

Freiseder Wirt

WEIHNACHTSFEIERN IM GASTHAUS

Empfangen werden Sie auf Wunsch mit heißem Glühmost um € 2,00 pro Person im Gastgarten. Dabei bietet sich die Gelegenheit bei wärmendem Feuer seine eigenen Äpfel zu braten, Weihnachtskekse zu naschen und beim Holzblöcke nageln jedermanns Geschicklichkeit unter Beweis zu stellen.

Pauschalpreis pro Person € 4,50

Ab 20 Personen erhält jede Gruppe einen eigenen stilvoll dekorierten Raum.

kalt-warmes Buffet (ab 50 Personen) **warme Schmankerln:** Mostbraten vom Rind mit Dörripflaumen und Schupfnudeln, Schweinslendchen auf Pfeffersauce mit Kroketten und Broccoli, Schupfnudeln mit Waldpilzen **kalte Schmankerl:** gebratene Entenbrust an Waldorfsalat, Lachs mit Olivenöl und Koriander, Roastbeef, Speck mit Melone, Salatbuffet, Käse vom Brett sowie Brot und Gebäck € 22,00

Pfandlmenü (ab 30 Personen) Most-Kürbisrahmsuppe, Käsespätzle, Blunz`ngröstl, Tirolergröstl – je in großen Pfannen in Buffetform serviert, dazu Kraut und Salate in Schüsseln, Kaiserschmarrn in der Rein mit Röster € 13,00

Menü (ab 20 Personen) Leberknödel, Most-Kürbisrahmsuppe oder Frittatensuppe, gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Serviettenknödel € 19,40
gegrillte Beiriedschnitte (200g) mit Pfeffersauce, Folienkartoffel und Speckbohnen € 23,50
gebackenes Karpfenfilet auf Erdäpfel-Ruccolasalat €17,90
Schupfnudeln in Waldpilzsauce € 14,70

hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Lebkuchenparfait mit Rumzetschken

Die Menüpreise enthalten jeweils eine Suppe, Hauptspeise und Nachspeise (1 Woche vorher bitte bekannt geben)

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

Musik und Zauberkunst auf Anfrage

Preise 2010, inkl aller Steuern und Abgaben