

## Vorweihnachtszeit im Hinterschloss

Sie planen mit Ihren Kollegen eine Weihnachtsfeier um dem zurückliegenden Jahr einen würdigen Abschluss zu geben? Oder möchten Sie sich bei Ihren Mitarbeitern für die Leistungen die Sie erbracht haben bedanken?



Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten Ihnen und Ihren Mitarbeitern ein schönes vorweihnachtliches Ambiente und die dazugehörigen Speisen und Getränke.

Wählen Sie aus dem beigefügten Angebot aus oder setzen Sie sich mit uns in Verbindung um ihre individuelle Weihnachtsfeier zu gestalten.

Beginnen Sie Ihren Abend mit einem Glühweinempfang mit hausgemachtem Birnenpunsch und Gebäck in unserer beheizten Weinlaube oder backen Sie Ihre eigenes Stockbrot am Feuer. Genießen Sie unsere kreativen Speisen, zum Beispiel

Geschichtetes von geräucherter Entenbrust  
und Apfel-Selleriesalat mit Walnusscreme

\*\*\*

Emince vom Wildschweinerücken in Pfefferjus  
auf karamellisierten Rosenkohlblättern  
und cremigen Kartoffelnockerl

\*\*\*

Orangen-Krokantröllchen mit Zimtmouse gefüllt  
auf konfierten Sauerkirschen,

bei weihnachtlicher Atmosphäre in unserem modernen Gastraum oder lassen Sie sich in unserer bayerischen Stube von unserem zuvorkommenden Service verwöhnen. Bei größeren Gruppen ist auch eine Küchenparty mit live cooking möglich.

Weitere Menüvorschläge finden Sie im Anhang oder auf unserer Homepage [www.hinterschloss.de](http://www.hinterschloss.de). Gerne stellen wir auch Ihr individuelles Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter 08542-7139 oder [info@hinterschloss.de](mailto:info@hinterschloss.de).

Mit den besten kulinarischen Grüßen

Ihr Hinterschloss-Team

## Vorweihnachtszeit im Hinterschloss

Wählen Sie aus dem beigefügten Angebot aus oder setzen Sie sich mit uns in Verbindung um ihre individuelle Weihnachtsfeier zu gestalten.

### Für den Empfang Ihrer Gäste:

Glühwein	Tasse 2,50 €
Birnenpunsch mit Amaretto	Tasse 2,50 €
Apfelpunsch mit Calvados	Tasse 2,50 €
Früchtepunsch (alkoholfrei)	Tasse 2,50 €
Gebäckteller mit hausgemachten Plätzchen und Stollen	Teller 8,00 €

### Unsere Menüvorschläge:

#### 3 Gang Menüs

##### **Menü 1**

Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing  
und Kräutercroutons

\*\*\*

Stückerl von der Gans mit Beifußsoße,  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Marzipan-Bratapfel mit Vanilleschaum  
und Walnusseis

30,00 € pro Person

##### **Menü 2**

Karotten-Ingwercapuccino  
mit Pistaziennocken

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente mit Holundersoße,  
Zwetschgenblaukraut und grünem Serviertenknödel

\*\*\*

Lebkuchenmousse an Mandarinenkonfit  
und Mandelkrokant

32,00 € pro Person

### **Menü 3**

Geschichtetes von geräucherter Entenbrust  
und Apfel-Selleriasalat mit Walnusscreme

\*\*\*

Emince vom Wildschweintrücker in Pfefferjus  
auf karamellisierten Rosenkohlblättern  
und cremigen Kartoffelknöckchen

\*\*\*

Orangen-Krokanthöllchen mit Zimtmousse gefüllt  
auf konfierten Sauerkirschen

35,00 € pro Person

### **4 Gang Menüs**

#### **Menü 4**

Variation von der Entenleber mit Orangenkonfit,  
Zwiebelmarmelade und Dunstapfel

\*\*\*

Maronenschaumsuppe mit Preiselbeerknöckchen

\*\*\*

Gerolltes vom Hirsch mit Pilzen und Kräutern gefüllt  
auf rahmigem Wirsing und Pariser-Kartoffeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Glühweineis

40,00 € pro Person

#### **Menü 5**

Warm geräuchertes Zanderfilet  
an Wintersalaten und Granatapfelvinaigrette

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kernöl

\*\*\*

Taube-Wachtelpäckchen auf karamellisiertem Weißkraut  
und cremigem Maisgrieß

\*\*\*

Nougatparfait mit weißer Schokolade  
und Persimon

42,00 € pro Person

## **Menü 6**

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuschel mit Bittersalaten  
und Koriandervinaigrette

\*\*\*

Festtagssuppe

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlage

\*\*\*

Konfierte Entenkeule an Orangen-Ingwersoße  
mit Kartoffel-Blaukrauttascherl

\*\*\*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
mit Vanille-Muskatkürbis

45,00 € pro Person

## **5 Gang Menüs**

### **Menü 7**

Konfit von der Ente  
mit Portweingelee und Apfelbrioche

\*\*\*

Tomatenessenz mit Wasabinocken

\*\*\*

Grilliertes Filet vom Seeteufel  
auf geschmortem Kürbis mit Pernodschaum

\*\*\*

Im Pumpernickelmantel gebratenes Hirschentrecote  
mit Apfelweißkraut und Granatapfeljus

\*\*\*

Schokoladendessert mit Orangen-Chilisorbet

60,00 € pro Person

## Menü 8

Brust und Keule vom Stubenküken  
mit Birnen-Selleriecreme und Gewürzbaumkuchen

\*\*\*

Wildessenz mit Klößchen vom Wildhasen

\*\*\*

Pochiertes Filet vom Spiegelkarpfen  
mit Limonenschaum und Gerstl

\*\*\*

Tranchen von der Entenbrust mit Holunderjus,  
Apfelblaukrautrolle und Maronen-Kartoffelpüree

\*\*\*

Christstollenparfait  
an Dunstbirne und Roggenbrownie

60,00 € pro Person

Wählen Sie ein Menü aus unseren Vorschlägen oder lassen Sie sich von uns Ihr individuelles Angebot zusammenstellen. Senden Sie uns hierfür einfach eine E-Mail unter [info@hinterschloss.de](mailto:info@hinterschloss.de) oder rufen Sie uns unter 08542-7139 an. Erste Eindrücke unseres Restaurants und unserer Speisen finden Sie auf [www.hinterschloss.de](http://www.hinterschloss.de).