



# WEIHNACHTSANGEBOTE 2025

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.

## UNSERE LEISTUNGEN & BAUSTEINE

### EMPFANG

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

€ 13,00 pro Person





## GETRÄNKEPAUSCHALE

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| für 3 Stunden | € 30,00 pro Person |
| für 4 Stunden | € 36,00 pro Person |
| für 5 Stunden | € 41,00 pro Person |
| für 6 Stunden | € 45,00 pro Person |

inkludiert sind folgende Getränke:

- Softdrinks (Orangen-, Apfel-, Multivitamin-, Johannesbeersaft)
- Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Sprite, Mezzo Mix)
- 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 Kogelberg, Weingut Schweiger/Kamptal



## MENÜ I

Rindercarpaccio  
Rucola | Parmesan | Artischocke  
~~~  
Tomatencremesuppe  
Gin | Obers  
~~~  
Geschmorte Lammschulter  
Rosmarinjus | Confirte Kartoffel | Ratatouille

oder

Frische Ravioli  
Gegrillte Auberigne | Ricotta | grüner  
Pfeffer | Salzzitrone

~~~  
Tonkabohnen Panna Cotta  
Fruchtspiegel

€ 39,00 pro Person

## MENÜ II

Geräucherte Makrele  
Lauchterrine | Tomatensud | Schnittlauch

~~~  
Geflügelconsommé  
Steinpilznockerl | Wurzelgemüse | Sherry

~~~  
Rosa gebratene Entenbrust  
Gnocchi | Rotkraut | Kohlsprossen

oder

Gebratener Wolfsbarsch  
Safransud | Gnocchi | Artischocke

~~~  
Grießflammerie  
Heidelbeeren | Nougatmousse

€ 45,00 pro Person

## MENÜS BIS 30 PERSONEN

### MENÜ III

Gebeizter Seesaibling  
Gurke | Sauerrahm | Kaviar  
~~~  
Kürbiscremesuppe  
Passionsfrucht | Öl | Kerne  
~~~  
Rosa gebratenes Rinder-Entrecôte  
Kartoffelkrapfen | Sellerie | Kaffee | Jus

oder

Gegrilltes Kabeljaufilet  
Kartoffelpüree | Paprika | Feves |  
Miesmuscheln

~~~  
Vanillekipferlparfait  
Kirschragout

€ 52,00 pro Person





## UNSERE BUFFETS

### RUSTIKALES FINE DINING

#### Salatbuffet

Salami-Speck-Schinkenplatte

Kalter Schweinebraten | Kren

Roastbeef | Sauce Tatar

Grillgemüse

Räucherfischvariation

Verschiedene Aufstriche:

- Grammelschmalz
- Verhackerts
- Liptauer

Mixed Pickles

~~~

Rindsuppe | Grießnockerl | Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe | Passionsfrucht | Öl

~~~

Wiener Schnitzel (Stroschwein)

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

Gebratene Entenkeule | Erdäpfelknödel |

Rotkraut

Pochiertes Heilbuttfilet | Champagner |

Beurre blanc | getrüffelten Bandnudeln |

Wurzelgemüse

Gebratenes Forellenfilet | Gemüse |

Rieslingschaum | Bandnudeln

~~~

Schokoladenmousse | Beerenröster

Hausgemachtes Zimtparfait

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Käseplatte | Feigensenf | Früchtebrot | Chutney

€ 42,00 pro Person

### WINTERZAUBER BELLA ITALIA

#### Salatbuffet

Klassisches Vitello tonnato

Rinder Carpaccio | Rucola | getrockneten

Tomaten und Parmesansplitter

Räucherfisch Variationen

Mozzarella | Sherry-Tomaten |

Basilikumpesto

Verschiedene Aufstriche:

- Oliven-Ricotta
- Getrocknete-Tomate-Basilikum
- Meersalzbutter

~~~

Kräftige Rindsuppe | Grießnockerl |

Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe | Orange | Zimt

~~~

Hirschragout vom heimischen Wild |

Kartoffelknödel | Apfelrotkraut

Wolfsbarschilet | Kräuter-Velouté |

Zitronentagliatelle | Mandell-Brokkoli

Picatta von der Hühnerbrust |

Tomatensauce | Parmesanrisotto |

buntes Gemüse

Lasagne vom Grillgemüse

~~~

Panna Cotta | Tonkabohne |

Sauerkirschrageout

Tiramisu

Obstplatte

Eisbuffet

€ 45,00 pro Person



## UNSERE IDEE FÜR IHR RAHMENPROGRAMM

Einige Vorschläge haben wir für Sie vorbereitet:

- Eisstockschießen „outdoor“ im Linzer Parkbad
- Nachtwächterführung durch Linz
- Bootsfahrt (Preis auf Anfrage und Verfügbarkeit)
- Kartfahren im Rotax MAX Dome in Linz (Nähe Tabakfabrik)

## KEINE LUST MEHR NACH HAUSE ZU FAHREN?

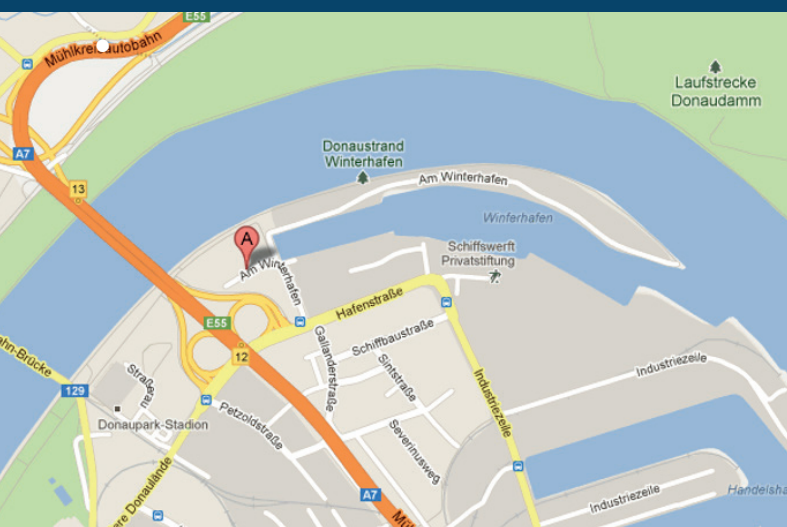
Kein Problem, denn wir bieten Ihnen unsere speziellen Weihnachtsfeier-Übernachtungspreise an:

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 Upgrade für die Geschäftsführung in eine unserer Suiten (nach Verfügbarkeit)**

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



## KONTAKT

Andrea Ogris  
Convention Manager

Tel.: +43 732 7899-967  
Email: [andrea.ogris@twhotels.eu](mailto:andrea.ogris@twhotels.eu)