



1

## Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2018

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 und 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 4,00 Euro

### **ODER EINER FACKELWANDERUNG DURCH EMSING (DAUER 20 MIN)**

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

pro Person 9,50 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	9,90 Euro
Feldsalat mit gerösteten Weißbrot- & Speckwürfel mariniert mit Balsamico	9,90 Euro
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust	12,90 Euro

### Suppen

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	5,20 Euro
Maronensüppchen mit glacierten Maronen	5,20 Euro
Karotten Ingwer Suppe mit gebratenen Riesengarnelen	5,60 Euro

### Hauptgerichte

1/4 knusprige Ente mit Blaukraut, Kartoffelknödel	17,90 Euro
Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	17,90 Euro
Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	18,90 Euro
Entenbrust zart rosa gebraten in Orangensoße mit Apfel-Zimt-Kraut und Kartoffelknödel	18,90 Euro
Medaillons vom Schwein in Steinpilzrahmsauce mit Wirsinggemüse und Schnupfnudeln	19,90 Euro
Gebratene Gänsebrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelknödel	19,90 Euro
Geschmorte Hirschkeule aus eigener Zucht mit Blaukraut und Brezenknödel	18,90 Euro
Hirschrückenmedaillons auf Hollundersoße mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Brezenknödel	25,90 Euro
Tranchen vom Rinderfilet - rosa gebraten - auf Pfeffer-Cognacsoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	28,90 Euro
Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete Gemüse mit Kresserahmsauce und Dillkartoffeln	20,90 Euro

### Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße	8,90 Euro
Bayerisch Krem mit Zimtsauerkirschen	6,90 Euro
Lebkuchenparfait auf Zimtkirschen mit Glühweinschaum	8,90 Euro
Christstollenparfait mit Glühweinzwetschgen	8,90 Euro
Schokoladenmousse auf Brombeerragout	8,90 Euro
Portion Kaiserschmarrn mit feinem Mövenpick Walnusseis	9,90 Euro
Dessertbuffet ab	12,90 Euro



## HOTEL DIRSCH BUFFET, AB 30 PERSONEN

AB 30 PERSONEN Preis p. Pers. 39,90 Euro

AB 60 PERSONEN Preis p. Pers. 35,90 Euro

AB 100 PERSONEN Preis p. Pers. 32,90 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

3

