

Weihnachts

WELT

2025

Veranstaltungsideen
für Ihre Firmenweihnachtsfeier



Weihnachtsgala

Erleben Sie eine unvergessliche Nacht voller magischer Momente bei der exklusiven Weihnachtsgala **Alpenglanz!** Tauchen Sie ein in die Welt der Hüttengaudi und alpinen Erlebnisse, begleitet von einer spektakulären Show und einer festlichen Atmosphäre inmitten der Kulturscheune.

Für den kulinarischen Genuss sorgt ein köstliches 4-Gänge-Menü, das den Abend perfekt abrundet.

Nach der Gala können die Gäste die festliche Stimmung bei der Aftershowparty ausklingen lassen.

Termine

25.11.25 (Premiere)

27.11.25 / 06.12.25 / 10.12.25 / 11.12.25 / 13.12.25 / 09.01.26

Seien Sie dabei, wenn es heißt:

Alpenglanz – Die Weihnachtsgala für die Sinne!

Nur bei uns:

Historischer Glühweinempfang in der Klosterruine, mit anschließender Fackelwanderung zum Festsaal. Schöner kann eine Weihnachtsfeier nicht beginnen.



Glühweinempfang, Fackelwanderung, Show, Menü, Tanz, Getränke (ausgewählte Getränke inklusive)

119,00 € p.P. | Premiere: 115,00 € p.P.

(inkl. MwSt.)

Menü zur Weihnachtsgala

Nimbschener Brotkultur

Mini-Brötchen-Mix | Laugenkonfekt | Brotvariation
Ursalz | Orangenbutter | Klosterfett | Schnittlauchcreme

Blumenkohl-Sellerie-Suppe

Espuma von brauner Butter und Haselnuss

Knusprige Entenkeule

mit Honig glasiert | Beifuß-Jus mit Cranberry-Rotkohl | Semmelknödel

Vanille-Bittermandelcreme

Winterapfelkompott | Edelschokoladeneiscreme

Kloster Nimbschen Hotel und Event GmbH · Nimbschener Landstraße 2 · 04668 Grimma
T +49(0)3437 9950 · info@kloster-nimbschen.de · www.kloster-nimbschen.de



Roy Reinker / Moderation, Bauchreden & Comedy
Cara Julienne / Poleakrobatik | Fräulein Fabelwesen / Feuershow
The Black Magics / Illusionsshow | Adrian Laza / Gesang
Dua Fantasia / Akrobatik | DJ Thorsten / Aftershow

Kochkurs

Eine moderne Küche im über 200 Jahre alten Gemäuer – hier wird Feiern zum Erlebnis, das Mahl zum Fest für den Gaumen = Freude!

Sie sind eine Gruppe von mindestens 10 bis max. 20 Personen und haben Lust, in ganz privater Atmosphäre und unter Anleitung Ihr eigenes Genusserlebnis zuzubereiten? Dann sind Sie zum Kochkurs in unserer „Gaumenfreude“ genau richtig.

Kochkursmenü, Aperitif, Snack, Leihschürze, das Rezept zum Nachkochen, zzgl. Getränke

Preis für 10 Personen:

1200,00€

Preis je weitere Person:

95,00€ p.P.



Kochkurs



KULINARISCHE VERSUCHUNG DES WINTERS

vom 01. Dezember bis 28. Februar

- **Gelbe Bete Suppe**
Geräucherte Garnele | Trüffel | Pinienkerne
- **Black Angus Rinderfilet**
Glasierte Fingermöhren | Zahmer Tanzpilz | Madeira-Glace | Panko-Polenta-Taler
- **Tonkabohnen Crème Brûlée**
Beschwipste Birne | Spekulatiuseiscreme | Vanillecrumble



 **Don't drink & drive**
Übernachtung im DZ
ab 58,50€ pro Person

Kochparty



Eventkochen als Kochparty mit Bowlingoption

Unsere Partyköche bereiten das Menü vor Ihren Augen in der „Gaumenfreude“ zu. Sie können naschen, trinken, sich unterhalten, Fragen stellen, bowlen oder selbst mitkochen. Das Menü bekommen Sie an schön eingedeckten Tafeln serviert.

Einfach entspannen und genießen!



Kochpartymenü, Aperitif, Snack, Leihschürze,
zzgl. Getränke & Bowling

Preis für 10 Personen:

1200,00 €

Preis für jede weitere Person:

95,00 € p.P.



buchbar ab 20 bis 35 Personen



 **Don't drink & drive**
Übernachtung im DZ
ab 58,50 € pro Person



Bowlinggewölbe

Unser Bowlinggewölbe in der Genusslounge bietet ungeahnte Möglichkeiten für Veranstaltungen bis zu 80 Personen. Hier wird im alten Gemäuer gemütlich an Tafeln gegessen und anschließend das Angefutterte beim Bowling wieder abtrainiert.

Weihnachtsbuffet im Bowlinggewölbe

ab 44,00€ p.P.

Getränkepauschale ab 35,00€ p.P.

**Ab 35 Personen ist das
Bowlinggewölbe exklusiv buchbar.**

Spielzimmer für Erwachsene

 **Don't drink & drive**
Übernachtung im DZ
ab 58,50€ pro Person

Mehr Spaß. Mehr Action. Mehr Team.

Entweder zusätzlich zum Bowling oder als Winterolympiade im Team – unser Spielzimmer für Erwachsene ist mit Tischkicker, Riesen-Jenga, Mini-Basketball und vielen anderen Spielmöglichkeiten in unserer Party-Lounge unterm Dach wirklich ein einzigartiges Event.

Preis für 2 Stunden: **ab 500,00 €**

buchbar ab 35 bis 80 Personen

Weihnachten im Luthersaal

Schöne Natursteinwände, rustikale Deckenbalken, eine lange Tafel und bequeme Hochstühle: Im Luthersaal kommt spätmittelalterliche Genießerstimmung auf. 30 bis 50 Festgäste finden hier bequem Platz.

HISTORISCHER GLÜHWEINEMPFANG

Im Feuerschein wird, kurz und amüsant, die Geschichte rund ums Kloster Nimbschen erzählt. Dazu gibt's einen schönen, heißen Glühwein.



Dauer ca. 30 min., ab 30 Personen

17,50€ p.P.

Winter-Bufferet im Luthersaal

Kalte Köstlichkeiten

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse
Quiche „Lorraine“ (franz. herzhafter Lauch-Schinken-Kuchen)
Nimbschener Wildschweinsülze mit Sauce Remoulade und Gewürzgurke
Herzhafte Auswahl an Käse- und Wurstspezialitäten
Klosterbutter, Brot- und Brötchensortiment

Warme Spezialitäten

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Orange
Wildschweinbraten mit Wacholdersoße & gebuttertem Rosenkohl
Gebratenes Barschfilet mit Spitzkohl-Kürbisgemüse und Weißwein-Specksoße
Schupfnudelpfanne mit Pilzen, Lauch, Cherrytomaten und Röstzwiebeln, Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Vanillesoße / Apfel-Zimt-Panna Cotta

Bei Buchung des Buffets ab 35 Vollzahlern zusätzlich: Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße an buntem Wurzelgemüse

Historischer Glühweinempfang, Winterbuffet und exklusive Nutzung des Luthersaales ab 30 Personen

79,00€ p.P.

Getränkepauschalen ab 35,00 € p.P.

 **Don't drink & drive**
Übernachtung im DZ
ab 58,50€ pro Person

Weihnachts-Casino im Gewölbesaal

Entdecken Sie unser festliches Weihnachtscasino – der perfekte Rahmen für einen Abend voller Freude und Teamgeist! Zuerst verwöhnen wir Ihre Gäste mit einem köstlichen Buffet, während leise Weihnachtsklassiker aus der Tonanlage für eine festliche Stimmung sorgen. Nach dem Essen geht der Spaß richtig los: An den Spieltischen erleben Ihre Mitarbeiter spannende und unterhaltsame Casino-Action.

Ab 50–80 Personen ist das Weihnachts-Casino exklusiv buchbar.

Preis auf Anfrage und nach Verfügbarkeit



Weihnachtliches Buffet

Kalte Speisen

Blatt- und Gemüsesalate | zweierlei Dressings
Regionale Käsesorten | Feigenchutney
Gebeizter Lachs | Bete | eingelegter Kürbis
Rosa gebratenes Roastbeef | marinierte Cocktailtomaten |
Honig-Zwiebel-Marmelade
Frisches Brot und Brötchensortiment von unserem Hausbäcker

Die Suppe

Bouillon vom Weiderind | eigene Einlage |
Wurzelwerk | Kräuterflädle

Warme Speisen

Filet von der Buttermakrele | Velouté von Kräutern |
buntes Wurzelgemüse

Knuspriges von der Entenkeule | Orangen
Beifuß Jus | Apfelrotkohl
Rindertafelspitz | Gewürzjus | Schwarzwurzel-Pilzgemüse
Pasta | Kürbissauce | Kräuterseitlinge | Winterlauch |
Bergkäse (vegetarisch)
Semmelknödel | Mandelkroketten | Petersilienkartoffeln

Desserts

Mousse von Glühwein | Winterapfel | Spekulatius (vegetarisch)
Eierlikörcreme | Vanille Kirschen (vegetarisch)

54,00€ p.P.

 **Don't drink & drive**
Übernachtung im DZ
ab 58,50€ pro Person

Weihnachtsfeier verpasst?

Genau für Sie haben wir auch einen „Weihnachtsgala-Termin“ im neuen Jahr gewählt.

Freitag, 9. Januar 2026

Genießen Sie das volle Programm, natürlich ohne den Weihnachtsbaum.

Nur bei uns:

Historischer Glühweinempfang in der Klosterruine, mit anschließender Fackelwanderung zum Festsaal. Schöner kann eine Weihnachtsfeier nicht beginnen.

Inklusive Glühweinempfang und Fackelwanderung, Show, Menü, Bier, Hauswein, alkoholfreie Getränke.

119,00€ p.P. inkl. MwSt.



Roy Reinker / Moderation, Bauchreden & Comedy
Cara Julienne / Poleakrobatik | Fräulein Fabelwesen / Feuershow
The Black Magics / Illusionsshow | Adrian Laza / Gesang
Dua Fantasia / Akrobatik | DJ Thorsten / Aftershow

Schon mal hier getagt?



Die beste Basis für Erfolg ist ein gelungener Perspektivwechsel. Auf dem vielseitigen Areal des ehemaligen Klostersgutes Nimbschen stehen die Chancen darauf bestens: den Alltag streifen Sie mühelos ab, für Gespräche und Diskussionen finden Sie das passende entspannte Umfeld und für gemeinsames Lernen die nötige Konzentration. Und wir helfen Ihnen mit professioneller Vorbereitung und aufmerksamem Service dabei, Ihre Ziele zu erreichen.

SEMINARAUSSTATTUNG

- 5 Seminarräume mit Tageslicht (40 bis 160 m²)
- Fenster zum Öffnen
- Klimaanlage mit Frischluftzufuhr
- Moderne Tagungstechnik
- Kostenloses W-LAN im gesamten Gelände
- Tagungsgarten
- Kulturscheune





Kloster Nimbschen Hotel und Event GmbH
Nimbschener Landstraße 2 · 04668 Grimma
Telefon: +49(0)3437 9950
E-Mail: info@kloster-nimbschen.de
www.kloster-nimbschen.de

