



SPECKBACHER HOF
★★★★ ALPENHOTEL

Wir bezaubern mit...

- ★ Weihnachtsfeiern
- ★ Catering
- ★ Weihnachts- und Silvester-Gala-Menü

und sind auch am
24.12. und 31.12. für Sie da.

***Es leuchten wieder die Weihnachtskerzen und
zaubern Freude in alle Herzen.***



WEIHNACHTSFEIERN

Weihnachtsfeiern sind eine schöne Art, am Ende des Jahres seinen Mitarbeitern ein herzliches „Dankeschön“ auszusprechen. Gerne stellen wir Ihnen die geeignete Räumlichkeit für Ihren Jahresabschluss mit bis zu 300 Personen zur Verfügung!

... MIT SHUTTLESERVICE

Nach Wunsch holen wir Ihre Mitarbeiter gesammelt mit unserem Shuttleservice im Umkreis von 30 km kostenlos ab und bringen Sie nach Ihrer Feier wieder sicher zum Ausgangspunkt!

... AUCH IN IHRER EIGENEN FIRMA

Unser internationales Küchenteam bereitet das Menü Ihrer Wahl auch in Ihrer eigenen Firma zu!

CATERING

auch am 24.12. und 31.12.

Überlassen Sie uns die Vorbereitung für Ihre Verpflegung und genießen Sie die ruhige Zeit! Auch am 24.12. und 31.12. liefern wir Platten mit Canapés, kalten und/ oder warmen Speisen nach Wahl zu Ihnen nach Hause.

Weihnachts- Gala-Dinner

Geräucherte Gänsebrust
mit Gewürzkürbis & Datteln

Kastaniencremesuppe
mit karamellisierter Birne

Saiblingsfilet auf Gerstenrisotto

Apfel-Ingwer-Sorbet

Kalbsfilet im Lebkuchenmantel
mit Armagnacsauce, Selleriepüree & Kohlrabi

Geeistes Vanillekipferl
mit eingemachten Weichseln & Nougat

Himmlische Weihnachtsbäckerei

Preis € 70,00 pro Person

Silvester- Gala-Dinner

Gebeizter Wasabilachs
mit Gurke, Radieschen & Kresse

Ochsenschwanzconsommé
mit getrüffeltem Ravioli

Wachtelbrust und Gänseleber
auf cremigem Apfel & Cranberries

Himbeersorbet mit Champagner

Tranche vom rosa Rinderfilet
mit Portweinglace, Pommes Dauphine,
geschmorten Perlzwiebeln & Junglauch

Gratinierte Passionsfruchtcreme
mit Zweierlei von der Valrhona - Schokolade

Mini Weißwurst mit Brezel & süßem Senf

Preis € 100,00 pro Person



Weihnachtsmenüs

MENÜ 1

Maronischaumsüppchen mit Chips

Variation vom Spanferkel mit Weinkraut

Blunzen-Serviettenknödel & Natursafterl

Schokolade im Glas mit eingelegten Kirschen & Mandelbiskuit

€ 31,00



MENÜ 2

Geräuchertes Forellenfilet mit eingelegten Trauben
Haselnussölpulver & Schnittlauchcreme

Schaumsuppe von Thaurer Erdäpfeln mit knusprigen Steinpilztascherln

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle
Speck-Bohnen & knusprige Zwiebel

Warmer Schokoladenkuchen mit Zimteis
eingelegte Zwetschken & Rum Anglaise

€ 34,00



MENÜ 3

Tatar vom Räucherlachs mit Gurkenkrone
Dill-Senfauce & Kräutersalat

Ochschwanzconsommé mit Trüffelnockerl

Supreme vom Freilandhuhn mit Erdäpfelgratin
Eierschwammerl a la Creme & frisches Herbstgemüse

Speckbacher Schokoladenmousseschnitte mit Himbeeren
Mandel-Crumble & Schokoladensand

€ 37,00



MENÜ 4

Ragout vom Rotwild
Tiroler Wildpreiselbeeren & Topfenockerl

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis mit Zimtstangerl

Gebratene Brust von der Bauern-Ente mit Holunderglace
mariniertes Rotkraut & Grießknöderl

Topfenschmarrn mit karamellisierten Äpfeln
Haselnussbrösel & Vanille

€ 40,00



MENÜ 5

Roastbeef mit eingelegtem Kürbis
schwarze Nüsse & Kräutersalat

Selleriecremesuppe mit knusprigem Sellerieblatt

Kross gebratenes Zanderfilet mit Roten Rüben
Krenschaum & Schloßerdäpfel

Flaumiger Nougatknödel mit Beerenröster
Walnuss-Eis & Amarettosauce

€ 44,00

365 Tage im Jahr geöffnet
durchgehend warme Küche 11:00 – 22:00 Uhr

Wir haben für Sie auch am
24.12. und 31.12.
geöffnet...

... und freuen uns auf Ihr Kommen!



Gerne können Sie die Speisen aus den Menüs beliebig kombinieren,
wobei Sie sich bitte für ein gemeinsames Menü entscheiden.
Bei Ihrem individuellen Menü sind gerne 2 Hauptspeisen zur Wahl möglich.

Im Menüpreis inkludiert sind
das festliche Gedeck mit Glas- oder Messingplatztellern,
die weihnachtlich vorbereitete Räumlichkeit und
das Nachservice von Fleisch, Fisch und den Beilagen Ihrer Wahl.

Schon jetzt sichern wir Ihnen
ausgezeichnete Qualität sowie bestes Service zu.

Wir freuen uns, wenn wir Ihre Veranstaltung
in unserem Haus durchführen dürfen.