



Ihre Weihnachtsfeier

im Hotel am Regenbogen

Liebe Gäste,

schön, dass Sie sich auf Weihnachten bei uns einstimmen wollen.
Genießen Sie in unseren festlich geschmückten Räumen Ihr ausgewähltes Menü, und lassen Sie in entspannter Atmosphäre das Jahr Revue passieren.

Die folgende Menüauswahl soll Ihnen dabei helfen, dass die Planung und Organisation Ihrer Feier nicht mehr Zeit verschlingt als nötig.

Ein persönliches Gespräch ist aber auf jeden Fall sinnvoll, damit wir Ihre Feier individuell planen können.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Andreas Förster

Ihr Gastgeber und das gesamte Team vom
Hotel am Regenbogen—Kolpinghaus Cham e.V.



festliche Menüauswahl

39,00 € pro Person komplett | 32,00 € ohne Vorspeise

Vorspeise (bitte wählen Sie **eine** Vorspeise aus)

rosa gebratene Entenbrust, Feldsalatbukett, Preiselbeer-Orangen-Soße

mild geräucherter Lachs, Schnittlauchschmand, Reibekuchen

Suppe (bitte wählen Sie **eine** Suppe aus)

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl 

Schwarzwurzelcremesuppe  mit Räucherlachs

Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl und Gemüsestreifen

Hauptgang (bitte **maximal 3** auswählen)

Schweinefilet in der Mandel-Kräuter-Kruste, Sherryrahmsoße, Marktgemüse, Röstitaler

Schweinefilet in Pilzrahmsoße, Marktgemüse, Spätzle

Rosa gebratene Entenbrust, Orangen-Pfeffer-Soße, Mandelbrokkoli, Schupfnudeln

½ gebratene Ente, Blaukraut, Kartoffelknödel *(nur nach Vorbestellung)*

Rinderbackerl, in Balsamiko geschmort, Kartoffel-Karottenpüree, Rote-Bete-Stroh

Maishähnchenbrust, Morchelrahmsoße, glasierte Karotten, Kroketten

gebratenes Zanderfilet, Rieslingsoße, Bandnudeln mit Gemüsestreifen

Gnocchi mit Kürbisragout, getrockneten Tomaten, Kürbiskernöl 

Kartoffelpflanzerl, Paprikarahmsoße, gebackener Rukola 

Dessert (bitte wählen Sie **ein** Dessert aus)

Lebkuchenhalbgefrorenes mit Rotweinkirschen

Glühweinzwetschgen mit Walnusseis

Creme Caramel mit Tonka-Bohnen

festliche Menüauswahl

als Einzelgerichte

Vorspeise (bitte wählen Sie **eine** Vorspeise aus)

rosa gebratene Entenbrust, Feldsalatbukett, Preiselbeer-Orangen-Soße	12,50 €
mild geräucherter Lachs, Schnittlauchschand, Reibekuchen	11,90 €

Suppe (bitte wählen Sie **eine** Suppe aus)

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl 	5,90 €
Schwarzwurzelcremesuppe  mit Räucherlachs	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Brätnockerl und Gemüsestreifen	5,60 €

Hauptgang (bitte **maximal 3** auswählen)

Schweinefilet in der Mandel-Kräuter-Kruste, Sherryrahmsoße, Marktgemüse, Röstitaler	18,90 €
Schweinefilet in Pilzrahmsoße, Marktgemüse, Spätzle	18,90 €
Rosa gebratene Entenbrust, Orangen-Pfeffer-Soße, Mandelbrokkoli, Schupfnudeln	21,50 €
½ gebratene Ente, Blaukraut, Kartoffelknödel (<i>nur nach Vorbestellung</i>)	19,90 €
Rinderbackerl, in Balsamiko geschmort, Kartoffel-Karottenpüree, Rote-Bete-Stroh	19,90 €
Maishähnchenbrust, Morchelrahmsoße, glasierte Karotten, Kroketten	18,90 €
gebratenes Zanderfilet, Rieslingsoße, Bandnudeln mit Gemüsestreifen	20,50 €
Gnocchi mit Kürbisragout, getrockneten Tomaten, Kürbiskernöl 	13,90 €
Kartoffelpflanzerl, Paprikarahmsoße, gebackener Rukola 	13,90 €

Dessert (bitte wählen Sie **ein** Dessert aus)

Lebkuchenhalbgefrorenes mit Rotweinkirschen	9,90 €
Glühweinzwetschgen mit Walnusseis	9,90 €
Creme Caramel mit Tonka-Bohnen	9,90 €
Pfannkuchen gefüllt mit Gewürzorgangen, Vanilleeis	9,90 €



Ihre Weihnachtsfeier...

.... und was es sonst noch so gibt:

Absprache

Auch wenn Sie bereits im Vorfeld vieles planen können, freuen wir uns, wenn wir persönlich die Details für Ihre Feier besprechen können. Vereinbaren Sie dazu bitte telefonisch einen Termin: ☎ 09971-8493; sollte Ihnen die Zeit für einen Besuch bei uns fehlen—kommen wir auch gerne persönlich bei Ihnen vorbei!

Deko

Unsere Veranstaltungsräume, die Gaststätte, der Eingangsbereich und die Tische sind ab dem 1. Adventswochenende weihnachtlich mit viel Tannengrün, Weihnachtssternen, Kerzen und passender Beleuchtung dekoriert.

Empfang

je nach Wetterlage und gebuchter Räumlichkeit im Foyer, im Biergarten oder vorm Hoteleingang (gerne auch mit brennender Feuerschale)

Pro Person 5,00 € (Glühwein/heißer Aperol/winterliche Orange (alkohlfrei))

Pro Person 8,00 € mit feinem Blätterteigteilchen

Menükarten

Schreiben wir kostenfrei für Sie — gerne mit Ihrem Firmenlogo und dank „Deepl“ auch in mehreren Sprachen!

Stornierungen/Abrechnung

Es kann immer mal was dazwischen kommen. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristiger Stornierung (4 Wochen vor der Veranstaltung), sofern ein Raum für Sie gebucht ist (Saal, Zirbelstube, Veranstaltungsräume im Erdgeschoss) Stornogebühren erhoben werden. Diese richten sich nach der jeweiligen Raummiete (Saal 600,00 €/Zirbelstube 150,00 €/Veranstaltungsraum im Erdgeschoss 170,00 €). Bei einer Stornierung 1 Woche vor der Veranstaltung—sofern das Menü schon vereinbart ist—berechnen wir 80 % des zu erwartenden Umsatzes.

Wir bitten Sie uns bis 2 Tage vor der Veranstaltung die tatsächliche Anzahl an Gäste mitzuteilen, diese dient dann als Grundlage für die Abrechnung. Sollen mehr Gäste als angemeldet erscheinen, berechnen wir die tatsächliche Zahl an Gästen.

Technik:

Für (Firmen)Präsentationen stellen wir Ihnen kostenfrei unseren Beamer zur Verfügung.

HOTEL AM REGENBOGEN

Restaurant Biergarten Tagungs- und Bildungszentrum