

Weihnachten am Sachsengang



Liebe Gäste!

Weihnachten bietet einmal im Jahr die Gelegenheit, sich bei seinen Mitarbeitern für Ihren Einsatz zu bedanken und wird gerne als Anlass für ein gemeinsames Fest genommen.

Das „Miteinander-Feiern“ steht im Vordergrund und Sie werden einen stimmungsvollen Abend erleben, der keine Wünsche unerfüllt lässt.

Das Hotel und Taverne am Sachsengang bietet Ihnen für Ihre individuelle Weihnachtsfeier den passenden Rahmen, lassen Sie sich von kulinarischen Köstlichkeiten und weihnachtlicher Atmosphäre verzaubern!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Mag. (FH) Doris Hammer
Direktorin
d.hammer@sachsengang.at
Tel. +43-2249-2901-102

Martina Lehner
Bankettmanagerin
m.lehner@sachsengang.at
+43-2249-2901-112

Hotel und Taverne am Sachsengang
Schlosshoferstraße 60-62
2301 Groß Enzersdorf



Unser besonderes Weihnachtszuckerl für Sie: **KEINE** Raummiete!

Mit Weihnachtlichen Aperitifs stimmen Sie sich auf Ihr Fest ein...

...am romantischen, offenen Kamin in unserer Hotelhalle
...in der gemütlichen Sachsenstube der Taverne
...im weihnachtlich gestalteten Hotelgarten



Aperitifpauschale:

EUR 8,00

2 Aperitifs nach Wahl & Bratkartoffeln oder Maroni
gültig für 1 Stunde



Hausangesetzte Fruchtsäfte



Schlehdorn, Sanddorn oder „Dirndlsaft“ mit Hochriegelsekt



Warm im Kupferkessel serviert

Orangepunsch

Beerenpunsch



Glas „Hochriegel trocken“
Campari Soda oder mit Orangensaft

EUR 5,00
EUR 4,00

Festliche Menüvorschläge



Wählen sie aus unseren kulinarischen Köstlichkeiten, die als Highlight Ihre Weihnachtsfeier zu etwas Besonderem machen und Sie und Ihre Mitarbeiter in Staunen versetzen.

Aktuell verzaubert Sie unser Küchenmeister Norbert Bader mit klassisch-modernen Gerichten, rund um typisch weihnachtliche Gewürze und Köstlichkeiten.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, gerne verbinden wir Ihre kulinarischen Wünsche mit unseren kreativen Kompositionen.

Weihnachtsmenü 1

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

☆☆☆

Filet vom Jungschwein auf weißer Pfeffersauce und Erdäpfelpofesen
oder
Wolfsbarschfilet auf Selleriecreme und Nusspesto

☆☆☆

Espresso Panna Cotta mit Zitronen-Vodkasorbet

Menü EUR 29,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Weihnachtsmenü 2

Schwarzwurzelcremesuppe mit schwarzen Nüssen

☆☆☆

Geschmorter Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Erdäpfelpüree
und karamellisierten Karotten

☆☆☆

Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Chilisauce

Menü EUR 26,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Weihnachtsmenü 3

Geräucherte Entenbrust auf Blutorangencreme

☆☆☆

Karfiolcremesuppe mit Zimtaroma

☆☆☆

Mariazeller Saibling auf Petersilienpüree und Wasabikaviar
oder
Hirschkalbsrücken auf Vanillerotkrautsaferl und Steinpilzbiskuitroulade

☆☆☆

Nougatterrine mit Amarenakirschen

Menü EUR 37,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Weihnachtsmenü 4

Vitello mit Feigenchutney und Kräuterpotpourri

☆☆☆

Sellerieschaumsuppe mit Macadamia-Nüssen

☆☆☆

Waldviertler Entenbrust mit Portweincharlotten und gratinierter Polenta
oder
Crepinette von der Bachforelle auf getrüffelter Sonatcreme

☆☆☆

Lebkuchenmousse auf Vanilleerdbeeren

Menü EUR 36,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Weihnachtsmenü 5

Weihnachtlich mariniertes Lachscarpaccio

☆☆☆

Entenessenz mit Ingwer

☆☆☆

Rehfiletspitzen auf Birnenpüree und Pommes Duchesse
oder
Bretonischer Steinbutt auf Kardamonkraut und Chablisschaum

☆☆☆

Schokoladentarte mit Punschpfelsauce

Menü EUR 46,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Weihnachtsmenü 6

Entenleberparfait auf Quittenconfit und Brioche

☆☆☆

Ochsenlebersuppe mit Pilzravioli

☆☆☆

Rosa Filet und geschmorte Backerl vom Kalb, dazu Beluga Linsen
oder
Jakobsmuscheln mit Speck vom Mangalitzaschwein auf Broccoli-Mandelcreme

☆☆☆

Zimtparfait mit Weichseleypuma

Menü EUR 43,00 & festliches Weihnachtsgedeck EUR 3,30



Marchfelder Adventzauber

...wir bitten zum Buffet:

Mousse vom Weihnachtsschinken mit altem Sherry

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

☆☆☆

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Erdäpfelcremesuppe

☆☆☆

Waldviertler Karpfen in Kernöl gebraten mit Vogerl-Erdäpfelsalat
oder

Glacierter Kalbsbraten auf Kürbisgemüse & Erdäpfelgratin

oder

Weihnachtsgans mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödeln

☆☆☆

Strudelvariation mit Fruchtsaucen

Weißes Schokoladenmousse mit Beerenragout

Weihnachtliche Cremeschnitte

Menüpreis pro Person EUR 41,00 und weihnachtlichem Gedeck EUR 3,30



Niederösterreichischer Adventzauber

Verschiedene Räucherfische (Aal, Forelle, Lachs, Sprotten, Makrele)
mit Oberskren

Serranoschinken mit Rucolasalat

Hühnerleberparfait mit Preiselbeerterrine

☆☆☆

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Wildconsommé mit Kaiserschöberl

☆☆☆

„Thum“ Beinschinken in der Honigkruste mit
Liebstöckelkraut und Rahmerdäpfeln

Gesottener Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

Weihnachtsente mit Erdäpfelroulade und Wirsing

Zanderfilet auf Zucchini Gemüse und Erdäpfeln

☆☆☆

Nougatknödel auf Himbeersauce

Marzipanparfait mit Grand Marnier Früchten

Crème Brûlée

Buffetpreis pro Person EUR 44,00 und weihnachtlichem Gedeck EUR 3,30



Kaiserlicher Advent

Geräucherte Gansbrust mit Apfelselleresalat
Prosciutto „Levoni“ mit Grana und Honigmelone

☆☆☆

Steinpilzcremesuppe oder
Rindsuppe mit gebackenen Kalbsleberknödel

☆☆☆

Geschmortes Rindsschulterscherzel auf Erdäpfelratatouille
Lachsforellenfilet auf getrüffeltem Erdäpfelpüree
Käsegnocchi mit Mangold überbacken

☆☆☆

Nussauflauf auf Nougatschaum
Mohnmousse mit frischen Erdbeeren

Buffetpreis pro Person EUR 37,00 und weihnachtliches Gedeck EUR 3,30





Getränkete Karte

GETRÄNKEPAUSCHALE

EUR 24,50

Inkludiert unsere offenen Tischweine, Bier, Mineral und Soft Drinks.
Die Pauschale ist gültig für 4 Stunden ab Beginn des Banketts bzw. dem Platzieren der Gäste.

Danach werden die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

OFFENES BIER VOM FASS:

jeweils 0,3lt. á

EUR 3,00

- ☆ Zipfer Pils
- ☆ Schwechater Zwickl
- ☆ Weihnachtsbockbier

FLASCHENBIERE:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| ☆ Weizen Kristall, Hefe, Dunkel | 1 Fl. EUR 3,50 |
| ☆ Kaiser Radler | 1 Fl. EUR 3,60 |
| ☆ Gösser Märzen | 1 Fl. EUR 3,50 |

OFFENE TISCHWEINE:

1 Fl. EUR 16,00

- ✶ Grüner Veltliner, Domäne Wachau
- ✶ Riesling, Weingut Direder, Kirchberg am Wagram
- ✶ Zweigelt, Weingut Direder, Kirchberg am Wagram
- ✶ Rotwein Cuveé, Rudolf Schwarzböck, Hagenbrunn
- ✶ Kremser Rose Passion, Winzer Krems

Unser gesamtes Angebot an Flaschenweinen entnehmen Sie bitte unserer gut sortierten Weinkarte.

