

Weihnachtsangebote 2024



Wir verwöhnen Sie mit einem traditionell-herzhaften
Weihnachtsbuffet
oder mit einem unserer Festtagsmenüs.



Für die schönste Zeit des Jahres

Das Ende eines Jahres ist immer wieder Anlass, sich bei seinen Mitarbeitern und Kollegen für ihr Engagement und ihre Zusammenarbeit zu bedanken und mit ihnen zusammen, abseits von Arbeitsalltag und Arbeitsplatz, zu feiern.

Lassen Sie Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden und überlassen Sie die Organisation uns.



Weihnachtsfeier - Übernachtung

Keine Lust mehr, nach Hause zu fahren?

Kein Problem, denn wir bieten Ihnen unsere speziellen Weihnachtsfeier-Übernachtungspreise an:

Einzelzimmer Komfort: ab € 110,00
Doppelzimmer Komfort: ab € 129,00
(inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet)

Einzelzimmer Superior: ab € 120,00
Doppelzimmer Superior: ab € 139,00
(inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, Kaffee- & Teestation am Zimmer und Donaublick)

Kostenfreies Up-Grade für die Geschäftsführung in eine unserer Suiten (nach Verfügbarkeit)

*zzgl. Ortstaxe der Stadt Linz
nur gültig in Verbindung mit einer fest gebuchten Weihnachtsfeier



Unsere Leistungen & Bausteine

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif:

Empfang

Früchtepunsch (auf Wunsch auch alkoholfrei) am offenen Feuer mit heißen, frisch gebratenen Maroni und Weihnachtskekzen auf unserer weihnachtlich geschmückten Donauterrasse

€ 12,00 pro Person



Getränkepauschalen

Getränkepauschale

für 3 Stunden	€ 28,00 pro Person
für 4 Stunden	€ 34,00 pro Person
für 5 Stunden	€ 39,00 pro Person
für 6 Stunden	€ 44,00 pro Person

inkludiert sind folgende Getränke

Softdrinks

Limonaden

prickelndes & stilles Wasser am Tisch eingestellt

Linzer Bier vom Fass

Weizenbier Weihenstephan vom Fass

Kaffee (Espresso, doppelter Espresso, Cappuccino, Melange, Verlängerter)

Wein aus der 0,75l Flasche:

**Carnuntum Cuvée, Weingut Markowitsch/Carnuntum
Grüner Veltliner Koglberg, Weingut Schweiger/Kamptal**



„Genussvolles aus der Küche“



Menüs bis 30 Personen



Menü I

Antipasti Teller

~~~

*Tomatencremesuppe*

Gin | Obers

~~~

Rinderschmorbraten

Rotkraut | Erdäpfelknödel | Schmorjus

oder

Gebrautes Zanderfilet

Bohnen | Speck | Birne

~~~

*Tonkabohnen Panna Cotta*

Fruchtspiegel

**€ 34,00 pro Person**

### Menü II

*Gebeizter Seesaibling*

rote Beete | Vogelsalat | Brombeere | Kaviar

~~~

Maronisüppchen mit Merlot

~~~

*Rosa gebratenes Rinder-Entrecôte*

Kartoffelkrapfen | Sellerie | Kaffee | Jus

oder

*St. Petersfisch im Noriblatt*

Knusperreis | Sternanis | Karotte

~~~

Vanillekipferlparfait

Kirschragout

€ 45,00 pro Person



Menü III

Geräucherter Aal

Lauchterrine | Tomatensud | Schnittlauch |
Kaviar

~~~

#### ***Wildessenz***

Steinpilznockerl | Gin | Kerbel

~~~

Duett von der Ente in 2 Gängen

Confierte Entenkeule
Rosa gebratene Entenbrust
Gnocchi | Rotkraut | Kohlsprossen

oder

Gebratener Wolfsbarsch

Safransud | Gnocchi | Artischocke

~~~

#### ***Grießflammerie***

Heidelbeeren | Nougatmousse

**€ 54,00 pro Person**

## Unsere weihnachtlichen Buffets für Ihre Feier

### „Hüftgold und Lametta“

#### Vorspeisen

Salatbuffet

Salami - Speckplatte

Kalter Schweinebraten mit frisch geriebenem Kren

Verschiedene Aufstriche:

Grammelschmalz

Verhackerts

Liptauer

Käseplatte

Mixed Pickles

Brot und Gebäck

~~~

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit

Frittaten

Grießnockerl

Kürbiscremesuppe mit Croutons

~~~

#### Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Pute  
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone

Gebratene Ente mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

Kichererbsencurry mit Reis

Gebratenes Forellenfilet mit  
bunten Gemüse, Rieslingschaum, Bandnudeln

#### Dessertbuffet

Hausgemachte Schokobrownies

Zimtparfait

Topfenknödel mit Beerenröster

Obstplatte

**€ 39,00 pro Person**



**„Weihnachtszauber“**

**Vorspeisen**

Salatbuffet

Vitello tonnato

Roastbeef Carpaccio mit Sauce Remoulade

Räucherfisch Variationen  
Tartar, Mousse, Terrine

Verschiedene Aufstriche:  
Grammelschmalz  
Verhackerts  
Liptauer

Mozzarella mit Sherry-Tomaten  
und Basilikumpesto

Brot und Gebäck

~~~

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit
Frittaten
Grießnockerl

Kürbiscremesuppe mit Croutons

~~~

**Hauptspeisen**

Hirschragout vom heimischen Wild mit Semmelknödel  
und Apfelrotkraut

Wolfsbarschfilet mit frischen Kräutern  
Zucchini und Parmesanrisotto

Zitronenhendl in Salbeibutter

Melanzani de Parmegiana

**Dessertbuffet**

bestehend aus verschiedenen  
Cremen in Gläsern

Süße Terrinen

Obstplatte

Eisbuffet

**€ 45,00 pro Person**



## Unsere Idee für Ihr Rahmenprogramm

**Einige Vorschläge haben wir schon für Sie vorbereitet:**

- Eisstockschießen „outdoor“ im Linzer Parkbad
- Nachtwächterführung durch Linz
- Bootsfahrt (Preis auf Anfrage und Verfügbarkeit)

**Ihre Anfragen nehmen wir gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail entgegen und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.**

**Andrea Ogris**

Convention Manager

Tel.: +43 (0)732 7899-967

Fax: +43 (0)732 7899-99

E-Mail: [andrea.ogris@twhotels.eu](mailto:andrea.ogris@twhotels.eu)



## Freude verschenken

**Mit einem Gutschein von unserem Hotel  
treffen Sie sicher jeden Geschmack.  
Denn dieser ist in allen Bereichen  
unseres Hotels einzulösen.**

