ES WEIHNACHTET SEHR – FESTLICHE STUNDEN VOLLER GENUSS

Zur Weihnachtszeit zeigt sich die Autostadt von ihrer stimmungsvollsten Seite. Lichterketten tauchen die Wege zwischen den Pavillons in warmes Licht, der Duft von Punsch und gebrannten Mandeln zieht durch die kalte Luft. Die Restaurants sind winterlich geschmückt und laden in der Adventszeit und an den Feiertagen zu festlichen Menüs und Büfetts ein. Frühzeitige Reservierung empfiehlt sich allerdings, da die Plätze schnell ausgebucht sind.

„BEEF CLUB FIRE & SALT"-WEIHNACHTSMENÜ

25. und 26. Dezember, 12 Uhr und 18 Uhr

Wer wünscht sich das nicht? Entspannte Feiertage ohne Stress in der Küche. Darum serviert der „BEEF CLUB" am 1. und 2. Weihnachtstag ein festliches Drei-Gänge-Menü. Eine spannende Kombination aus weihnachtlichen Düften und Gewürzen – mit einem über offenem Feuer gegrillten Hauptgang.

59 € pro Person

WEIHNACHTSFEIER IM „ESSZIMMER"

November und Dezember, ab 18 Uhr

Genuss trifft Gemeinschaft! Im „Esszimmer" organisieren wir für Unternehmen, Teams, Vereine und Freundesgruppen ganz individuell und stilvoll eine Weihnachtsfeier. Festliches Menü, winterliches Büfett, weihnachtlicher Kochkurs oder eine eigens ausgerichtete Veranstaltung – für Gruppen von 30 bis 100 Personen ist alles möglich. Termine auf Wunsch und nach Verfügbarkeit.

Preis auf Anfrage

WEIHNACHTSLUNCH IM „ESSZIMMER"

25. und 26. Dezember, 12 bis 15 Uhr

Das „Esszimmer" empfängt Sie an den Weihnachtsfeiertagen zu einem edlen Lunch-Büfett, das für jeden Geschmack etwas bereithält – von Vorspeisen über Festtagsklassiker bis hin zu vegetarischen Alternativen und feinen Desserts.

59 € pro Person
Kinder (6 bis 12 Jahre): 30 €
Kinder unter 6 Jahren frei

ADVENTSFRÜHSTÜCK IN DER „LAGUNE"

29. November, 6., 13. und 20. Dezember, 8:30 bis 11 Uhr

Besonders gemütlich und entspannt startet ein Adventssonntag beim Frühstück in der „Lagune". Herzhafte oder süße Köstlichkeiten, warme oder kalte Frühstücksspezialitäten, hausgemachte Plätzchen oder aromatische Wintergetränke sorgen für besinnliche Weihnachtsstimmung und entspannte Stunden in geselliger Runde.

29,90 € pro Person

FESTTAGSBÜFETT IN DER „LAGUNE"

25. und 26. Dezember, 12 bis 21 Uhr

Schon mittags schlemmen? An den Weihnachtsfeiertagen ist das auf jeden Fall erlaubt. Das Festtagsbüfett in der „Lagune" hält für jeden Geschmack das Richtige bereit. Die Auswahl reicht von feinen Vorspeisen über traditionelle Klassiker bis hin zu ausgefallenen Dessertkreationen.

49 € pro Person
Kinder (6 bis 12 Jahre): 25 €
Kinder unter 6 Jahren frei

NEUJAHRSFRÜHSTÜCK IN DER „LAGUNE"

1. Januar, 10 bis 14 Uhr

Nach einer langen Silvesternacht startet 2027 am besten mit einem ausgiebigen Frühstück, das nicht nur lecker, sondern auch gesund ist. Zur Begrüßung servieren wir einen erfrischenden Detox-Smoothie, das vielfältige Büfett bietet eine Mischung aus deftigen Wohlfühlklassikern und vitalen Köstlichkeiten. Mit frischen Frucht- und Getreidekreationen, vitaminreichen Kleinigkeiten und natürlichen Energielieferanten beginnt das neue Jahr voller Genuss und Vitalität.

35 € pro Person

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB", „AMano" und „Lagune" sind auch über das Portal OpenTable möglich: **opentable.de**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



LAGUNE

Unser Marktrestaurant ist perfekt für gesellige Runden. Groß ist auch die Auswahl an frischen und regionalen Highlights. An verschiedenen Stationen wählen Sie Ihre warmen und kalten Favoriten und kreieren so Ihr ganz persönliches Lieblingsgericht.

LAGUNE × FIGLMÜLLER CLASSICS

Ab 22. August, 11:30 bis 19 Uhr

Gemeinsam mit dem Restaurant Figlmüller Wien bringt die „Lagune" österreichische Spezialitäten nach Wolfsburg. Das Traditionshaus steht seit 1905 für Wiener Küche und ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt – vor allem für sein berühmtes Schnitzel. Neben typischen Gerichten hält mit den Burgern „Brioche und Brösel" auch das moderne Streetfood-Konzept aus dem 1. Bezirk Einzug. Eine Gelegenheit für alle, die Lust auf Wiener Küche mit zeitgemäßem Twist haben.

CULINARY NIGHT MARKET

2. Oktober, 18 bis 22 Uhr

Es geht auf eine kulinarische Reise, auf der Suche nach den beliebtesten internationalen Klassikern und modernen Streetfood-Ideen. Zu den Höhepunkten zählen frische Pasta mit Steinpilzen, direkt in einem ausgehöhlten Grana-Padano-Laib geschwenkt, Wildburger im Brioche-Brötchen mit mariniertem Rotkraut sowie süße Topfenknödel mit karamellisierten und flambierten Zwetschgen. Dazu gibt es eine Auswahl erlesener Weine und kreativer Longdrinks.

79 € pro Person

TEATIME

Oktober bis Dezember, sonntags, 15 bis 17 Uhr

A British Delight: Unseren klassischen Afternoon Tea servieren wir mit frisch gebackenen Scones, feiner Clotted Cream, hausgemachten Mini-Pies (auf Wunsch auch vegetarisch) und weiteren süßen Teilchen.

25,90 € pro Person

KÄSEFONDUE

Ab 4. Dezember, Montag bis Donnerstag, ab 18 Uhr

Die Fondue-Saison ist eröffnet! Zeit für gemütliche Abende, gute Stimmung und ganz viel geschmolzenen Käse. In der „Lagune" servieren wir Ihnen ein klassisches Käsefondue in entspannter Atmosphäre – perfekt zum Teilen, Genießen und Zusammensein.

18,90 € pro Person



Foto: Carina Adam

MONDO ITALIANO

Am Mittellandkanal ist ein Stück Italien entstanden: Im „Mondo Italiano“ dreht sich alles um italienische Kaffee- und Esskultur – von Arancini als Snacks über einen Cappuccino mit Cannoli am Nachmittag bis zum Negroni als Aperitif. Besonders sind auch die Livemusik und regelmäßig stattfindende abendlichen Events.

COCKTAIL-WORKSHOP

10. Oktober, 14. November und 19. Dezember

Mixen, shaken, gemeinsam Spaß haben. Ob Firmenfeier, Teambuilding, Vereinsausflug oder privates Event – beim Cocktailkurs in unserer Bar kann jede Person unter professioneller Anleitung die Kunst des Cocktailmixens lernen und eigene Lieblingsdrinks kreieren. Nach einer kurzen Einführung in die Welt der Spirituosen, Zutaten und Mixtechniken geht es direkt ans Shaken, Rühren und Dekorieren. Eine schöne Mischung aus Genuss, Kreativität und Gemeinschaft.

69 € pro Person
Inklusive Drinks und Snackauswahl
Ab 18 Jahren

A

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal OpenTable möglich: **opentable.de**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

AMANO

Im italienischen Familienrestaurant „AMano“ in der Autostadt wird mediterrane Esskultur großgeschrieben. Genießen Sie knusprige Steinofenpizza, hausgemachte Pasta, frische Salate und Desserts – wie in Bella Italia!

TRIZZA-PIZZA

Oktober bis Dezember, Freitag bis Sonntag, 17 bis 21 Uhr

Mit der Trizza-Pizza wird Pizzaessen zum gemeinsamen Erlebnis. Drei verschiedene Pizzen nach Wahl werden nach persönlichem Geschmack kombiniert und stilvoll auf einer Etagere serviert. Ob klassisch, herzhaft oder vegetarisch – die drei Favoriten lassen sich mit Familie, Freundinnen und Freunden oder Kolleginnen und Kollegen teilen. So können alle probieren oder ihre Lieblingssorte genießen.

36 € für 2 bis 3 Personen

KINDERGEBURTSTAG

Täglich, 12 bis 18 Uhr

Zu einem richtig schönen Kindergeburtstag gehört natürlich auch das Lieblingsessen – und das wird im „AMano“ selbst gemacht. Die Gäste schlüpfen in die Rolle eines Pizzabäckers und belegen ihre eigenen Pizzen nach Lust und Laune: kreativ kombiniert oder klassisch italienisch. Erlaubt ist, was schmeckt! Und wenn die Pizzen dann frisch aus dem Steinofen kommen, geht der Geburtstag in die leckerste Runde. Buon Appetito! Auf Wunsch bereiten wir als Nachtisch auch einen Geburtstagskuchen mit Widmung vor.

12,50 € pro Kind
Inklusive Pizza und Apfelschorle
Geburtstagskuchen: 25 €
Das Geburtstagskind zahlt nichts

SERATA DI MARE

Jeden Donnerstag im November, ab 18 Uhr

Sehnsucht nach Meer? Dann genießen Sie einen italienisch-maritimen Abend mit 2 kg frischen Muscheln für zwei Personen, dazu frisches Brot und zwei Gläser Pinot Grigio.

Das Angebot ist nur auf Vorbestellung erhältlich.
55 € für 2 Personen

ERSTE SAHNE

Im Café „Erste Sahne“ erwarten Sie herrlich duftender Kaffee, feine Kreationen aus der Konditorei und hausgemachtes Bioeis – perfekt für eine genussvolle Auszeit.

SCHOKOFONDUE

Oktober bis Dezember, 15 bis 18 Uhr

Ein süßes Erlebnis für die kalte Jahreszeit: Wenn frische Früchte, knusprige Biscotti und weitere Leckereien in cremige Schokolade getunkt werden, zieht warmer Duft durch den Raum und lässt Familie, Freundinnen und Freunde oder Kolleginnen und Kollegen zusammenrücken.

15,90 € pro Person

COFFEE-CLUB-RÖSTWORKSHOP

19. November, 15 bis 18 Uhr

Richtig guter Kaffee! Unser Workshop gibt exklusive Einblicke in die Welt der Bohnen, Aromen und Röstungen. Der perfekte Treffpunkt für alle, die gerne genießen, Neues entdecken und sich in entspannter Atmosphäre austauschen.

39 € pro Person

LATTE-ART-SEMINAR

22. Oktober, 26. November und 17. Dezember, 17 bis 20 Uhr

Barista wird nur, wer auch Latte-Art beherrscht. Sie ist das i-Tüpfelchen auf jeder Milchkaffee-Spezialität. Doch was macht den perfekten Milchschaum aus? Und wie zeichnet man mit Kaffee Herzen, Blumen und Blätter? Beim Workshop reichen wir süße Kleinigkeiten aus unserer Konditorei sowie Wasser.

79 € pro Person

BARISTA-SEMINAR

8. Oktober, 5. November und 10. Dezember, 17 bis 20 Uhr

Wie stellt man eine Kaffeemühle richtig ein? Was ist der passende Mahlgrad? Und wie extrahiert man die meisten Aromen aus dem Kaffeemehl? Wer den perfekten Espresso oder Cappuccino aus der Siebträgermaschine zubereiten möchte, findet hier unter fachmännischer Anleitung die passenden Antworten. Dazu gibt es süße Kleinigkeiten aus unseren Konditoreien sowie Wasser.

99 € pro Person



Foto: Lennard Kugeler

BEEF CLUB

Der „BEEF CLUB Fire & Salt“ ist ein Ort für besondere Genussmomente. Exzellentes Fleisch, fein abgestimmte Aromen und kreative Gerichte garantieren ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

BEEF CLUB BEATS
7. November, 20 bis 2 Uhr
Ab 20 Uhr verschmelzen Clubsound, BBQ am offenen Feuer und Barstimmung zu einem Abend, der alles ist – nur kein klassisches Abendessen. Zu DJ-Sets servieren wir ein Begrüßungsgetränk und Grilltapas im Stil einer Küchenparty – wie Beef-Tatar, flambierter Saibling und Tataki vom Secreto Ibérico. Dazu gibt es Highballs, Longdrinks, ausgewählte Weine – und einen Espresso-Martini als perfektes Finale.
49 € pro Person
Inklusive Eintritt, Grilltapas Tasting & Welcome Drink

WHISKY MEETS BEEF
11. Dezember, 18 Uhr
Wenn die Tage kürzer und die Abende gemütlich werden, lädt der „BEEF CLUB“ zu einem besonderen Geschmackserlebnis ein. Die kräftigen Aromen von feinem Whisky entfalten sich pur, als Longdrink oder in klassischen Cocktails wie Whisky Sour oder Old Fashioned. Dazu wird als Teil eines Drei-Gänge-Menüs bestes Beef vom Grill serviert, veredelt mit leichten Raucharomen und perfekt abgestimmt auf die charakteristischen Noten der ausgewählten Whiskys.
99 € pro Person

A

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal OpenTable möglich:
opentable.de


Foto: Janina Snatzke

BIG! BIG CUTS, BIG BOTTLES
24. Oktober, 18 Uhr
Es ist ein besonderer Showeffekt, wenn das Côte de Bœuf oder Porterhouse direkt am Tisch tranchiert wird. Alle Cuts gibt es zum Teilen und Genießen, mit perfekt abgestimmten Beilagen und Saucen. Dazu werden drei verschiedene Rotweine aus großen Flaschen nach und nach eingeschenkt und verkostet.
159 € pro Person

DAS BROT.

Der Duft von ofenfrischem Brot liegt in der Luft: In unserer Hausbäckerei trifft Backkunst auf Leidenschaft. Und während Ihres Einkaufs können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern bei der Arbeit zusehen.

BACKSTUBEN-HIGHLIGHTS
Täglich, 7:30 bis 18 Uhr

OKTOBER
Käsekürbisringe und Bagels
Herbstlicher Genuss in seiner würzigsten Form! Unsere knusprig ausgebackenen Kürbisringe haben einen zart schmelzenden Käsekern. Lockere und vielseitig belegte Bagels bringen Abwechslung auf den Teller.

NOVEMBER
Emmerbrot und Roggenbrötchen mit Röstzwiebeln
Kräftig im Geschmack und rustikal im Charakter: Brot aus der ältesten kultivierten Getreideart, Emmer, hat einen angenehm nussigen Geschmack. Durch unsere knusprigen Roggenbrötchen zieht der herzhafte Duft gerösteter Zwiebeln.

DEZEMBER
Würziger Wolfsburger und Zimties
Erst kräftig, dann angenehm süß: Die lokale Spezialität „Würziger Wolfsburger“ sollten Sie unbedingt probieren – danach passt zum Kaffee ein lockeres Weizenbrötchen mit sanfter Zimtnote.

BROTBACKKURS „KORN UND KRUSTE“
Für Teams am 25. und 27. November sowie 17. Dezember, 18:30 bis 21:30 Uhr
Als Einzelevent: 8. Oktober, 18. November, 10. Dezember
„Das Brot.“ öffnet seine professionelle Backstube exklusiv. Unter fachkundiger Anleitung entstehen zwei verschiedene Brotsorten, dabei gibt es spannende Einblicke in das traditionelle Handwerk. In entspannter Atmosphäre wird geknetet, geformt und gebacken. Entweder als Einzelevent oder als Teamerlebnis für Firmen, Abteilungen und kleine Gruppen bis maximal 12 Teilnehmende buchbar.
129 € pro Person

ÖFFNUNGSZEITEN FEIERTAGE
Ob knusprige Brotspezialitäten, frische Brötchen oder liebevoll gebackene Köstlichkeiten – wir sorgen dafür, dass Ihre Festtagstafel mit den feinsten Backwaren bestückt ist. Bestellen Sie Ihre Lieblingsprodukte am besten rechtzeitig vor.
Unsere Öffnungszeiten während der Feiertage:
24. Dezember, 7:30 bis 11 Uhr
25. und 26. Dezember, 7:30 bis 18 Uhr
31. Dezember, 7:30 bis 11 Uhr
1. Januar, 9 bis 18 Uhr

ESSZIMMER

Ob Firmenfeier, Familienfest oder ein besonderer Abend mit Freundinnen und Freunden: Im „Esszimmer“ sind Sie mit 30 bis 100 Gästen genau richtig. Freuen Sie sich auf entspannte Stunden in stilvollem Ambiente.

SONNTAGSLUNCH
Oktober bis Dezember, jeden 2. Sonntag, 11:30 bis 14:30 Uhr
Der Sonntag hat es verdient, nicht mit Kochen verbracht zu werden. Ein saisonales Büfett, ganz auf die Jahreszeit abgestimmt, bringt Kürbis, Wild und Ente auf den Tisch – begleitet von klassischen Vorspeisen und passenden Beilagen zu den Hauptgängen. Zum Abschluss warten süße Kreationen aus der hauseigenen Konditorei und Patisserie.
45 € pro Person
Inklusive Wasser und Prosecco als Begrüßungsgetränk

LEBKUCHENHAUS-BASTELN
6. Dezember, 15 und 16 Uhr
Knusper, knusper, Knäuschen! Kinder im Alter von 5 bis 12 Jahren können ihrer Kreativität freien Lauf lassen und ihr ganz persönliches Lebkuchenhaus gestalten. Mit viel Spaß und weihnachtlicher Stimmung wird dekoriert, verziert und genascht, bevor die kleinen Kunstwerke natürlich mit nach Hause genommen werden dürfen. Zur Stärkung gibt es für jedes Kind einen leckeren Punsch inklusive. Ein festliches Erlebnis für alle kleinen Weihnachtsbäckerinnen und -bäcker sowie Naschkatzen.
18,90 € pro Kind


Foto: Julia Nimke

MARTINSGANS
13. und 14. November, 18 Uhr
Traditionell ist die Martinsgans ein Festessen, das im Kreise der Familie, mit Freundinnen und Freunden oder Kolleginnen und Kollegen den Übergang in die dunklere Jahreszeit einläutet. Wir servieren die traditionell zubereitete Martinsgans daher bereits tranchiert und zum Teilen in der Tischmitte. Zum saftigen Fleisch gibt es ausgewählte saisonale Beilagen wie Rotkohl, Grünkohl und hausgemachte Klöße. Ein genussvoller Abend voller Tradition, Geschmack und geselliger Momente. Jetzt Plätze sichern und die Martinszeit kulinarisch feiern!
59 € pro Person, 29,50 € pro Kind
Inklusive Begrüßungsgetränk

KOCHKURSE IM „ESSZIMMER“
November und Dezember
Wenig verbindet wohl mehr als gemeinsam zu kochen. In kleinen Teams bereiten die Teilnehmenden ein köstliches Drei-Gänge-Menü zu. Unter fachkundiger Anleitung entstehen saisonale und regionale Gerichte, die anschließend in geselliger Runde genossen werden. Passend zu jedem Gang servieren wir eine ausgewählte Getränkebegleitung, die das kulinarische Erlebnis abrundet. Je nach Jahreszeit variieren die Rezepte von herzhaften Gerichten zum Erntedankfest bis hin zu einem stilvollen Wintermenü. Wer das Ganze später nachkochen möchte, kann die Rezepte mit nach Hause nehmen.
Termine auf Wunsch und Verfügbarkeit bis zu 20 Personen.
119 € pro Person

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN