

GEMEINSAM FEIERN. GEMEINSAM GENIEßEN. DANKE SAGEN.

Ihre Firmen- Weihnachts- feier im Hotel STOISER.

EIN BESONDERER JAHRESABSCHLUSS FÜR IHR

TEAM: weihnachtliche Stimmung, kulinarischer Genuss und herzliche Gastfreundschaft in entspannter Atmosphäre.

EIN STIMMUNGSVOLLER BEGINN

Starten Sie den Abend auf unserer Terrasse bei hausgemachtem Weihnachtspunsch. Feuerschale, Fackeln und Kerzenlicht sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Anschließend verwöhnt Sie unser Küchenteam mit Ihrem gewählten Weihnachtsmenü.

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS:

MENÜ I - € 59 pro Person

Gedeck + Suppe + Hauptspeise
+ Dessert + Weihnachtsbäckerei

MENÜ III - € 79 pro Person

Gedeck + kalte Vorspeise + Suppe
+ warme Vorspeise + Hauptspeise
+ Dessert + Weihnachtsbäckerei

MENÜ II - € 69 pro Person

Gedeck + kalte Vorspeise + Suppe
+ Hauptspeise + Dessert
+ Weihnachtsbäckerei

PLANEN WIR GEMEINSAM IHRE WEIHNACHTSFEIER

Senden Sie uns Ihre unverbindliche Anfrage und verbringen Sie mit Ihrem Team einen genussvollen Jahresabschluss im Hotel STOISER.



WEIHNACHTSPUNSCH
FEUERSCHALE
FACKELN & KERZENLICHT
FESTLICHES MENÜ
AUF WUNSCH MIT
ÜBERNACHTUNG

Menü

Lassen Sie sich von unserer weihnachtlichen Menüfolge verwöhnen und genießen Sie kulinarische Höhepunkte für einen besonderen Abend im STOISER. Zum Hauptgang steht Ihnen eine Auswahl festlicher Variationen zur Verfügung – stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

ZUM EMPFANG (GEDECK)

Hausgemachtes Jourgebäck mit
Maroni-Walnuss-Aufstrich,
Rote Rüben-Apfel-Aufstrich und
aufgeschlagener Kürbiskernbutter

KALTE VORSPEISE FESTLICHER VORSPEISENTELLER

Beef Tatar
mit Wachtelei und feinen Gewürzen

Räucherlachs
mit hausgemachter Dill-Senf-Creme

Ziegenkäsemousse
mit Feige, Honig und Thymian

Winterlicher Vogerlsalat
mit Granatapfeldressing

SUPPE

Kräftige Rindsuppe
mit hausgemachten Kräuterfrittaten und
feinem Wurzelgemüse

oder

Cremige Maroni-Sellerie-Schaumsuppe
mit karamellisierten Apfelwürfeln und
Petersilienöl

WARME VORSPEISE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Trüffel-Parmesancreme und gebratenen
Waldpilzen

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Beiried
mit Portweinjus, Kartoffelgratin, glasierten
Karotten und Speckbohnenbündchen

oder

Geschmorte Maishendl-Supreme
mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödeln und
Orangenjus

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Safranrisotto, geschmortem Fenchel,
Kräuterbutter und Kirschtomaten

oder

Kürbis-Roulade
mit Maroni-Füllung, Kartoffel-Sellerie-Püree,
winterlichem Gemüse und Preiselbeerjus

DESSERTVARIATION

Warmer Lebkuchen-Schokoladenkuchen
mit Glühwein-Kirschen

Orangen-Zimt-Panna-Cotta
mit Granatapfel und Pistazien

Himbeer-Sorbet

Genießen Sie festliche Momente in stimmungsvoller Weihnachtsatmosphäre. Reservieren Sie jetzt unter 03382/8212 oder per Mail an thermenhotel@stoiser.com – wir freuen uns auf Sie!