

# Feiern und Genießen



## Liebe Gäste

Lassen Sie die letzten Tage in einem entspannten und festlichen Ambiente mit einem kulinarischen Erlebnis ausklingen und bringen Sie die Wertschätzung Ihrer Mitarbeiter mit einem Danke zum Ausdruck. Ihre Firmenabschluss- oder Weihnachtsfeier richten wir gerne mit viel Liebe für Sie aus. Ganz nach unserem Motto:

*„Herzlichkeit die Begeistert“*

Ihr Team vom Hotel St. Georg



# Weihnachtsmenüs

## Menü I (ab 8 Personen)

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

\*\*\*

Entenkeule in Beifußjus, Blaukraut  
und Serviettenknödel

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste  
an Balsamico Linsen  
und Weißweinschaum

oder

Falaffelbällchen mit Joghurtsauce und gegrilltem Gemüse (vegan)

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Tonkabohnen-Kirsch-Ragout

€ 35,00 pro Person nur Menü

€ 70,00 pro Person mit Getränkepauschale  
(für drei Stunden inklusive alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine)



## Menü II (ab 8 Personen)

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

\*\*\*

Ofenfrische Ente in Preiselbeerjus mit Quittenblaukraut  
und Kartoffelknödel

oder

Gebratenes Weißwelsfilet an Sesam-Blattspinat  
und Kartoffelgratin

oder

Grünkohl-Hanf-Bällchen auf Graupenrisotto (vegan)

\*\*\*

Lebkuchentiramisu mit Orangensauce

€ 32,00 pro Person nur Menü

€ 67,00 pro Person mit Getränkepauschale  
(für drei Stunden inklusive alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine)



# Weihnachtsbuffet I

(ab 25 Personen)

Lachstartar mit Kräuter-Crème Fraîche  
Schmankerlplatte von unserem Hausmetzger mit Kren, Chutney und Senf  
Roastbeef rosa gebraten mit Avocado Creme  
Salatvariation mit dreierlei Dressing

\*\*\*

Maronencremesuppe

\*\*\*

Entenbraten mit Orangensauce  
Schweinerücken mit getrockneten Pflaumen gefüllt  
Kabeljaufilet mit Aromaten gebraten  
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (vegan)

Kartoffelgratin, Kartoffelknödel, gebratene Nussnudeln,  
Blaukraut, Speckrosenkohl, Wirsingstrudel

\*\*\*

Weihnachtliches Eisbuffet, Rumgrütze mit Vanilleeis,  
und Lebkuchentiramisu

€ 45,00 pro Person nur Buffet

€ 80,00 pro Person mit Getränkepauschale  
(für drei Stunden inklusive alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine)



# Weihnachtsbuffet II

(ab 25 Personen)

Salatbuffet St. Georg  
Eingelegter Kalbstafelspitz mit Apfelkren und Kernöl  
Rauchlachs mit Orangen-Senfsauce  
Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit gegrilltem Gemüse  
Fenchel-Orangensalat mit eingelegtem Tofu

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
Falsches Filet vom Kalb  
Filet vom Strohschwein  
Winterkabeljau auf Wurzelgemüse und Rieslingsauce  
Kartoffelgnocchis mit Salsa Verde  
Kartoffelgratin, Serviettenknödel,  
Rotkraut, Rosenkohl

\*\*\*

Weihnachtliches Eisbuffet, Lebkuchenmousse,  
eingelegte Orangen, beschwipste Kirschen,  
und Lebkuchenparfait

€ 52,00 pro Person nur Buffet

€ 87,00 pro Person mit Getränkepauschale  
(für drei Stunden inklusive alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine)