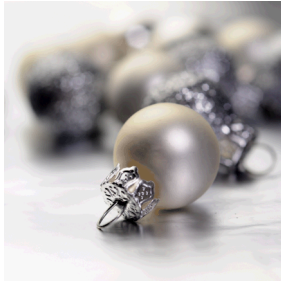
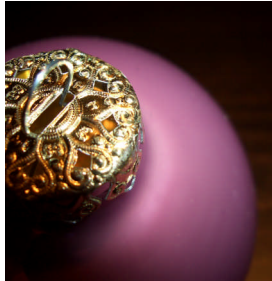


Weihnachten in der Börserie



Herzlichen Dank für Ihr Interesse, Ihre Weihnachtsfeier in der Börserie zu veranstalten.

Es ist uns eine Freude Ihnen im Anhang unsere Vorschläge für Menüs oder Buffets im weihnachtlichen Stil übermitteln zu dürfen.

Um Ihrer Feier den ganz besonderen Rahmen zu geben haben wir uns einige Weihnachtsspecials ausgedacht wie zum Beispiel - Begrüßen Sie Ihre Gäste mit Weihnachtspunsch und verabschieden Sie sich mit hausgemachter Weihnachtsbäckerei.

Lesen und Gustieren Sie durch unsere kulinarischen Köstlichkeiten – anbei ein kleiner Auszug aus unseren weihnachtlichen Menüs und Buffets!

Haben Sie bestimmte Vorstellungen und Vorschläge zögern Sie nicht diese mit uns zu besprechen, wir stellen selbstverständlich gerne für Sie ein individuelles Menü oder Buffet für Ihre Feier zusammen.

Es ist unser Auftrag, ein unvergessliches Erlebnis für Ihre Gäste zu gestalten.

Wir hoffen Sie finden Gefallen an unserem Angebot und freuen uns Sie bald als unsere Gäste in der Börserie begrüßen zu dürfen.

Seien Sie umsorgt in der Börserie!

börserie
WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

Schillerstraße 70 – 4020 Linz (beim Südbahnhofmarkt)
Tel.: 0732/6596 – 2370 Fax: 0732/6596 – 2371
e-mail: office@boerserie.at - www.boerserie.at

Die weihnachtliche Begrüßung

Wir freuen uns, dass Sie die Börserie für Ihre Feier ausgewählt haben. Als Einstimmung dürfen wir Ihnen und Ihren Gästen auf der beheizten Terrasse heiße Getränke, Punsch und kleine Köstlichkeiten wie heiße Maroni, Weihnachtsbäckerei oder Schwarzbrot mit würzigem Käseraclette servieren.

Weihnachtsmenü's

3 GÄNGE MENÜS

Menü 1

Tartare von der Räucherforelle auf Salat mit Sesamknusperstangerl
Schweinfilet im Speckmantel in feiner Cognacsauce mit Rosmarinkartoffel und
Mandelbroccoli
Powidltascherl mit Zucker-Zimtbrösel

Menü 2

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe
Saltimbocca vom Zander auf Limettenrisotto mit Parmesanspänen
Schoko Minzmousse mit Marzipankirschen

4 GÄNGE MENÜ

Menü 3

Wildschweinschinken auf Bitterschokoladenfeigen
Steinpilzessenz mit Sherrysahne
Zart gebratene Entenbrust mit Apfel-Rotkraut und kleinen Knödel an Marsalasaucе
Lebkuchenparfait mit Rumpflaumen

Buffet Cross Over

Beef Tatar mit rotem Schalottensalat auf Blinis

Mousse von der geräucherten Forelle auf jungen Spinatsalat an rassicem Sesam
Vinaigrette

Schweinshaxen- Scheibe mit Krauterseitlingen und gebackenem Zwiebelringe
Emmentalersalat mit Wasabi-Honigsenf

Radieschen-Birnensalat mit Pinienkernen und gefüllte Papardew

Ragout vom Schwein im Gemüse- Kräuterschaum dazu gebratenen Polenta

Gebratener Waller mit Kichererbsen-Ratatouille und Gnocchi

Rieslingbeuscherl mit Topfen-Serviettenknodel

Mascarponerisotto mit Bärlauch und Ziegenkäse

Kleine Topfenknödel mit Bitterschokolade und grünem Pfeffer

Beerentörtchen mit Vanille-Wasabi

Mango- Chilicreme auf frische Früchte

Orangen- grüne Tee- Mousse mit Biskotten

Buffet Weihnachtsstern

Wildschweinschinken mit Bitterschokoladefeigen

Geräucherte Entenbrust mit Kürbistörtchen

Variation von Pasteten und Terrinen mit Cassisgelee

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und angemachten Salaten
Brot, Gebäck, Butter und Aufstriche

Erdäpfelrahmsuppe mit Trüffelperlen

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm, dazu Speckfisolen

Pochiertes Lachsfilet an Wildreis mit Kräuterrahmsauce und Gemüse

Waldpilzrisotto mit Parmesanspänen

Hausgemachte Marzipan-Nougat-Knödel in Butterbrösel

Wilde Wachau:
Mandel-Schoko-Obers-Mousse
Orangensalat mit Vanilleeis

Buffet Knecht Ruprecht

Luftgetrockneter Schinken mit pikantem Marillenconfit

Geflügelleberpastete im Rieslingmantel

Schafkäse mit Kürbisragout

Geräucherte Edelfische an Oberskren

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Reichhaltige Auswahl an Brot und Gebäck

Glacierter Schweinsbraten mit Koriander und Kümmel
dazu Speckkrautsalat und Knödel

Gebratene Ente mit Thymiansauce und Blaukraut

Taglioline mit Lachs in Dilloberssauce

Weihnachtliches Mousse vom Bratapfel und Mohn

Geeister Christstollen auf Quittenragout

Variation vom Blechkuchen

Buffet Schneeflocke

Variation vom Geräucherte Ente und Bressaola an pikante Tomatensülze
Mühlviertler Schinken und Speck mit Essiggemüse und Kren
Mousse von der geräucherten Forelle im Pumpernickerlmantel
Lachs mariniert mit Chilli-Marillenchutney an Ruccolasalat
Tomaten und Mozzarella als Sülze an marinierte Löwenzahnsalat

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dips
Brot- und Gebäckbuffet mit Butter und verschiedenen Aufstrichen

Das beste von der Gans und Ente mit Blaukraut und zweierlei Knödeln
Mit Morcheln gefüllte Schweinefilet auf Linsengemüse dazu Erdäpfelgratin
Seeteufel-Zitronengrasspieß mit karamellisiertem
Chicorée auf Grapefruit-Vanillebutter dazu Kräuterreis
Gemüse-Piccata mit Kartoffel-Spinatroulade

Mandarinenterrine im Jaconde - Mantel
Dattelpuding auf Bourbon- Caramellsauce
Nougatknödeln im Mandelnbrösel

Zusätzliche Infos

Musik:

wir spielen für Sie Weihnachtslieder und internationale Hits, gerne auch Chill Out Musik oder Ihre ganz persönliche Musik – bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche rechtzeitig mit. Es besteht auch die Möglichkeit, eine Liveband auftreten zu lassen.

Deko:

Ihre Tische werden mit weihnachtlichem Tischschmuck und Kerzen dekoriert.



Garantie der Teilnehmerzahl:

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Buffet bereiten wir ab 20 Personen für Sie.

Mindestanzahl für Exklusiv-Reservierung 45 Personen.