



## Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 20 22

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
Maronenspöckchen 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 Steinpilzrahmsauce 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 Hollundersauce mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Brezenknödel	32,90 Euro
Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete Gemüse mit Kresserahmsauce und Dillkartoffeln	26,90 Euro

## Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	9,90 Euro
Bayerisch Krenn 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 Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanilleeis	9,90 Euro
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	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