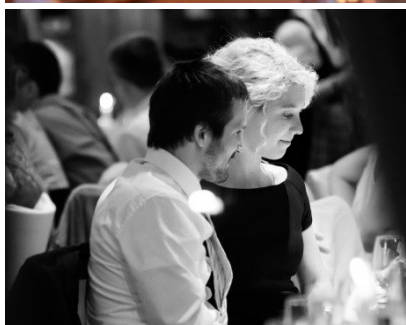




Weihnachts – All-Inklusive-Angebote



Liebe Gäste,

wäre es nicht wunderbar zu wissen
„bei unserer Feier wird nichts dem Zufall überlassen“,
nicht einmal der Preis.

Wir haben für Sie 3 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute
Planungssicherheit für Ihre Weihnachtsfeier garantieren.



Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz u.v.m.
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,10



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-BASIC

(18.00 – 22.00 Uhr)

Eine Verlängerung bis 24.00 Uhr ist zu den gültigen Konditionen möglich.
Sprechen Sie uns gerne an.

€ 65,00 pro Person bis 22.00 Uhr
€ 73,50 pro Person bis 24.00 Uhr
inklusive weihnachtlicher Dekoration.

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch



Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin
oder

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit buntem Marktgemüse
und Kräuterkartoffeln



Nougat-Crème brûlée

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-KOMFORT

(18.00 – 22.00 Uhr)

Eine Verlängerung bis 24.00 Uhr ist zu den gültigen Konditionen möglich.
Sprechen Sie uns gerne an.

€ 95,00 pro Person bis 22.00 Uhr
€ 105,00 pro Person bis 24.00 Uhr
inklusive weihnachtlicher Dekoration.

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Maronencremesuppe mit Madeira und Croutons



Rosa gebratene Steaks aus der Rehkeule mit Apfel-Blaukraut,
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, glasierten Zuckerschoten
und Kürbisrisotto

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme



Schokoladen-Crème brûlée mit Zimteis und Gewürzorange

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere,
Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt vom Weingut Winzer Krems,
Kaffeespezialitäten und Tee



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-SPEZIAL

(18.00 – 24.00 Uhr)

Eine Verlängerung bis 24.00 Uhr ist zu den gültigen Konditionen möglich.
Sprechen Sie uns gerne an.

€ 130,00 pro Person

inklusive weihnachtlicher Dekoration & längerer Öffnungszeit!

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz und Kräuter-Frischkäse
mit zweierlei Baguette

Menü:

Feldsalat mit Himbeervinaigrette, gebratenem Speck und Croutons



Maronencremesuppe mit Madeira



Rosa gebratene Entenbrust mit Calvados-Apfel-Jus, glasiertem Rosenkohl
und Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Filet vom Inntaler Saibling an Rieslingsauce
mit glasiertem Trüffel-Wirsing und Kürbis-Kartoffelpüree

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme



Weihnachtliche Dessertvariation

(Lebkuchen-Crème brûlée, Zimt-Mandel-Tarte, Orangenmousse
und Glühwein-Eis)

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Punschcocktail mit Prosecco, alkoholfreier Fruchtcocktail,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere,
Weinauswahl aus unserer Weinkarte mit * markiert, 1 Spirituose pro
Person, Kaffeespezialitäten und Tee