

Weihnachtssessen mit der Firma: 10 Ideen

Was sollen wir bei der Firmenweihnachtsfeier denn bloß essen? Wir zeigen Ihnen leckere Ideen für das Weihnachtssessen mit der Firma. Jetzt lesen!



O Du Köstliche! Anregungen und Ideen für eine stimmungsvolle Weihnachtsverköstigung Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Nicht nur die Liebe geht durch den Magen. Auch festliche, gemütliche oder entspannte Stimmung bedarf einer ordentlichen Grundlage. Gerade bei Unternehmens-Weihnachtsfeiern gilt es, viele Geschmäcker nicht nur unter einen Hut, sondern auch in festliche Stimmung zu bringen. Wir haben ein paar Ideen und Fakten gesammelt, mit denen Sie aus dem Weihnachtssessen mit Ihrer Firma etwas ganz Besonderes machen können.

Weihnachtssessen mit der Firma - 10 Ideen von hirschfeld.de

1. Buffet oder Menü oder beides?

Da beim Essen alle Sinne beteiligt sind und zu ihrem Recht kommen sollen, ist die Frage nach dem richtigen Essen für die Weihnachtsfeier zunächst einmal von der Art der Weihnachtsfeier abhängig. Ort und Stimmung müssen harmonieren. Soll es eher feierlich und klassisch zu gehen, dann bietet sich ein an Tischen mit fester Sitzordnung serviertes Menü an. Wenn eine lockere Atmosphäre sowie eine gute Durchmischung der Gäste gewünscht ist und auch der Zeitplan Lücken beim Essen vorsieht, dann bietet sich ein offenes Buffet mit Selbstbedienung an. Je nach örtlichen Gegebenheiten lässt sich auch beides kombinieren: Vorspeise serviert am Platz, der Rest am offenen Buffet.

2. Flying Food

Wenn die Stimmung locker und ungezwungen und die Räumlichkeit für eine große Tafel nicht geeignet ist, kann auch das Konzept „Flying Food“ angewendet werden: Das Service-Team streicht zwischen den im Raum verteilten Bistrotischen hin und her und versorgt die Gäste fortlaufend mit kleinen Häppchen. Essen im Stehen kann eine willkommene Abwechslung sein, wenn man ohnehin den ganzen Tag am Schreibtisch sitzt. Zudem ist dieses Setting wesentlich lebendiger und kommunikativer. Ein weiterer Vorteil: Es gibt weder Platzgerangel noch Beschwerden über die festgelegte Sitzordnung.

3. Vielfalt macht viele froh

An Weihnachten scheiden sich so manche Geister. Befrieden lassen sich jedoch alle Gemüter mit ausreichend Speis und Trank. Voraussetzung dafür ist, dass viele Geschmäcker auf ihre Kosten kommen. Die Gans mag für manche Tradition sein, für andere ist sie ein Grund, der Weihnachtsfeier fernzubleiben. Die Welt ist vielfältig, auch an Weihnachten. Auch Vegetarier und Veganer haben ein Recht darauf, auf der Weihnachtsfeier satt und glücklich zu werden. Dasselbe gilt übrigens auch für Kollegen, die keinen Alkohol trinken wollen.

4. Kochen als Teamevent

Wie stellt man sicher, dass sich niemand über das Weihnachtssessen beschwert? Indem man sich nicht bekochen lässt, sondern die Teilnehmer selbst zum Kochlöffel greifen lässt. Bei guter Vorbereitung und unter professioneller Anleitung eines Kochs zieht das Team an einem Strang und stellt gemeinsam sicher, dass das Weihnachtsmenü nicht nur gelingt, sondern auch mit Stolz und wohlverdient genossen wird. Sollte die im Betrieb vorhandene Küche nicht ausreichen, so gibt es hinreichend Ausweichmöglichkeiten: Küchen mit entsprechenden Gast- und Partyräumen kann man in jeder größeren Stadt mieten.

5. Weihnachtscocktails mixen lernen

Wenn das Essen nicht allzu sehr im Vordergrund stehen soll, können Sie auch anstelle eines professionellen Kochs einen Barmixer für Ihre Weihnachtsfeier buchen. Der sollte Ihnen dann nicht nur Getränke mixen, sondern Ihnen auch das Ein-mal-eins des Cocktailmixen näher- und beibringen. Kleiner Tipp: Suchen Sie sich einen Spezialisten für Winter- und Weihnachtscocktails. Nach den Weihnachtsferien gibt es unter Kollegen garantiert einige lustige Geschichten über die ersten Mixversuche zu erzählen.

6. Das Buffet als exotische Genusslandschaft

Redaktioneller Artikel

Weihnachtsessen mit der Firma: 10 Ideen

Was sollen wir bei der Firmenweihnachtsfeier denn bloß essen? Wir zeigen Ihnen leckere Ideen für das Weihnachtsessen mit der Firma. Jetzt lesen!

Mottopartys sind seit Jahren ein Dauerbrenner. Nun ist aber eine Weihnachtsfeier bereits per Definition eine Mottoparty, zusätzliche Anweisungen sind also nicht wirklich notwendig. Allerdings bieten sich hier natürlich auch interessante Variationen an: „Weihnachten in der Südsee“, „Christmas Wild West“ oder „Feiern wie in Fernost“ könnten solche sein, die zudem bestens dafür geeignet sind, sich auch in der Speisekarte oder am Buffet widerzuspiegeln. Hier sind die Möglichkeiten nahezu unbegrenzt, schließlich wird in fast allen Winkeln dieser Welt Weihnachten gefeiert.

7. Themen- und Aktions-Dinner

Weiterhin sehr beliebt sind die thematisch ausgerichteten Dinner-Abende wie etwa das Krimi-Dinner. Zusätzlich spannend kann es werden, mobile Krimi-Dinner-Teams zu buchen, die den Mord tatsächlich in Ihre Firma verlegen können. Wenn das Team nun auch noch so flexibel ist und dem Programm einen weihnachtlichen Touch verleiht, dann passt wirklich alles.

8. Mobiler Schlemmer-Weihnachtsmarkt

Anstatt opulenter 4-Gänge Menüs können Sie Ihre Feiervesellschaft auch dazu animieren, auf dem Firmengelände den Gang zum [mobilen Weihnachtsmarkt](#) auf sich zu nehmen: An den verschiedenen Buden werden die klassischen Weihnachtsmarkt-Speisen in hochwertiger Qualität und größtmöglicher Vielfalt angeboten. So entsteht im Handumdrehen die heimelige Markt-Atmosphäre im Innenhof.

9. Informatives Erlebnis-Dinner

Feierlichkeiten bleiben auch dann in positiver Erinnerung, wenn sie stimmig sind und als „runde Sache“ abgespeichert werden können. Sprich: Wenn Zeit, Ort, Stimmung und Essen zusammenpassen. So sollte ein vorweihnachtliches Dinner in einem festlichen Saal einer Burg oder eines Schlosses dann auch ritterlich begangen werden, am besten noch mit einer Schlossführung und einer Einweisung in die damaligen Sitten und Traditionen. Alternativ kann das Ganze auch in einer Brauerei stattfinden und nach Führung durch die Gemäuer und einem deftigen Essen mit einer exquisiten (und gemäßigten) Verkostung enden.

10. Schlemmerwünsche erfüllen

Das beste Essen wird nicht geschätzt, wenn die Stimmung nicht gut ist. Gutes Essen kann zwar als Stimmungsaufheller dienen, aber dennoch sollte sichergestellt werden, dass schon die Ausgangslage einigermaßen entspannt ist und die Kollegen auch Lust haben auf die Weihnachtsfeier. Das gelingt gut, wenn man vorher Ideen und Wünsche sammelt und versucht, diese umzusetzen.

Zwangsbeglückung funktioniert nur in den seltensten Fällen. Hören Sie genau hin, was Kollegen von der Weihnachtsfeier erwarten, wie es in den vergangenen Jahren lief und was auf keinen Fall mehr gewünscht wird. Geschmäcker sind zwar verschieden, aber gemeinsame positive und negative Erfahrungen prägen die Erwartungshaltung im Team. Versuchen Sie, negative Erfahrungen nicht aufzufrischen, dann haben Sie Freude an der Feier - und am Weihnachtsessen!

Unsere Empfehlungen:

- [Küchenparty als Weihnachtsfeier](#)
- [Einfach kochen lassen beim Weihnachtsessen](#)
- [Firmenweihnachtsfeier für Gourmets](#)
- [Weihnachtsfeier mit Backen und Kochen](#)