



## *Weihnachten 2023*

*Liebe Gäste,*

*damit Ihre Weihnachtsfeier auch perfekt wird,  
haben wir ein paar Gerichte für Sie ausgewählt.*

*Die Vorspeisen und Suppen finden Sie und Ihre KollegInnen  
heuer vom Buffet,*

*hier erstellen wir Ihnen eine weihnachtliche Auswahl an kalten  
Schmankerln aus der Alpe – Adria – Küche.*

*Um nur Einige zu nennen...  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade,  
Vitello Forrelato mit Kapernbeeren,  
Kürbismousse mit geräucherter Flugente und Zwetschken Chutney,  
geflämmte Jakobsmuschel mit getrüffeltem Sellerie Püree, usw.*

*Als Suppe finden Sie am Buffet eine  
Lavanttaler Mostschaumsuppe mit Reindling Zimt Grante  
kräftige Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen wie Grießnockerln,  
Kaspressknödel, Frittaten usw.*



*Die Hauptspeisen und das Dessert servieren wir wie gewohnt.  
Hier die Vorschläge für Ihren genussvollen festlichen Abend.*

### ***Hauptspeisen:***

*rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinschalotten und Sauce Bernaise  
dazu Speckbohnenragout und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Filet von der Gurktaler Lachsforelle auf cremigem Kürbisragout  
dazu Parmesan-Weißwein-Risotto und Amarant*

\*\*\*\*\*

*geschmortes Schulterscherzel auf Kartoffel-Selleriepüree und Minikarotten*

\*\*\*\*\*

*weihnachtliche Orangen-Hendl-Keule auf kräftiger Orangen Sauce  
dazu Kürbispolenta und glaciertes Gemüse*

\*\*\*\*\*

*hausgemachte Kürbis-Feta-Lasagne auf Thymianschaum  
und glasierten Feigen*

### ***Desserts:***

*klassischer Bratapfel gefüllt mit Zimt und Zucker, Honig und Nüssen  
und einem Klecks Preiselbeeren, dazu cremige Vanillesauce*

\*\*\*\*\*

*Kärntner Eisreindling auf Marzipanspiegel und Früchtepotpourri*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta von der Tonca Bohne mit Zwetschkenröster*

\*\*\*\*\*

*luftiges Topfenmousse mit weihnachtlichen Orangen-Zimt Ragout*

*Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen und 2 Desserts für Ihre Weihnachtsfeier aus.*



<i>Menü mit Rosastbeef</i>	<i>€ 43,90 je Gast</i>
<i>Menü mit Lachsforelle</i>	<i>€ 41,50 je Gast</i>
<i>Menü mit Schulterscherzerl</i>	<i>€ 39,90 je Gast</i>
<i>Menü mit Hendl</i>	<i>€ 41,90 je Gast</i>
<i>Menü mit Kürbislasagne</i>	<i>€ 34,90 je Gast</i>

*Für Ihren ansprechend, weihnachtlich gedeckten Tisch berechnen wir € 2,00 je Gast*

### *Weihnachtliche Dekoration im und ums Haus:*

*Mit Beginn der Adventszeit ist unser Restaurant und die Terrassenfläche weihnachtlich geschmückt. So steht in unserem Wintergarten ein 4m hoher, festlich geschmückter Christbaum an dem es sich auch anbieten lassen würde, vorgezogene Weihnachtsgeschenke an Ihre Mitarbeiter zu verteilen. Auch besteht die Möglichkeit ihren Empfang bei unserer Glühweinhütte auf der Terrasse mit wärmendem Punsch (auf Wunsch auch ohne Alkohol) und frisch für Sie gebratene Maroni zu veranstalten.*

### *Übernachtungsmöglichkeit:*

*Feiern Sie unbeschwert und ausgiebig bis in die Morgenstunden und bleiben Sie bei uns im Haus. Am nächsten Tag genießen Sie noch unser Alpe Adria Frühstücksbuffet und treten entspannt Ihre Heimreise an.*

*Gerne bieten wir Ihnen im Rahmen Ihrer Weihnachtsfeier einen Sonderpreis an:*

*Je Gast im Einzelzimmer mit Frühstück um €75,--  
Je Gast im Doppelzimmer mit Frühstück um €66,--*

*Nicht inkludiert ist die Ortstaxe von EUR 2,10 pro Person pro Nacht.  
(Angebot nach Nachfrage und Verfügbarkeit)*

### *Musikalische Umrahmung Ihrer Weihnachtsfeier:*

*Gerne halten wir für Sie eine große Auswahl von Musikgruppen jeder Geschmacksrichtung bereit.*

*(Musikalische Darbietungen bitte nach Absprache mit uns)*