



**WEIHNACHTEN**

IM RASMUSHOF



Feiern Sie Weihnachten, so wie es früher war!

Beim „Himmlischen Advent“ direkt vor unserer Haustür wartet ein vorweihnachtliches Lichtermeer auf Sie: 90 Christbäume, 3.500 rote Christbaumkugeln und 2,5 Kilometer Lichterketten.

Stimmen Sie sich mit einem Glühwein oder Punsch bei hausgemachten Bauernbrot und Maroni ein und wechseln Sie später in die warmen, urigen Wirtsstuben, in unseren einzigartigen Weinkeller oder in den wunderschön dekorierten Hermann Reisch Saal.

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot!

Rufen Sie uns einfach an 0043 / (0) 5356 652 52 52

Oder senden Sie uns eine E-Mail an [seminare@rasmushof.at](mailto:seminare@rasmushof.at)

# Möglicher Ablauf der Feier

Begrüßung auf unserem „Himmlischen Advent“ mit Glühwein, Punsch, Maroni und hausgemachten Bauernbroten

Nutzen Sie die Gelegenheit, ein Weihnachtsgeschenk für die liebsten von Einheimischen Ausstellern mit zu nehmen (z.B. KunsTraum, Kitzbüheler Keramik uvm.)

Platzierung in unseren urigen Stuben, einzigartigem Weinkeller oder großzügigem Hermann Reisch Saal

Beginn Weihnachtsessen

Ausklang an der Bar

Ein paar Eindrücke...





# Unser Küchenteam empfiehlt:

## Menü 1

Steinpilzessenz | hausgemachte Ravioli

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Speckmantel

Kräuterseitlinge a la creme | Rosmarinkartoffeln

oder

gegrillter Seesaibling

Schmortomate | cremige Belugalinsen

Zitronenschaum

\*\*\*\*\*

Karamellierter Grießschmarren

Apfelkompott | Heumilch

zum Preis von € 44,20 pro Person

## Menü 2

Zweierlei von der Roten Rübe

Frischkäse | Erbsenkresse

\*\*\*\*\*

Geräucherte Selleriecremesuppe

Schwarzbrot Chips

\*\*\*\*\*

Weihnachtsgans

Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel

oder

Getrübelt Tagliatelle

grüner Spargel | Parmesan

\*\*\*\*\*

Warmer Nuss-Schokokuchen

Schokosauce | geröstete Mandeln | Creme Chantilly

zum Preis von € 59,90 pro Person

## Menü 3

Zweierlei vom Räucherfisch

Kren | grüner Apfel

\*\*\*\*\*

Topinambursuppe | Briochecroûton

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken

Pfeffersauce | wilder Brokkoli | Kartoffelgratin

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Babyspinat | Babykarotten

Kartoffelstampf | Zitronenschaum

\*\*\*\*\*

Schokoladenvariation

Kirsche | Mandel

zum Preis von € 69,70 pro Person

## Dürfen wir zusätzlich anbieten :

### **Vorweg:**

Rasmushof Gedeck

Tiroler Speck | Asmonte | Aufstrich | Gemüsesticks

Schüttelbrot | Roggenbaguette

zum Preis von € 5,40 pro Person

Jourgebäck | Butter

zum Preis von € 4,20 pro Person

Jourgebäck | 3erlei Aufstrich

zum Preis von € 5,40 pro Person

Maroni

€ 7,20 á 250 g | € 5,60 á 5 Stück

Hausgemachte Bauernbrote

€ 2,50 pro Stück

Teller Weihnachtskekse

€ 20,10 á 25 Stück

Weihnachtsdeko

€ 3,50 pauschal pro Person

Menükarten

€ 2,50 pro Stück

# Unsere Weinempfehlung

## Streifwein Weiß

Grüner Veltliner DAC  
Weingut Fabich, Obermarkersdorf  
Niederösterreich

€ 34,40  
pro Flasche 0,75 l

## Streifwein Rot

Zweigelt Classic DAC  
Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee  
Burgenland

€ 38,60  
pro Flasche 0,75 l

Oder wählen Sie Ihren Wunschwein aus Kitzbühels  
größtem Weinkeller. Wir beraten Sie gerne!



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

