

Angebot

Feiern on Ice 2026

Kleine Teams. Eine große Nacht.

GOOD PEOPLE GREAT BUSINESS BETTER CHRISTMAS

TEAM 5 TEAM 12 TEAM 8 TEAM 25

Verschiedene Teams. Eine besondere Location.

Mehr erleben Neue Kontakte Unvergesslich feiern

VERSCHIEDENE TEAMS. EINE BESONDERE LOCATION.

FEIER ON ICE

ALLES UNTER EINEM DACH

DIE BESONDERE WEIHNACHTSFEIER FÜR IHR UNTERNEHMEN

WINTER TOGETHER STRONGER

200 m² EISFLÄCHE zum Schlittschuhlaufen

LECKERE SPEISEN für jeden Geschmack

GLÜHWEIN & WINTERDRINKS

KLEINER WEIHNACHTSMARKT mit regionalen Highlights

ALLES ÜBERDACHT wetterunabhängig

IDEAL FÜR FIRMENEVENTS Teambuilding mal anders

Mehr als eine Feier - ein gemeinsames Erlebnis.

STÄRKT DEN TEAMGEIST

SCHAFFT BESONDERE MomENTE

NACHHALTIGE ERINNERUNGEN

ALLES AUS EINER HAND

JETZT ANFRAGEN UND WUNSCHTERMIN SICHERN! >

Unsere Leidenschaft – Ihr Event

3.12.-20.12.2026 und 8.1.-30.1.2027 | Weihnachts-Popup-Event | Feiern on Ice

Nur am 8.12.2026 kleine Teams/Firmen feiern zusammen mit anderen Teams/kleinen Firmen
(Leistungen sind identisch)

Liebe Kunden,

Vielen Dank für Ihr Interesse an einem Weihnachts-Event bei “Kiefl meets Ziemann’s” in der einzigartigen Weihnachts-Popup-Location (in Gauting-Neuried). Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre in unserer wunderschön dekorierten Location und das völlig wetterunabhängig, lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, führen sie ihr Team/Kollegen ein bisschen auf das Eis und genießen unser Komplettpaket mit verschiedenen, typisch weihnachtlichen Speisen und Getränken wie auf dem Weihnachtsmarkt. Wir bieten wir den optimalen Rahmen für einen exklusiven weihnachtlichen Teamevent!

Anbei finden Sie Ihr persönliches Angebot.

Wir freuen uns schon darauf, mit Ihnen und Ihrem Team zusammen Ihr exklusives “Feiern on Ice“ veranstalten zu können.

Viele Grüße,

Silvia & Stefan Ziemann

Der Macher...



Stefan Ziemann

Genussmotivator | Visionär | TV-Koch

Stefan Ziemann ist außergewöhnlicher Profikoch und leidenschaftlicher Gastgeber. Genau diese Kombination macht Ziemann's Kochschule zu einer Genusswerkstatt der besonderen Art.

Neben seinem Wirken in der Kochschule ist Stefan Ziemann zusätzlich wöchentlich im Format „Kabel1 – Das Magazin“ zu sehen. Hier beweist er neben seinem fachlichen Wissen auch seine Fähigkeiten als erstklassiger Entertainer.

Eckdaten

Location Kiefl Gartencenter, Neurieder Str. 53, 82131 Gauting bei München, ([hier geht's zum Routenplaner](#))

kostenfreie Parkmöglichkeiten für PKW und Busse sind in ausreichender Menge vorhanden.

Datum 3.12.-20.12.2026 und 8.1.-30.1.2027

Gästeanzahl bis 220 Pax

Preise & Leistungen

Kosten: ab 170 EUR netto zzgl. MwSt. pro Person

Leistungen, inkludierte Leistungen für 3,5 Stunden Veranstaltungsdauer:

- **Sämtliche Speisen vor Ort, wie:**
 - Flammlachs auf Rucola mit Meerrettich-Schmand
 - Kräuter-Rahmchampignons auf Spätzle (vegetarisch)
 - Tegernseer Bergkäsecreme auf Bauernbrotscheibe gebacken (vegetarisch) oder mit Speck
 - Schweinswürstl in der Semmel
 - unsere berühmtes Kürbissüppchen mit Kumin und Kardamom, obenauf Zimt-Croutons
 - Süßes Dessert zum Abschluss
- **Sämtliche Getränke, wie:**
 - Glühwein in verschiedenen Geschmacksrichtungen
 - alkoholfreier Glühpunsch
 - Aperol-Spritz, Hugo usw.
 - div. Softgetränke
 - div. Biere und Weine
- **Eisfläche inkl. Schlittschuhverleih**
- **Personal, Deko, Location,**
- **Outdoorfläche mit Grills und Smoking-Area**
- **Technik**

Anfragen: info@ziemanns.de