

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 WEIHNACHTSFEIERN AM SEE.

PROFITIEREN SIE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER VON UNSEREM PAUSCHALANGEBOT.

Feiern Sie mit Kollegen oder im privaten Kreis einen stimmungsvollen Jahresabschluss in unserem festlich dekorierten Hotel.

MENÜ AB 10 PERSONEN

- 3-Gang Menü € 58,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)
4-Gang Menü € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)
5-Gang Menü € 79,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

BUFFET AB 40 PERSONEN

- Buffet „Advent“: € 62,- pro Person
Buffet „Weihnacht“: € 69,- pro Person

Tischdekoration inkl. Menükarten: € 6,00 pro Person

ZUM APERITIF

- Punsch (auch alkoholfrei)
Glühwein/Glühmost € 4,50/Häferl
Geröstete Maroni (1 Portion) € 5,00/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 € 51,- pro Person
zum Menü oder Buffet Ihrer Wahl



NÄCHTIGUNG IM RAHMEN IHRER FEIER

Für eine Nächtigung im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen einen Sonderpreis. Die Preise variieren nach Verfügbarkeit und Nachfrage - bitten geben Sie uns Ihren Wunschtermin bekannt und Sie erhalten den Nächtigungspreis für Ihre Seminarteilnehmer.

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 € 44,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü ab € 53,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü ab € 64,- 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 51 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 61 Euro

Auf Anfrage:

Internationale Käse | Chutneys

Pro Person 8 Euro