

Nikolo- und Weihnachtsfeiern 2018



Unsere speziellen Leistungen für Sie:

- Maronis mit Glühwein oder Punsch direkt vor unserem Hotel Euro 5,- pro Person
- Veranstaltungsräume für 10 bis 180 Personen
- festlich arrangierte Tische mit Blumenschmuck und Kerzen
- kompetente Beratung und Mithilfe bei der Organisation Ihrer Feier
- ein engagiertes Gastgeber-Team mit einem freundlichen Service
- ein Preis-Leistungsverhältnis welches Sie überraschen wird
- ein attraktives Weinangebot
- alle beiliegenden Menüs können selbstverständlich auch zu einem Menü selber zusammengestellt werden
- bei allen Menüs ist zu einem Aufpreis von Euro 6,- pro Person ein Käse bzw. Dessertbuffet möglich
- mit dem Führerscheinzimmer ab 23:30 Uhr für ausgiebige Weihnachtsfeiern, werden Ihnen speziell günstige Konditionen für Nächtigungen angeboten
- kostenfreie Tiefgaragenplätze nach Verfügbarkeit für Ihre Gäste

Ihre Ansprechpersonen:

Jürgen Haim — Hoteldirektor

Martin Haim — Betriebsleiter

Wolfgang Halmdienst — Restaurantleiter

Stefan Kellner – Stellvertretender Restaurantleiter

Kornmarktstraße 16

6900 Bregenz

Tel.: 0043 5574 42356

E-Mail: office@hotel-messmer.at

Homepage: www.hotel-messmer.at



Menüvorschläge

Menü 1:

Rindssuppe mit Spinatnockerl

**Gebratene Maishuhnbrust an Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelroulade und winterlichem Gemüse**

Tobleroneparfait auf Orangensalat und Granatapfelkernen

Euro 29,50

Menü 2:

Steinpilzcremesuppe mit Brotcroûtons

**Lachssteak an Zwiebelrahmsauce
Zitronennudeln und Safranblattspinat**

Lebkuchenauflauf mit Mandarinen und Himbeerreduktion

Euro 29,90

Menü 3:

**Blattsalat mit gebratenem Speck
und Walnußbrotchips**

Maronicremesuppe

**Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste an Naturjus dazu Parmesanpolenta und
Gemüsebouquet**

**Geeister Christstollen
Mit Karamelpflaumen**

Euro 38,50



Menü 4:

**Lachstatar auf Dillsauce
mit Sesamstangen**

Kürbiscremesuppe mit Ingwerschaum

**Entrecôte mit Kräuterbutter
Kartoffel-Steinpilzgratin und grüne Bohnen**

**Panettonesouffle mit Honigsabayon
und Mandeleis**

Euro 38,50

Menü 5:

Vorspeisenvariation „Messmer“

Topinamburcremesuppe

Kalbsfilet mit Pappardelle und frischem Marktgemüse

Flüssiger Gewürzschokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Vanilleeis

Euro 39,80



Menü 6:

**Bregenzerwälder Bergkäsesuppe
mit Croûtons**

Zucchini fritatta mit Schnittlauchdip

**Duett vom Kalb und Rind
Portweinjus mit Pommes Duchesse und
Vichykarotten**

**Schokoladenschmarren mit weißem Schokoladeneis
und Ananas**

Euro 39,80



Buffetvorschlag

Vorspeisen:

Verschiedene Salate und Dressings
Parmaschinken mit Melone
Forellentatar mit Wasabicreme
Shrimpscocktail
Tafelspitzsulz mit Kürbiskernölvinaigrette

Suppe:

Kürbiscremesuppe mit Zimtcroütons

Hauptspeisen:

Kalbsgeschnetzeltes Kräuterspätzle und
Marktgemüse
Schweinsmedaillons mit Pilzrahm, Kroketten und grünen Bohnen
Lachsschnitte an Basilikumbutter mit Kartoffeln und Brokkoli

Dessert:

Weihnachtliches Dessertbuffet

Euro 39,80

Inklusivpreise in Euro



Vegetarische Speisen

Vorspeisen:

Tomaten-Mozarella mit Basilikumpesto
Euro 7,50

Karotten-Ingwersuppe
Euro 5,40

Lauwarmer Käsekuchen an Linsensalat
Euro 8,50

Hauptspeisen:

Spinatravioli mit gebratenen Pilzen und Kirschtomaten dazu Parmesanspäne
Euro 12,10

Räucherlachsstreifen mit feinen Nudeln und Schnittlauchsauce
Euro 12,90

Zucchini-piccata an Tomaten-Basilikumragout mit Dinkelvollkornspaghetti
Euro 12,40

Desserts:

Joghurtterrine mit Mangosauce und frischen Früchten
Euro 8,50

Schokoladentörtchen mit Haselnusseis
Euro 8,60

Cappuccinoparfait mit Sauerkirschen
Euro 7,90



Weinempfehlung

Weißweine:

Ländle Crü 2016

Grüner Veltliner

Weingut Möth, Bregenz

je 0,75l Flasche Euro 27,00

Chardonnay 2016

Weingut Markowitsch

Göttlesbrunn, Carnuntum

je 0,75l Flasche Euro 29,00

Rotweine:

Brigantium 2015

Weingut Möth, Bregenz

je 0,75l Flasche Euro 27,00

Blaufränkisch Classic 2015

Weingut Josef Iglar

Deutschkreuz, Burgenland

je 0,75l Flasche Euro 29,00

Inklusivpreise in Euro

