

HotelDirsch

★★★★ WELLNESS & SPA RESORT
NATURPARK ALTMÜHLTAL



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2022

Liebe Gäste, wir freuen uns auf Sie!

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und präsentieren Ihnen vor Ort die verschiedenen Möglichkeiten für Ihre Weihnachtsfeier. Professionell, kreativ und mit viel Liebe zum Detail setzen wir Ihre Wünsche und Ideen um.

Anbei erhalten Sie unsere Ideensammlung als Grundlage für Ihre Planung. Lassen Sie sich inspirieren!

Ihre Familie Dirsch & Mitarbeiter

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten von 10 - 230 Personen in weihnachtlicher Atmosphäre und festlicher Stimmung.

WIE WÄRE ES MIT EINEM GLÜHWEINEMPFANG AUF UNSERER TERRASSE?

Glühwein inkl. Feuerstelle

pro Haferl 6,20 Euro

ODER EINER FACKELWANDERUNG DURCH EMSING (DAUER 20 MIN)

Bei Ankunft im Hotel gibt Ihnen der Nikolaus
Glühwein, Lebkuchen und Plätzchen aus

pro Person 9,90 Euro

Unsere Menüs und Gerichte dieser Karte servieren wir nur auf Vorbestellung und ab 10 Personen.

**Verschiedene Gerichte innerhalb einer Feier sind leider nicht möglich.
Sicherlich haben Sie dafür Verständnis, das die bestellte Menüanzahl verrechnet wird.
Gerne empfehlen wir Ihnen nach der Auswahl Ihres Menüs korrespondierende Weine.**

Vorspeisen

| | |
|--|------------|
| Winterlicher Salat mit glacierten Pinienkernen und Feigen | 14,90 Euro |
| Feldsalat mit gerösteten Weißbrot- & Speckwürfel mariniert mit Balsamico | 14,90 Euro |
| Feldsalat mit geräucherter Entenbrust | 17,90 Euro |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl | 6,90 Euro |
| Maronensüppchen mit glacierten Maronen | 8,20 Euro |
| Karotten Ingwer Suppe mit gebratenen Riesengarnelen | 8,20 Euro |
| Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen | 6,20 Euro |
| Steinpilzcremesuppe mit Croutons | 8,90 Euro |

Hauptgerichte

| | |
|---|------------|
| Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und bayrisch Kraut | 17,90 Euro |
| 1/4 knusprige Ente mit Blaukraut, Kartoffelknödel | 24,90 Euro |
| Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel | 24,90 Euro |
| Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel | 26,90 Euro |
| Entenbrust zart rosa gebraten in Orangensoße mit Apfel-Zimt-Kraut und Kartoffelknödel | 26,90 Euro |

| | |
|---|------------|
| Medaillons vom Schwein in Steinpilzrahmsoße mit Wirsinggemüse und Schnupfnudeln | 26,90 Euro |
| Gebratene Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelknödel | 28,90 Euro |
| Geschmorte Hirschkeule aus eigener Zucht mit Blaukraut und Brezenknödel | 24,90 Euro |
| Hirschrückenmedaillons auf Hollundersoße mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Brezenknödel | 32,90 Euro |
| Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete Gemüse mit Kresserahmsoße und Dillkartoffeln | 26,90 Euro |

Dessert

| | |
|--|------------|
| Zwetschgenknödel mit Vanillesoße | 9,90 Euro |
| Bayerisch Krim mit Zimtsauerkirschen | 9,90 Euro |
| Lebkuchenparfait auf Zimtkirschen mit Glühweinschaum | 10,90 Euro |
| Christstollenparfait mit Glühweinzwetschgen | 10,90 Euro |
| Schokoladenmousse auf Brombeerragout | 10,90 Euro |
| Gebratene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis | 9,90 Euro |
| Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße | 9,90 Euro |



HOTEL DIRSCH BUFFET, AB 30 PERSONEN

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Bis 30 PERSONEN | Preis pauschal 1437,00 Euro |
| AB 30 PERSONEN | Preis p. Pers. 47,90 Euro |
| AB 60 PERSONEN | Preis p. Pers. 43,90 Euro |
| AB 100 PERSONEN | Preis p. Pers. 39,90 Euro |

VORSPEISEN

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, Schinken-Melonen-Platte, Blattsalate in Essig-Öl, Antipasti, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalate, Tomate-Mozzarella, Krabbencocktail, Geflügelsalat, verschiedene Brotsorten

HAUPTGANG

2 Fleischgerichte, 1 Fischgericht, hausgemachte Spätzle, französische Kartoffeln, Kartoffelknödel, und Gemüseplatte, 2 verschiedene Soßen

DESSERT

Eisvariationen, Mousse au chocolat dunkel, Tiramisu, Obst

Kalt warmes Hausbuffet im Hotelrestaurant

Preis p. Pers. ab 36,00 Euro

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!

Bis bald

Ihre Familie Dirsch & Mitarbeiter