



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

Möglicher Ablauf der Feier

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

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

Getrübefelte 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!

