

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

DIE BESTE LAGE FÜR KULINARISCHE & STIMMUNGSVOLLE WEIHNACHTSFEIERN.

Herzlich Willkommen im Parkhotel Pörtschach.
Wir freuen uns, der Gastgeber Ihrer Weihnachtsfeier zu sein.

Lassen Sie sich von unserem Service- und Küchenteam zu Ihrer Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier exklusiv in unserem Hotelrestaurant oder unserem Veranstaltungssaal „Palme“ kulinarisch verwöhnen.

Ihr Parkhotel Pörtschach-Team.

DIE BESTE LAGE FÜR VERLOCKENDE MENÜS & PREISE.

PROFITIEREN SIE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER VON UNSEREM PAUSCHALANGEBOT.

MENÜ AB 10 PERSONEN

3-Gang Menü € 42,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü € 49,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü € 57,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

BUFFET AB 40 PERSONEN

Buffet „Advent“: € 49,- pro Person

Buffet „Weihnacht“: € 59,- pro Person

Tischdekoration inkl. Menükarten: € 3,50 pro Person

ZUM APERITIF

Punsch (auch alkoholfrei)

Glühwein/Glühmost € 3,00/Häferl

Geröstete Maroni (1 Portion) € 3,50/Portion

WEIHNACHTSPACKAGE „ALL INCLUSIVE“

- Aperitif:
Punsch/Glühwein/Glühmost, geröstete Maroni
- Getränkepauschale:
Während des Menüs/Buffets (4 Stunden)
Mineralwasser, Limonaden, Apfelsaft, Orangensaft,
offenes Bier, Qualitätswein rot/weiß (7/10 Flasche)
laut Empfehlung unseres Maître d'hôtel, Kaffee
- Tischdekoration
- Menükarten
- Keksteller

Aufzahlung € 38,- pro Person
zum Menü oder Buffet Ihrer Wahl

NÄCHTIGUNG IM RAHMEN IHRER FEIER

Für eine Nächtigung im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen einen besonderen Preis: € 165,- für zwei Personen inkl. Frühstück im Doppelzimmer oder € 125,- inkl. Frühstück im Doppelzimmer zur Einzelbenützung.



DIE BESTE LAGE FÜR STILVOLLE KULINARIK & VIELFALT.

STELLEN SIE SICH FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER IHR INDIVIDUELLES 3-GANG-, 4-GANG- BZW. 5-GANG MENÜ AUS FOLGENDEN GERICHTEN ZUSAMMEN:

WEIHNACHTSMENÜ:

3-Gang Menü ab € 42,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü ab € 49,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü ab € 57,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

VORSPEISE

Carpaccio vom Rind

Buchenpilze | Parmesancreme | Winter Salat

SUPPE

Maroni- Sellerie Cremesuppe

Zimt Gebäck

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Scamorza Ravioli

Melanzani | Tomaten | Kapern

HAUPTGANG

Rosa Gebratenen Beiried Schnitte

Süßkartoffel Püree | Zuckerschotten | Rotwein Schalotten

oder

Gebratene Kärtner Lax'n

Rote Rüben Risotto | Pack Chio | Kren Schaum

oder

Gefüllter Hokkaido Kürbis

Kichererbsen | Seitan | Alpencurry

DESSERT

Schokolade Fondant

Rum Kirschen | Sorbet

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

WIR HABEN IHNEN ZWEI BUFFETVORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN.

BUFFET „ADVENT“:

KALTE VORSPEISEN:

Geräucherte Forelle | Rote | Rübe Kren

Graved Lachs | Fenchel | Orangen | Ingwer

Roastbeef | Trüffel-Mayonnaise | Rucola

Geflügel Cocktail | Kichererbsen | Kardamom

Kürbis-Lach Quiche | Winter Salat | Curry Dip

Diverse Salate | Dressings | Nüsse

Gebäck | Butter | Aufstriche

SUPPE

Rinder Consommé | Frittaten | Wurzelgemüse

HAUPTSPEISEN:

Rosa Zwiebelrostbraten | Zwiebel Sauce

Geschmorte Kalbsschulterscherzel | Rosmarin Jus

Spanferkelbraten | Kümmel Glace

Gebratene Bauernente | Natur Saft¹

Gegrillte Lachsforelle | Kräuter Butter

Kürbis Risotto | Moosbeeren | Schafskäse

BEILAGEN

Erdäpfelspalten | Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Markte Gemüse

DESSERT

Weihnachtliche Naschereien aus unserer Patisserie

Pro Person 49 Euro

Auf Anfrage:

Internationale Käse | Chutneys

Pro Person 8 Euro

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

WIR HABEN IHNEN ZWEI BUFFETVORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN.

BUFFET „WEIHNACHT“:

KALTE VORSPEISEN:

Shrimps Cocktail | Dill | Sauerrahm

Gebeizte Lachsforelle | Hokkaido Kürbis | Miso

Beef Tartar | Röstzwiebel | Essiggemüse

Pastrami | Rote Paprika | Chili

Castello Schinken | Pilzen | Manchego

Frischkäseterrine | Oliven | Winter Salat

Antipasti | Peto | Parmesan

Diverse Salate | Dressing | Nüsse

Gebäck | Butter | Aufstrich

SUPPE

Maroni-Sellerie Cremesuppe | Zimt Croutons

HAUPTSPEISEN:

Rosa Beiriedschnitte | Portwein Jus

Gebratene Barbarie Entenbrust | Orangen Sauce

Geschmorte Kalbsbackerl | Natur Saft¹

Spanferkelbraten | Kümmel Glace

Gegrilltes Saiblings Filet mit Knoblauch Butter

Kürbis Lasagne | Ricotta | Grana Padano

Rote Rüben Risotto | Jungen Spinat | Feta

BEILAGEN:

Kartoffel Schupfnudel | Jasminreis | Pralinen Kartoffel | Buntes Gemüse | Apfel-Rotkraut

DESSERT:

Weihnachtliche Naschereien aus unserer Patisserie

Pro Person 59 Euro

Auf Anfrage:

Internationale Käse | Chutneys

Pro Person 8 Euro