

DIE BESTE LAGE FÜR DIE SCHÖNSTE ZEIT.



DIE BESTE LAGE FÜR KULINARISCHE & STIMMUNGS- VOLLE 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 gebratenen Maroni und einem Häferl hausgemachtem 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 € 34,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü € 41,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü € 49,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Fischgang/Hauptspeise/Dessert)

BUFFET AB 30 PERSONEN

Buffet „Advent“: € 38,- pro Person

Buffet „Weihnacht“: € 48,- 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 € 32,- 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: € 69,- 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

Geräucherte Putenbrustrolle mit mariniertem Wildkräutersalat,
Wipfler Honig-Marinade
und eingelegtem Apfel- und Ingwer-Confit

Luftgetrockneter Schinkenspeck an Thymiankeks,
Essig-Zwetschken und Schafsjoghurt-Enzianwurz-Shot

Frischkäse Feigenterrine im Knusperbrotmantel
mit gebratenem Fenchel, Oliven, Kapern und Zupsalat

Geschichtete Gemüseterrine mit rotem Paprika,
Auberginenvinaigrette, feinen Salaten,
sautierten Pilzen und Kräuter-Grissini

DIE HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

Cremesuppe vom Muskatkürbis, Kernölschaum
und knusprigen Blätterteigstangerln

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzen,
bunter Kresse und Kräuterbrot

Geflügelkraftsuppe mit Kräuterknödel und Schnittlauch

Kresseschaumsuppe mit Räucherfischpolster

WARME VORSPEISEN

Geschmortes Kalbswangerl im getrüffeltem Erdäpfelpüree,
Wurzelgemüse und Rosmarinsaft'l

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Rucola Risotto,
Rieslingsauce und Schmortomaten

Bachforellenfilet mit Krebsen Sauce,
feinen Nudeln und Blütengemüse

Geschichtete Wintergemüselasagne
mit Büffelmozzarella und Kräuterpesto

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
mit Spinat, getrockneten
Tomaten und Schafskäse

DIE HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Morchelrahm
auf Blattspinat und Polenta-Österkron Terrine

Rosa gebratene Edelteile vom Hirschkalb
mit Wacholderrahm, Erdäpfelknödel mit Butterbröseln,
Apfelrotkraut und kaltgerührten Grant'n

Zweierlei vom Lamm
(Rosa Gebratenes mit Tymiansaft'l und
Ragout mit den Gewürzen von der Seidenstraße)
an mediterranem Gemüseragout und Erdäpfelgratin

Gebratene Ente mit Orangensauce an Rahmwirsing,
gschupfte Nudeln und Dörrobst-Confit

Gegrilltes Zanderfilet mit Nussbutter an Safran Risotto,
Brokkoli und Birnenkompott

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Rotweinschalotten,
Wokgemüse und Erdäpfelaibchen

Gemüsebuchteln an gebratenen Edelpilzen
Trüffelessenz und Sellerieschaum

Gebratene Tofu-Gemüserolle
an Kichererbsenragout mit Rosinen Kardamom
und Duftreis

DIE HIMMLISCHEN DESSERTS

Topfenpalatschinke mit Bourbon-Vanillesauce
und hausgemachtem Minz-Joghurteis

Dunkles und helles Schokoladen-Mousse
mit Amarenakirschen-Ragout und Butterkekseis

Gewürzkuchen Soufflé mit Glühwein
und Pekannusseis

Cremige Topfenschnitte an Mandarinenpiegel
und Blutorangensorbet

„Cassata“
Halbgefrorenes mit Marsala-Sabayon und Amarettini

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

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

BUFFET „ADVENT“:

DIE VORSPEISEN

Brandteig-Käsekrapfen mit verschiedenen Chutneys

Räucherforelle mit Grantnschleck

Kärntner luftgetrockneter und geräucherter Speck mit eingelegtem saurem Gemüse

Gebackene Hühnerbrustfiletspitzen im Kürbiskernmantel mit zweierlei Erdäpfelsalat

Rosa gebratene Hüfte vom Jungrind mit glacierten Kastanien und frischen Kräutern

Berglinsen im Blätterteig mit Mangosmoothie

Apfel-Lauch Quiche mit rosa Pfeffer-Sauerrahmcreme

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

DIE HAUPTSPESIEN

Pilzrisotto mit Grana Padano und Wintergemüse

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Gewürzgurkerl und Röstzwiebel

Gebratene Grünkernmedaillons an Kürbisgemüse

Confierte Entenkeule mit Zwergorangen und rotem Pfeffer

Gegrilltes Saiblingsfilet an rahmigem Blattspinat

Gebratene Kalbsstelze mit Rosmarinsoft'1 und Apfelvierteln

DIE BEILAGEN

Cassis-Rotkraut, Butterspätzle, Erdäpfelvierteln, weißer Serviettenknödelspitz, buntes Gemüse

DIE DESSERTS

Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel mit Zwergorangenkompott

Apfelkuchen mit Nussbutterstreusel

Topfenknödel mit Zimt-Butter-Brösel und Zwetschkenröster

Topfenschnitte mit Himbeeren und Himbeereis

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 38,- pro Person

BESTE AUSSICHTEN AUF EXQUISITE GAUMENFREUDEN & BUFFETS.

BUFFET „WEIHNACHT“:

DIE VORSPEISEN

Fein gemischte Antipasti Spezialitäten

Frischkäseterrine im Brotmantel mit geschmortem Gemüse und Walnussmarinade

Geräucherte Enten- und Gänsebrust mit Cumberlandsauce und hausgemachtem Apfelbrot

Linsenmousse im Glas mit Safranäpfeln

Räucherlachs mit Blinis, Honigsenssauce und Rahmgurken

Rindertatar auf Vollkornbrot mit Kapernbeeren und rotem Zwiebel

Kürbiscarpaccio mit Walnüssen und Feigen

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit gegrillten Birnen, Äpfeln und Weinbeeren

Jourgebäck, Brot und Butter

DIE SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Petersilienschaum

DIE HAUPTSPEISEN

Ricotta-Spinat Cannelloni

Tortilla Wrap mit gebratenem Gemüsesprossen, Eissalat, Tomaten und Currycreme

Rosa gebratener Rinderrücken mit Natursaft'l

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Portweintrauben

Wildrahmgeschnetzeltes mit Grantnschleck

Glacierte Kalbsvögerl mit Wurzelgemüse

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Kräuterbutter

DIE BEILAGEN

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

DIE DESSERTS

Bratapfelmousse mit Vanillemousseline

Zimt-Zwetschken-Parfait mit Williamsbirnenragout

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Orangenragout

Topfenschnitte

Gefülltes Brandteiggebäck

Sacherwürfel

Kletzennudeln mit Honigbutter und Apfelsorbet

Heimische Käseauswahl vom Brett

€ 48,- pro Person