



WEIHNACHTSARRANGEMENTS

DIE KLASSISCHE WEIHNACHTSFEIER

ab € 75,00 pro Person, buchbar ab 20 Personen

- Weihnachtliches Buffet mit kalten und warmen Speisen
- Korrespondierende Weine, Bier, Softgetränke für 4 Stunden
- weihnachtliche Dekoration der Tische

FACKELWANDERUNG

ab € 60,00 pro Person, buchbar ab 20 Personen

- Glühwein-Empfang auf der Terrasse
- Fackelwanderung entlang am Allerseer See
- kleine Stärkung während der Fackelwanderung
- Weihnachtliches Buffet mit kalten und warmen Speisen

Sie suchen für Ihre Weihnachtsfeier noch das Tüpfelchen auf dem „i“? Wir bieten Ihnen zu den Pauschalen noch weitere Ergänzungsmöglichkeiten an, die Ihrer Feier das gewisse Etwas verleihen.

Empfang mit Feuerzangenbowle

ab € 8,50 pro Person

Gemüse, Champignons und/oder Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne

ab € 5,00 pro Person

Pasta im Parmesanlaib geschwenkt mit Trüffelöl

ab € 17,00 pro Person

Kalbskarree von der Schneidestation mit Kräuter-Senfkruste und Portweinjus

ab € 35,00 pro Person

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

Gerne servieren wir Ihnen für 4 Stunden folgende Getränkepauschalen:

GETRÄNKEPAUSCHALE A € 36,00 pro Person

- Wasser still & sprudel
- Softgetränke
- Verschiedene Säfte
- Pils & Weizenbier
- Weiß- & Rotwein
- Heißgetränke

GETRÄNKEPAUSCHALE B € 40,00 pro Person

- Wasser still & sprudel
- Softgetränke
- Verschiedene Säfte
- Pils & Weizenbier
- Weiß- & Rotwein
- Heißgetränke
- Ein Digestif nach dem Essen (*Auswahl obliegt dem Hotel*)

GETRÄNKEPAUSCHALE C € 42,00 pro Person

- Wasser still & sprudel
- Softgetränke
- Verschiedene Säfte
- Pils & Weizenbier
- Weiß- & Rotwein
- Heißgetränke
- Longdrinks (*Auswahl obliegt dem Hotel*)

GETRÄNKEPAUSCHALE D € 52,00 pro Person

- Wasser still & sprudel
- Softgetränke
- Verschiedene Säfte
- Pils & Weizenbier
- Weiß- & Rotwein
- Heißgetränke
- Digestif ohne Limit (*Auswahl obliegt dem Hotel*)
- Cocktails mit & ohne Alkohol oder Longdrinks (*Auswahl obliegt dem Hotel*)

SPEISEN

Gern servieren wir Ihnen nachfolgendes weihnachtliches Buffet im Rahmen der Arrangements:

Kalte Vorspeisen:

Ciabatta mit Preiselbeer-Leberwurst
Kaltgeräucherte Meeresfische mit Senfsauce
Gezupfte Ente mit Honig, Orange & BBQ
Ochsenherztomaten mit Burrata
Auswahl von Rohkostsalaten mit Haselnuss- & Balsamicodressing
Thousand Island Sauce
Nüsse & Kerne
Ofenfrisches Baguette mit Landbutter

Suppe:

Kartoffel-Maronen-Suppe mit gerösteten Cashew Kernen

Warme Speisen:

Wildlachsfilet im Blätterteig mit Sauce Choron
Geschmorte Cherry-Valley Ente mit Sauce Cointreau
Vegetarischer Kartoffelstrudel mit Rote Bete, Wirsing & Pflaume
Kartoffel-Auflauf mit Salbei | Spinat Risotto
Gebratener Brokkoli mit Mandel | Apfel-Rotkohl
Kartoffelklöße

Dessert:

Lebkuchen Mousse mit Beerensauce
Vanillekipferl Tiramisu im Glas
Auswahl von winterlichen Kuchen
Geschnittene Früchte

ODER

Gern bieten wir Ihnen nachfolgende Buffets an:

Weihnachtsbuffet 1

Stille Nacht á € 55,00 pro Person

Kalte Vorspeisen:

Honey-BBQ mit Schinken, Orange & Waldorfsalat
Medaillons vom Schwein mit Lebermousse & Früchten
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce
Roter Weihnachtskrautsalat mit Nüssen, Zimt & Orange
Honigmelone mit Serrano Schinken
Winterliche Antipasti mit Pilzen & gefüllten Weinblättern
Bocconcini mit Kirschtomate in Pesto
Blatt & Rohkostsalate mit Kräuter- & Balsamicodressing
Brot & Brötchenkorb mit Landbutter

Warme Speisen:

Bier-Ochsengulasch mit Butterspätzle
Heilbutte und Scampi in Hummerschaum
Truthahnbraten am Buffet tranchiert
Vegane Schupfnudel Pfanne mit Paprika & Pilzen
Nußkartoffeln
Apfelrotkohl | Kartoffelkroketten
Steckrübe | Blumenkohl | Lila Karotte | Romanesco

Dessert:

Gewürzte Orange mit Bratapfeltiramisu
Zimtkirschen mit Grießflammerie
Toblereone Mousse mit Honig & Nüssen

Weihnachtsbuffet 2

Knecht Ruprecht á € 60,00 pro Person

Kalte Vorspeisen:

Rote Bete-Carpaccio mit Birne & karamellisiertem Ziegenkäse
Ganze Pfeffer- Meerforelle & geräucherte Meeresfische mit Meerrettichsahne
Entensülze mit grüner Kräutersauce
Rehrücken rosa gebraten & Schweinefilet mit Früchten garniert
Bruschetta von der Strauchtomate mit altem Balsamico
Auswahl von Rohkostsalaten & Blattsalaten mit Haselnuss- & Balsamicodressing
Caesars Salat mit Scampi
Tomate Mozzarella
Nüsse & Kerne
Ofenfrisches Baguette mit Landbutter

Suppe:

Geflügelkraftbrühe mit Trüffelklößchen & Gemüsestreifen

Warme Speisen:

Krosser Entenbraten mit Dornfelder-Jus & Apfelrotkohl
Lachs & Heilbutt mit Rahmspinat
Kürbisravioli mit Rosenkohl
Veganes Linsencurry mit Kokos und Falafel Bällchen
Kartoffelgratin | Feines Pilz-Risotto | Kartoffelklöße
Winterlicher Gemüsetopf mit Steckrübe, Blumenkohl, Lila Karotte, Romanesco

Dessert:

Bratapfel- Schokoladenmousse
Vanillekipferl-Tiramisu im Glas
Geweckter Apfelstrudel mit Vanillesauce & gebrannten Nüssen
Süße Sushi mit Aprikose, Erdbeere & Pistazie