

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2019

Menü 1

Rindsuppe mit Frittaten

oder

Tafelspitzsuzl mit Salatbouquet
und Kernöl-Zwiebelmarinade

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

oder

Linguini mit Spinat,
Feta, Pinienkerne, Tomaten und Shrimps

oder

Gebratenes Maishendl mit Parmesanpüree,
Zucchini, Tomaten und gelbe Rüben

Helles und dunkles Mousse au Chocolat
auf Waldbeerenragout und Schokoblättern

Preis pro Person € 27,00

Menü 2

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln

oder

Büffelmozzarella dazu Rucola,
Rote Rübenwürfel, Kren und Zitronenöl

Huftsteak vom Premium Salon Beef
mit Waldpilzen und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Linsen-Ratatouille und Babykartoffeln

oder

Quinoa-Kartoffel-Karotten Laibchen
mit Rahm-Wirsing

Lauwarmer Schokobrownie
mit Buburuza Quitten-Sorbet

Preis pro Person € 29,00
mit vegetarischem Gericht € 24,00

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Menü 3

Beef Tartare mit Butter, Zwiebelringe, Kapern
und Toastecken

Pastinakencremesuppe

**

Barbarie Entenbrust,
dazu gegrillte weiße Polenta und
Speckrahmwirsing

oder

Gebratene Knoblauch-Garnelen
auf Risotto, dazu Parmesan und getrocknete
Tomaten

oder

Filetsteak vom Rind (180g)
mit Babykarotten, Minikürbis, Zucchini
und gebratene Rosmarinkartoffeln

Zimt - Panna Cotta
mit eingelegten Amaretto Kirschen

4-gängiges Menü pro Person € 35,00
mit Steak € 42,00

3-gängiges Menü pro Person € 29,00
mit Steak € 36,00

„Stelzen Essen“

ab 15 Personen

auf Platten am Tisch eingestellt

Carpaccio vom Rind mit Pesto, Pinienkern,
Parmesan und Rucola
Ziegen-Frischkäse mit Peperonata & Pesto
Geräucherte Forellen mit Oberskren
Prosciutto mit Melone
Mozzarella - Tomaten - Basilikum
Ciabatta und Gebäck

auf Platten am Tisch eingestellt

Frisch gebratenen Kalbsstelze
mit Wildreis, Grillgemüse, Natursaftl,
Preiselbeer-Pfirsich

Preis pro Person € 26,00
ohne Vorspeise € 19,00

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Getränkepauschale für Ihre Weihnachtsfeier

Ein Fixpreis für Menü und Getränke!

Kleine Getränkepauschale bis 23 Uhr:

Alkoholfreie Getränke, Bier
Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt
in der Literflasche
€ 17,00 pro Person

Große Getränkepauschale bis 24 Uhr:

Apéritif/Punsch,
Alkoholfreie Getränke, Bier
0,7l Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch,
0,7l Blaufränkischer Weingut Kerschbaum
Kaffee
€ 26,00 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.

Gerne können Sie uns die **Speisenauswahl Ihrer Mitarbeiter vorab** bekannt geben, so können wir die Wartezeit vor Ort reduzieren.

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 Aperitif können wir auch in der Vinothek im Keller für Sie vorbereiten.

Die Tische werden weihnachtlich gedeckt mit Weihnachtsgestecken, Kerzen und Tischschmuck. Menükarten gestalten wir gerne 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**