

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2016

Menü 1

Rindsuppe mit Frittaten

oder

Blattsalatteller
mit gebratenen Kartoffeln und Speck

Schweinsmedaillons mit Pfeffersauce
dazu Röstgemüse und Kartoffelgratin

oder

Rucola-Frischkäse-Ravioli
mit Pesto, Schmortomaten
und Parmesan

oder

Weihnachtsente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Helles und dunkles Mousse au Chocolat
auf Waldbeerenragout und Schokoblättern

Preis pro Person € 26,00

Menü 2

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

oder

Rote Beete-Carpaccio
mit Kren, Zitrone, Pinienkerne,
Büffelmozzarella, Ciabatta

Entrecôte vom Premium Rind
dazu Portweinjus, Bratkartoffeln, Grilltomate
und Speckfisolen

oder

Gegrillte Doradenfilets
mit Schmortomaten, Knoblauchrisotto,
Apfel, Nuss und Parmesan

oder

Wirsing-Kartoffellaibchen
mit Joghurt-Kräuterdip
und Ratatouille-Gemüse

Pralinenparfait
mit Cassisfeigen und Minzpesto

Preis pro Person € 31,00

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Menü 3

Sellerie-Apfelcremesuppe

oder

Tafelspitzsülz mit Salatbouquet
und Kernöl-Zwiebelmarinade

Gebratenes Forellenfilet aus Hofkirchen
mit Zucchini, Tomaten
und Kartoffel-Krenpüree

oder

Kurz gebratene Rehkeule mit Cranberryjus
Walnüssen, Spätzle und Rotkraut-Chutney

oder

Tomaten-Rucola-Risotto
mit gebratener Garnele und Grana Padano

Warmer Schoko-Chilikuchen
mit marinierten Waldbeeren

Preis pro Person € 28,00

„Bratl in der Rein“

ab 15 Personen

Platte mit Vorspeisen:

Thunfischaufstrich mit Oliven und Ciabatta
Ziegenfrischkäse mit Rucola und Prosciutto

Feines Roastbeef mit Waldorfsalat

Geräucherte Forelle mit Oberskren

Peperoni gefüllt mit Käse

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Brat'l in der Rein

Schweinsbraten vom Schopf und Karee

Ripperl, Semmelknödel, Kartoffeln

warmer Krautsalat

Zimt-Panna cotta

Bratapfelchutney und Honighippe

24,- pro Person

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Wir bieten heuer auch wieder eine **Getränkepauschale** für Ihre Weihnachtsfeier an.
Ein Fixpreis für Menü und Getränke!

Kleine Getränkepauschale bis 23 Uhr:

Alkoholfreie Getränke, Bier
Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt in der Literflasche

€ 13,- pro Person

Große Getränkepauschale bis 24 Uhr:

Apéritif/Punsch,
Alkoholfreie Getränke, Bier
0,7l Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch, 0,7l Blauer Zweigelt Weingut Gager
Kaffee

€ 23,- pro Person

Wir bitten Sie, sich für **ein Menü** zu entscheiden. Für Änderungswünsche stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung. Wir bitten Sie, nicht mehr als 3 Hauptspeisen im Menü zu wählen.

Punsch und Glühwein-Umtrunk zu Beginn der Weihnachtsfeier können wir im Innenhof oder am Stadtplatz vor dem Hotel anbieten. Preis pro Person € 4,00

Ein „**get together**“ mit Apéritif können wir auch in der Vinothek im Keller für Sie vorbereiten.

Die Tische werden weihnachtlich gedeckt mit Weihnachtsgestecken, Kerzen und Tischschmuck. Menükarten gestalten wir auch individuell nach Ihren Wünschen.

Wir bitten Sie, uns bis spätestens 2 Wochen vor Ihrer Weihnachtsfeier, noch einmal die genaue Personenanzahl bekannt zu geben, sodass wir alles optimal vorbereiten können.

Herzlichen Dank
Familie Mader und Team