



Weihnachtsfeier

IN DER KAISERALM



HOTEL KAISERALM GMBH • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276-800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE  



HOTEL KAISERALM

Ihr Hotel zum Wohlfühlen!



WEIHNACHTSFEIER in der Kaiseralm

ERLEBEN SIE KÖSTLICHE GAUMENFREUDEN
IM HERZEN DES FICHELGEBIRGES.

Ob Menü oder Buffet, ein Kaiseralm-Weihnachtsspezial oder ein individuelles Angebot – damit wird Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Erlebnis in einer besonderen Atmosphäre.

Wir freuen wir uns auf Ihre Anfrage.

 **09276 800**  **KAISERALM.DE**



RAHMEN Programm

Wir unterstützen Sie auf Wunsch
gerne auch bei der Gestaltung
Ihres Rahmenprogramms.

**Sprechen Sie uns
gerne an!**

WEIHNACHTS
SPEZIAL

Ganze Gans

AM TISCH TRANCHIERT,
ANGERICHTET MIT KARTOFFELKNÖDELN
UND APFELROTKRAUT

 bestellbar für 4, 8, 12, 16 oder 20 Personen



DIE HEIMREISE?!



Nur 2 Minuten mit dem Aufzug – übernachten Sie in unseren Zimmern mit Panoramablick und lassen Sie sich am Morgen nach der Weihnachtsfeier mit einem Schlemmer-Frühstücksbuffet verwöhnen.

Anbei finden Sie unser Anfrageformular mit Preisliste. Mit diesem können Sie Ihre gewünschten Leistungen bequem bei uns anfragen, auch die Übernachtungen.



WEIHNACHTLICHER AUFTAKT

- Glühwein auf der Terrasse
- Weihnachtscocktail
- Glühweinscocktail
- ...



WEIHNACHTS
SPEZIAL

Fondue-Abend

3 VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN
(RIND, SCHWEIN UND PUTE)
IN FLEISCHBRÜHE GEGART,
2 KALTE SAUCEN
UND 2 WARME SAUCEN,
SERVIERT MIT KARTOFFELECKEN,
SALAT UND BAGUETTE



bis ca. 20 Personen

MENÜVORSCHLAG 1



ab 4 Personen

SÜSS-SAURE SCHWAMMERLSUPPE

mit kleinen Kartoffelknödeln

HAUPTGANG I

RÖSCH GEBRATENE GÄNSEBRUST

mit Beifuß-Sauce,
serviert mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

HAUPTGANG II

GESCHMORTE REHKEULE

in einer Preiselbeer-Sauerrahm-Sauce,
dazu Semmelgaletten und Apfelblaukraut

HAUPTGANG III

LACHSFORELLE

mit Gemüse und Ofentomaten im Pergamentpapier gegart,
mit einem Kartoffelspieß

HAUPTGANG IV

FETA-STEAK UNTER DER KÜRBISKERNKRUSTE

mit Tagliatelle in Kürbissauce,
dazu Brokkoli mit Preiselbeeren

EIS-CHRISTSTOLLEN



MENÜVORSCHLAG 2

 ab 4 Personen

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS

mit Kernöl und Dillsahne

HAUPTGANG I

RÖSCH GEBRATENE GÄNSEBRUST

mit Beifuß-Sauce,
serviert mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

HAUPTGANG II

SCHWEINEFILET UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

auf Rahmschwammerln, umlegt mit Schupfnudeln

HAUPTGANG III

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

angerichtet auf Paprikagemüse,
mit Rosmarin-Kartoffeln

HAUPTGANG IV

KARTOFFELPLANZERL MIT BERGKÄSE UND KRÄUTERN

dazu frittierte Petersilie und Champignon-Lauch-Gemüse

BRATAPFEL-PARFAIT

an Rum-Vanille-Sauce

MENÜVORSCHLAG 3

 ab 4 Personen

WEISSE TOMATENSUPPE

mit Kirschtomaten und Pesto

HAUPTGANG I

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST

gefüllt mit Salbei und italienischem Landschinken
auf Paprikagemüse, umlegt mit Gnocchi

HAUPTGANG II

ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE

in Estragon-Sauce,
mit einem Kartoffel-Gratin und glaciertem Gemüse

HAUPTGANG III

TRANCHE VOM LACHS

auf kleinem Gemüse, mit einem Kartoffelspieß

HAUPTGANG IV

GEMÜSE-CURRY

in pikanter Kokosnuss-Curry-Sauce,
serviert mit Erdnuss-Basmati-Reis und Chilifäden

WEIHNACHTLICHE DESSERTVARIATION

mit Bratapfel-Parfait, Schoko-Zimt-Mousse und Kaiserschmarrn



MENÜVORSCHLAG 4

 ab 4 Personen

BUNTE BLATTSALATE

in Preiselbeer-Apfel-Vinaigrette und Croûtons

HAUPTGANG I

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

in Lebkuchensauce,
dazu servieren wir Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

HAUPTGANG II

MÜRB GESCHMORTE RINDERROULADE

in Senfrahmsauce,
serviert mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse

HAUPTGANG III

GEBRATENES FORELLENFILET

mit einem Kartoffelpüree, angerichtet auf Wurzelgemüse

HAUPTGANG IV

ROTE ZWIEBEL, KOHLRABI & TOMATE VERSCHIEDEN GEFÜLLT

dazu Petersilienpüree

TOPFENKNÖDEL

auf Vanillesauce

BUFFETVORSCHLAG 1

 ab 30 Personen

SUPPE

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und Dillsahne

WARME GERICHTE

Kalbshaxen in der Thymian-Jus,
rösch gebratene Entenkeule,
Hirschkeule mit einer Preiselbeer-Sauerrahm-Sauce,
Welsfilet im Gemüse-Butter-Sud

BEILAGEN

Semmelgaletten, Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln,
Blaukraut und buntes Gemüse

KALTE SPEISEN

rosa gebratenes Roastbeef,
gegrilltes Gemüse und Knoblauch-Champignons,
Carpaccio vom Lachs im Pfannkuchenmantel,
verschiedene Schinkenspezialitäten,
Fränkische Wurstspezialitäten,
Käseauswahl vom Brett

Auswahl an verschiedenen Salaten

Brotauswahl, Brezen, Partygebäck, Baguette und Butter

DESSERT

Bratapfel in Vanillesauce, Waldbeerengrütze mit Zimtsahne,
Apfelstrudel





GESCHENK Gutschein

Verschenken Sie unvergessliche
Stunden zur besinnlichen Zeit
in der Kaiseralm.

Fragen Sie uns gerne!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



HOTEL KAISERALM GMBH • FRÖBERSHAMMER 31 • 95493 BISCHOFSGRÜN • ☎ 09276-800 • ✉ INFO@KAISERALM.DE • 🌐 KAISERALM.DE  



 facebook.com/Kaiseralm

 instagram.com/hotelkaiseralm

 portal.gastfreund.net/hotel-kaiseralm

Sollten Sie keine personalisierte Werbung wünschen, teilen Sie uns dies bitte per E-Mail (info@kaiseralm.de) oder Tel. (09276-800) mit oder schreiben Sie an Hotel Kaiseralm GmbH, Fröbershammer 31, 95493 Bischofsgrün.