

Die Stimmung brennt
Alle wachsen zusammen
Und der Team Spirit schreibt
seine glühenden Memoiren
Gemeinsam
Miteinander
STOISER!

X-MOS

TEAM MOMENTS.

Wir freuen uns
auf Ihre Reservierung
unter 03382/8212.

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM THERMENHOTEL STOISER.

„Weihnachten ist keine Jahreszeit, sondern eine Gefühlslage!“

Im STOISER ist die Weihnachtszeit auch eine Genussfrage. Denn nichts ist verbindender und motivierender, als miteinander zu feiern. Vor allem, wenn das abgelaufene Jahr spannend, herausfordernd und im Team gemeistert wurde. Dann ist es Zeit auch die genüsslichen Seiten des Lebens auszukosten.

Und vor allem: Kein Heimfahren mehr auf glatten Straßen und durch den Wintersturm, sondern anschließend gemütlich nächtigen im Thermenhotel STOISER!

Tauchen Sie ein in Weihnachtsfeeling pur auf unserer Terrasse und wärmen Sie sich mit unserem hausgemachten Weihnachtspunsch auf! Lassen Sie sich verzaubern von der sanften Glut der Feuerschale, romantischen Fackeln und flackerndem Kerzenlicht. Im Anschluss serviert Ihnen unser Küchenteam ein Amuse Bouche als Einstieg in Ihr genüssliches 3-, 4- oder 5-gängiges Weihnachtsmenü!

3 GANG-MENÜ EUR 52 P.P.

Amuse Bouche + Gedeck + Suppe + Hauptspeise
+ Dessert + Weihnachtsbäckerei

4 GANG-MENÜ EUR 62 P.P.

Amuse Bouche + Gedeck + Kalte Vorspeise + Suppe
+ Hauptspeise + Dessert + Weihnachtsbäckerei

5 GANG-MENÜ EUR 72 P.P.

Amuse Bouche + Gedeck + Kalte Vorspeise + Suppe
+ Warme Vorspeise + Hauptspeise + Dessert
+ Weihnachtsbäckerei



FESTLICHE GRÜSSE UND EIN KLEINER TIPP:

Falls der Weihnachtstrubel zu viel wird, denken Sie an die warme Jahreszeit! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Event im Sommer bei uns zu feiern. Planen Sie Ihr Sommerfest und lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Momente schaffen.

„A Weihnachtskeks a day
keeps the Weihnachtsstress away.“

MENÜ.

AMUSE BOUCHE

(Gruß aus der Küche)

GEDECK DES HAUSES

Jourgebäck
Oliven- & Grammelaufstrich
Linsen-Curryaufstrich

KALTER VORSPEISENTELLER

Zart gebratener Kalbsrücken mit Quinoacocktail
Räucherforellentartar mit Wasabi
Tomatenmousse mit frittierten Kapern
Sakurakresse & marinierten Vogersalat

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Kaspresstaler und
Gemüsebrunoise

oder

Leichte Pastinaken-Birnenchaumsuppe
mit Birnenchips und Koriander

WARME VORSPEISE

Frische Bandnudeln mit Trüffelospuma
gegrillte Garnele | schwarzer Trüffel &
Parmesan

HAUPTGERICHTE

Rinderfiletsteak - medium gebraten
mit grüner Pfeffersauce
Röstgemüse | Zapfenkroketten

oder

Gegrillte Hühnerbruststreifen
mit Kokos-Currysauce | Basmatireis
Zuckererbsen-Karottengemüse

oder

Gegrilltes Thunfischsteak - medium gebraten
mit Zitronenespuma | schwarzes Risotto
Grilltomate

oder

Knusprige Pilz-Weißkrautpäckchen
im Strudelteig | Eiernudeln | Soja-Sesamsauce

DESSERTVARIATIONSTELLER

Ribiselcrumble mit Tonkabohnencreme
Amaretto-Praline
Schwarzes Johannisbeersorbet
Beerensauce & Schlagobers

ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachte Weihnachtskekse

**FEIERN SIE MIT UNS!
HAUSGEMACHTER WEIHNACHTSPUNSCH ERWARTET SIE UND IHR TEAM
AUF UNSERER TERRASSE.**

