkuchen als Fingerfood  
**Preis: 6,00 € p.P. inkl. MwSt**
- „Getränkepauschale Aller“  
Für 3 Stunden: Biere vom Fass; Biere von der Flasche, Weinauswahl, Sekt, alkoholfreie Getränke, warme Getränke  
**Preis: 24,50 € p.P. inkl. MwSt**
- Weihnachtliches Buffet  
Waldpilzsuppe zum Stehempfang | Räucherlachsroulade mit Basilikumdicke, Mariniertes Rindertafelspitz, Putenvitelletto, Salatbuffet mit dreierlei Dressing | Ente mit Rotkohl, Fischfilets auf Oliven- Fenchelgemüse mit Sternanis; Kasslerbraten mit Pfefferkuchensauce, Gemüsevariation, Minikartoffeln, Spätzle und Knödel | Schokoladencreme mit Beeren- Zimtsauce, Pana cotta, Bratäpfel mit Vanille-Mohnsauce  
**Preis: 36,00 € p.P. inkl. MwSt**

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

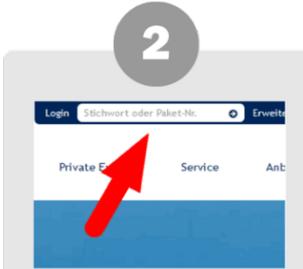
[www.hirschfeld.de](http://www.hirschfeld.de) - Paket-Nr. 0024877

**1**



Gehen Sie zu [www.hirschfeld.de](http://www.hirschfeld.de)

**2**



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

**3**



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“