

# Sporthotel IGLS

● FESTE & FEIERN ● ● ● ● ●

SCHENKEN SIE FREUDE  
MIT EINEM SPORTHOTEL IGLS-GUTSCHEIN  
ALS WEIHNACHTSGESCHENK

**Geschenkideen:**

Day-Spa-Tag, Wellness-Behandlungen, Kosmetikprodukte,  
Genuss-Scheine für unser Restaurant

**Am 24. Dezember ist es zu spät ...**

## Feiern Sie bei uns

Ein **zauberhaftes** Weihnachtsfest ist die schönste Möglichkeit, Ihren Mitarbeitern, Freunden oder Teammitgliedern für ihren wertvollen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu danken.

Das Sporthotel IGLS bietet für Ihre Firmenfeier den richtigen Rahmen.

**Kulinarische Glanzlichter**

Für den kulinarischen Genuss hat unser Küchenchef Clemens Brandstötter **weihnachtliche** Empfehlungen. Gerne richten wir das Menü auch speziell auf Ihre persönlichen Vorlieben aus.

Zum Entree und Abschluss des Abends möchten wir Ihnen unsere Sporthotel-Bar empfehlen. Hier können Sie in lockerer Atmosphäre am offenen Kamin den Aperitif einnehmen und zur späteren Stunde ein gelungenes Fest ausklingen lassen.

**Liebevolle Details**

Tischschmuck, personalisierte Menüs, Tischkarten, musikalische Umrahmung. Die Möglichkeiten sind vielfältig wie Ihre Ideen.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns darauf, Ihre Gastgeber zu sein. Bitte kontaktieren Sie uns!

Sporthotel IGLS  
Familie Stephan & Lissy Beck



Unsere weihnachtlichen Empfehlungen 2011 ...

... nur auswählen müssen Sie selbst

### I. Weihnachtsmenü

Jourgebäck und Aufstriche  
\*\*\*\*

Lauwarmer Gewürzlachs auf Feigenchutney,  
Lachscarpaccio mit Wasabi,  
ofenwarmes Briochebrötchen  
\*\*\*\*

Legierte Sherryschaumsuppe  
mit Zimtcroûtons und Maroni  
\*\*\*\*

Barbarie-Flugentenbrust mit Thymianjus,  
Weihnachtsrotkraut und  
hausgemachten Kartoffelkroketten  
\*\*\*\*

Soufflé von der Orangencouverture mit flüssigem Kern  
auf Kardamom-Kirschen und Vanilleeis  
\*\*\*\*

Weihnachtlicher Keksteller

€ 38,00 pro Person  
+ € 2,20 Gedeck pro Person

### II. Weihnachtsmenü

Galantine und frisch gebratene Wachtel mit  
Trauben-Sellerie-Salat und Hollergelee  
\*\*\*\*

Crèmesuppe vom Muskatkürbis  
mit Vanillekernen und Lebkuchenhippe  
\*\*\*\*

Orangensorbet mit Grand-Marnier-Espuma  
und Mandarinenkonfit  
\*\*\*\*

Heimische Kalbsrückenrose an Sherrysauce,  
Gemüsekörbchen und Kartoffelgratin  
\*\*\*\*

Dessertkomposition mit Zimtmousse,  
Bratapfelsoufflé und Vanilleparfait  
\*\*\*\*

Weihnachtlicher Keksteller

€ 47,50 pro Person  
+ € 2,20 Gedeck pro Person

Wir erweitern gerne Ihre Feier mit einem Buffet von knackigen Salaten, Dressings, verschiedenen Essigen und Ölen.  
€ 4,00 pro Person

### III. Weihnachtsbuffet

**INTERNATIONALES VORSPEISENBUFFET** Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Honigsauce • Schottischer Räucherlachs mit Oberskren • Fisch-Parfait mit Wasabi • Sauerrahm-Flusskrebsterrine • Hechtgalantine an Gurkencarpaccio • Geräuchertes Forellenfilet • Crevetten-Cocktail mit Cognacmouseline • Rinderfiletcarpaccio mit Rucola • Tiroler Schinkenspeck mit Essigemüse • Räucherspezialitäten mit Kren • Vitello tonnato mit Grapefruitfilets • Hausgemachte Sülze mit Kernöl • Schinkenröllchen • Kaminwurzeln • Parmaschinken mit Melone • Mozzarellascheiben mit Tomaten • Bergkäse mit Walnüssen • Brie mit Trauben • Gemüse-Antipasti • Schnittlauchsauerrahm • Sauce Cumberland • Cocktailsauce • Sauce Tartare • Pesto von frischem Basilikum \*\*\*\* **SUPPEN** Tafelspitzbouillon mit Gießnockerl und Kräutern • Tomatencrèmesuppe mit Olivencrostini \*\*\*\* **HAUPTGERICHTE** Spinatspätzle mit Schinken in Gorgonzolasauce • Gegrillter Butterfisch an Safranschaum • Im Dijonsenf gebratenes Roastbeef mit Pfeffer-Cognac-Jus \*\*\*\* **DAZU SERVIEREN WIR** Marktfrisches Gemüse • Fenchelwürfel à la crème • Pilawreis • Gratinierte Parmesankartoffeln • Salatauswahl vom Buffet mit Dressings und Marinaden • Brotsorten nach Wahl \*\*\*\* **DESSERTS** Crème Caramel • Gebrannte Vanillecrème (brûlée) • Topfenmousse mit Himbeermark • Schokoladenmousseroulade • Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce • Topfenstrudel • Tiramisu • Frischer Fruchtsalat • Bauernjoghurt aus Lans • Verschiedene Eissorten • Gefüllte Profiteroles • Obstturm

€ 39,50 pro Person | Buffet ab 30 Personen

Kontaktieren Sie uns  
für individuelle Wünsche &  
weitere Menüvorschläge und  
reservieren Sie rasch Ihren  
**Wunschtermin!**