

Freiseder Wirt

WEIHNACHTSFEIERN IM GASTHAUS

Empfangen werden Sie mit heißen Glühmost und Weihnachtskekse im Gastgarten. Dabei bietet sich die Gelegenheit bei wärmenden Feuer seine eigenen Äpfel zu braten. Für diejenigen, die ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen wollen, stehen Holzblöcke zum Nageln bereit. Pauschalpreis € 4,50

Danach heißt's hinein in die gemütliche Gaststube, in der Sie nachstehende Köstlichkeiten erwarten

Menü (ab 20 Personen)

3 Hauptgerichte zur Wahl und genaue Vorbestellung der Speisen 2 Tage vorher

Leberknödelsuppe, Frittatensuppe **oder** Karotten-Orangencremesuppe

Wildragout mit Preiselbeeren, Rotkraut und Serviettenknödel €19,40

Kalbsrückensteak mit Morchelsauce, Erdäpfelaibchen und Gemüse €25,80

Lachsfilet gebraten an Senf-Ruccolarisotto €18,60

Gemüselasagne mit Tomatenragout €14,70

hausgemachter Topfen-Birnenstrudel mit Lebkuchensauce **oder** Schokoladenmousse mit Sauerkirschen

Die Preise beinhalten jeweils Suppe, Hauptgericht und Nachspeise

Pfandmemü (ab 30 Personen) € 14,50

Most-Kürbisrahmsuppe, Käsespätzle, Blunz`ngröstl, Tiroler Gröstl – je in großen Pfannen in Buffetform

serviert, dazu Kraut und Salate in Schüsseln, Kaiserschmarrn in der Rein mit Röster

Buffet mit kalten und warmen Schmankerln (ab 50 Personen) € 23,50

kalte Schmankerl: gebratene Entenbrust an Waldorfsalat, Lachs mit Olivenöl und Koriander, Räucherfische mit Oberskren, Roastbeef, Speck mit Melone, Käsebrett, Brot und Gebäck, Salatbuffet

warme Schmankerl: Wildragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Semmelknödel, gespickte Kalbsnuss in Sherry-Pflaumensauce dazu Reis, Gemüse und Krokette, Gemüselasagne mit Tomatenragout

Die Personenanzahl die 2 Tage vor Veranstaltung bekannt gegeben wird, wird auch verrechnet!

Preise 2011 inkl aller Steuern und Abgaben