

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.

DIE BESTE LAGE FÜR KULINARISCHE & STIMMUNGSVOLLE WEIHNACHTSFEIERN.

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

Zur weihnachtlichen Einstimmung empfehlen wir Ihnen einen Besuch unseres Adventmarktes auf der Seepromenade. Wärmen Sie sich mit frisch gerösteten Maroni und einem Häferl Glühwein an einer gemütlichen Feuerstelle. Genießen Sie Ihr exklusiv zusammengestelltes Weihnachtsmenü und lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen. Um den Abend gemütlich ausklingen zu lassen, besuchen Sie unsere gut sortierte Hotelbar mit romantischem Blick auf den Wörthersee.

Sollten Sie Lust verspüren, das Tanzbein zu schwingen, öffnen wir gerne unsere Palmenbar für einen Disco- und Tanzabend.

Ihr Parkhotel Pörschach-Team.



DIE BESTE LAGE FÜR VERLOCKENDE MENÜS & PREISE.

PROFITIEREN SIE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER VON UNSEREM PAUSCHALANGEBOT.

MENÜ AB 10 PERSONEN

3-Gang Menü € 36,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü € 43,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü € 51,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Fischgang/Hauptspeise/Dessert)

BUFFET AB 30 PERSONEN

Buffet „Advent“: € 41,- pro Person

Buffet „Weihnacht“: € 51,- pro Person

Tischdekoration inkl. Menükarten: € 3,50 pro Person

ZUM APERITIF

Punsch (auch alkoholfrei)

Glühwein/Glühmost € 2,90/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 € 33,- 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: € 74,- pro Person inkl. Frühstück im Doppelzimmer Superior zur Einzelbenützung.

DIE BESTE LAGE FÜR STILVOLLE KULINARIK & VIELFALT.

STELLEN SIE SICH FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER IHR INDIVIDUELLES WEIHNACHTSMENÜ ZUSAMMEN.

DIE FEINEN VORSPEISEN

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Wasabicreme,
bunte Blattsalate und Hausmarinade

Geräucherte Putenbrust mit mariniertem Wildkräutersalat,
Tannenhonigmarinade, eingelegtem Apfel und Ingwer

Luftgetrockneter Schinkenspeck
an Basilikumkeks und Pilz-Antipasti

Geschichtete mediterrane Terrine
an gebratenem Gemüse
und rotem Paprika-Auberginen-Vinaigrette

DIE HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

Cremesuppe vom Muskatkürbis, Kernölschaum
und knusprigen Blätterteigtangerln

Cremesuppe von der Maroni
mit Kirschhaube

Klare Gemüseconsommé
mit Butternockerl

WARME VORSPEISEN

Geschmortes Kalbswangerl im getrüffeltem Erdäpfelpüree,
Wurzelgemüse und Rosmarinsaft'l

Gegrilltes Saiblingsfilet
mit Petersilienerdäpfel, Rieslingsauce
und Schmortomaten

Getrüffeltes Rindsragout
im Pastetenteig
mit Wintergemüse und Grant'n

Gefüllte Spinatnudeln
mit brauner Butter und Schnittlauch

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
mit Melanzani, getrockneten Tomaten
und Räucherkäse

DIE HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Morchelrahm
auf Blattspinat und Polentacreme

Rosa gebratene Edelteile vom Hirschkalb
mit Wacholderrahm, Walnuss-Erdäpfelgnocchi
und Apfelrotkraut

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

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Krenschaum,
Wurzelgemüsestreifen und Petersilienerdäpfel

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Rotweinschalotten,
Wokgemüse und gebratenen Ofenerdäpfel

Naturreisrisotto mit der Ursprungskarotte,
Süßkartoffeln und Tofu-Parmesan

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

DIE HIMMLISCHEN DESSERTS

Topfenpalatschinke mit Bourbon-Vanille-Sauce
und hausgemachtem Minz-Joghurt-Eis

Dunkles und helles Schokoladenmousse
mit Amarenakirschenragout und Butterkekseis

Lebkuchenaufauf
mit Glühweinsabayon und Schilchereis

Kletzennudeln
mit Honigbutter und Zimtzucker

Vanille-Marzipan-Mousse
im Baumkuchenmantel
mit Mandarinenragout und Sauerrahmeis

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-Käsekrapfen 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

€ 41,- 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 Cumberlandsaucen und Apfelbrot

Vegetarische Pizzaschnecken

Beef Tartar mit Toast und Butter

Gebratener eingelegter Hokkaidokürbis

Räucherlachs mit Blinis, Honigsenfsoße 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 Maishendlrüstchen 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

€ 51,- pro Person