

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 und Ihre Gäste sich von unserem Service- und Küchenteam zu Ihrer Weihnachts- und Jahresabschlussfeier exklusiv in unserem Hotelrestaurant mit Platz für bis zu **250** Personen kulinarisch verwöhnen. Sollte Ihre Weihnachtsfeier kleiner ausfallen, so reservieren wir Ihnen gerne exklusiv unser Palmenrestaurant mit Platz für bis zu **110** Personen.

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/Fischgang/Hauptspeise/Dessert)

BUFFET AB 30 PERSONEN

- Buffet „Advent“: € 49,- pro Person
- Buffet „Weihnacht“: € 59,- pro Person

Tischdekoration inkl. Menükarten: € 3,50 pro Person

ZUM APERITIF

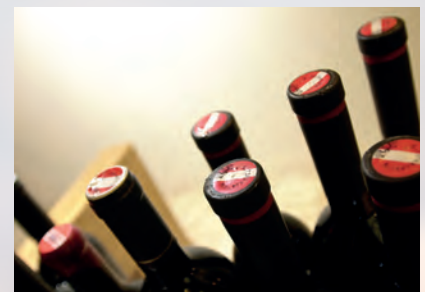
- Punsch (auch alkoholfrei)
- Glühwein/Glühmost € 3,00/Häferl
- Geröstete Maroni (1 Portion) € 3,50/Portion



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 € 35,- 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: € 85,- pro Person 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:

DIE FEINEN VORSPEISEN

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Wasabiacreme, bunte Blattsalate und Hausmarinade € 13,50

Geräucherte Putenbrust mit mariniertem Wildkräutersalat, Tannenhonigmarinade, eingelegtem Apfel und Ingwer € 10,30

Geschichtete mediterrane Terrine
an gebratenem Gemüse
und rotem Paprika-Auberginen-Vinaigrette € 9,30

DIE HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen € 5,80

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernölschaum
und knusprigen Blätterteigstangerln € 5,90

Cremesuppe von der Maroni
mit Kirschhaube € 5,70

WARME VORSPEISEN

Gegrilltes Saiblingsfilet
mit Petersilienerdäpfel, Rieslingsauce und
Schmortomaten € 14,30

Gefüllte Spinatnudeln
mit brauner Butter und Schnittlauch € 10,30

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
mit Melanzani, getrockneten Tomaten und
Räucherkäse € 8,50

DIE HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Morchelrahm
auf Blattspinat und Polentacreme € 15,90

Gebratene Ente mit Orangensauce an Rahmwirsing,
g'schupfte Nudeln und mariniertem Dörrobst € 16,80

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Krenschaum,
Wurzelgemüsestreifen und Petersilienerdäpfel € 17,60

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Rotweinschalotten,
Wokgemüse und gebratenem Ofenerdäpfel € 19,40

Naturreisrisotto mit der Ursprungskarotte,
Süßkartoffeln und Tofu-Parmesan € 12,90

Gebratene Tofu-Gemüse-Rolle
an Kichererbsenragout mit Rosinen,
Kardamom und Duftreis € 12,80

DIE HIMMLISCHEN DESSERTS

Topfenpalatschinke mit Bourbon-Vanille-Sauce
und hausgemachtem Minz-Joghurt-Eis € 9,50

Dreierlei von der Schokolade
mit Amarenakirschenragout und Butterkekseis € 11,90

Lebkuchenauflauf
mit Glühweinsabayon und Schilchereis € 10,50

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

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

BUFFET „ADVENT“:

DIE VORSPEISEN

Geräuchertes Forellen- und Saiblingsfilet mit Krenobers

Gebackene Hühnerbrustfiletspitzen

Apfel-Lauch-Quiche mit rosa Pfeffer-Sauerrahm-Creme

Rosa gebratene Hüfte vom Jungrind mit Remouladensauce

Brandteig-Käsekräpfen mit verschiedenen Chutneys

Ausgewählte Salate vom Buffet, Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

DIE HAUPTSPESIEN

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Gewürzgurkerl und Röstzwiebel

Gebratene Grünkernmedaillons mit Kürbis

Gegrilltes Saiblingsfilet

Gebratene Bauernente mit Natursaft'l

Pilzrisotto mit Grana Padano

Gebratene Kalbsstelze mit Rosmarinsaft'l

DIE BEILAGEN

Apfelrotkraut, Erdäpfelvierteln, Serviettenknödel, buntes Gemüse

DIE DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse mit Sauerkirschenragout

Apfelkuchen mit Nussbutterstreusel

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Topfenschnitte mit Himbeeren und Himbeereis

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 49,- pro Person

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

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

BUFFET „WEIHNACHT“:

DIE VORSPEISEN

Frischkäseterrine im Brotmantel und Rotweifeigen

Geräucherte Enten- und Gänsebrust mit Cumberland sauce und Apfelbrot

Vegetarische Pizzaschnecken

Beef Tartar mit Toast und Butter

Gebratener eingelegter Hokkaidokürbis

Räucherlachs mit Blinis, Honig-Senf-Sauce und Rahmgurken

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit Kren und Essiggemüse

Fein gemischte Antipasti Spezialitäten
und ausgewählte Salate vom Buffet mit Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Geflügelconsommé mit Frittaten

DIE HAUPTSPESIEN

Rosa gebratener Rinderrücken mit Natursaft'l

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Portweintruben

Wildrahmgeschnetztes mit Pilzen

Glacierte Kalbsvögel mit Wurzelgemüse

Ricotta-Spinat-Tortelloni

Kichererbsenragout mit Kardamom

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter

DIE BEILAGEN

Basmatireis, Ofenerdäpfel mit Sauerrahm, Erdäpfelgratin, g'schupfte Nudeln, buntes Gemüse, Rahmwirsing

DIE DESSERTS

Bratapfelmousse mit Vanille-Mousseline

Zimt-Zwetschken-Parfait mit Williamsbirnenragout

Mousse von der weißen Schokolade mit Orangenragout

Topfschnitte mit Himbeerspiegel

Gefülltes Brandteiggebäck mit Moccafüllung

Sacherwürfel

Frischer Fruchtsalat

Kletzennudeln mit Honigbutter-Apfel-Sorbet

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 59,- pro Person