

feine Desserts



feine Dessert's:

- „Schwarzwaldmädel“
Schichtdessert mit Kirschragout, Schokoladen crumble,
Eiskrem Mandelmilch-Schwarzkirsche und Sahne 4,60 €
- „Schlotteger“
Eisbecher mit Eiskrem Stracciatella, Schokolade und Haselnuss,
Sahne, Schoko- und Karamellsauce 5,50 €
- Geeister Christstollen
auf Glühweinzwetschgen, mit Zimt-Hippe 4,80 €
- Hausgemachter Bratapfel mit Marzipanfüllung
auf Vanilleschaum, dazu Bratapfelsorbet 4,80 €
- Marillen-Topfenknödel
auf Aprikosenchutney, dazu Vanilleeis 5,50 €

bei Feiern in separatem Raum, einheitlich für alle Personen
(ab 30 Personen):
Dessertbuffet 7,50 € / p. P.
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Apfelstrudel,
Eiskrem, verschiedene Dessertgläschen, Sahne und Saucen

Liebe Gäste,

wir danken für die Reservierung Ihrer Weihnachtsfeier und
senden Ihnen anbei unsere Menüvorschläge zu.

Sollten Sie kein einheitliches Menü wünschen, bitten wir
Sie, sich bei den Vorschlägen zu Vorspeise, Suppe und
Dessert auf jeweils 2 bis 3 zu beschränken.

Ferner bitten wir Sie, die genaue Anzahl der einzelnen
Essen vorab schriftlich durchzugeben und uns bei Ände-
rungen bis spätestens einen Tag vor der Veranstaltung zu
benachrichtigen. Im Gegenzug sichern wir Ihnen schon
heute einen reibungslosen Ablauf Ihrer Weihnachtsfeier
zu.

Sollten Sie noch Fragen oder Änderungswünsche haben,
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit weihnachtlichen Grüßen

Ihre Familie Falter
und Mitarbeiter



Weihnachtsfeiern
2015



Hotel Falter
Hirschberger Str. 6
95030 Hof
Tel. 09281 / 7675-0
Fax: 09281 / 7675-190
www.hotelfalter.de

Empfang & Vorspeisen



Empfang:

Starten Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem Glühweinempfang in unserem winterlichen Biergarten, mit offenem Feuer.

Hausgemachter Glühwein und Apfelglühwein 4,50 €/ p. P.
Auf Wunsch servieren wir dazu gerne Speckpflaumen oder Plätzchen.

Vorspeisen:

Kleiner Salatteller mit frischen Saisonsalaten 3,80 €

Tranchen vom hausgebeizten Lachs mit Kartoffelrösti, dazu Honig-Dill-Senf-Dip 6,50 €

Feldsalat an Marillendressing, mit sautierter Entenleber und kandierten Haselnüssen 6,50 €

Suppen:

Wildconsommé mit Hirschfleischklößchen und Eierstich 3,80 €

Schwarzwurzelporreecremesuppe mit Gamelen-Wan-Tan 3,80 €

Hechtsuppe mit Hecht, Dill und Sahne 4,20 €

Hauptgänge



Hauptgänge:

½ Ente ofenfrisch mit Apfelrotkraut und Hofer Klößen, dazu Preiselbeer-Bratapfel 15,90 €

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkraut und Hofer Klößen 14,50 €

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Apfelrotkraut, Hofer Klößen und Preiselbeerbirne 14,20 €

Lammbraten in Thymiansoße mit Speckbohnen und Hofer Klößen 12,50 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkraut und Hofer Klößen 11,50 €

„Pfefferlendchen“ Rosa gebratenes Schweinefilet, Cognac-Pfeffersoße, Romanesco und Kroketten 14,20 €

„Brauerschnitzel“ Schweineschnitzel natur gebraten, mit zerlassenen Zwiebeln in Dunkelbiersoße, dazu rustikale Röstkartoffeln 9,90 €

Hirschkalbsrücken rosa gebraten auf Wildragout, mit Wirsingpackert und handgemachten Dauphine Kartoffeln 21,50 €

Hauptgänge:

Lammpanne mit Rücken, Leber, Hacksteak und Bratwurst auf breiten glacierten Bohnen, dazu Kartoffelgratin 18,50 €

Rumpsteak medium gebraten an Rinderjus, mit sautiertem Paprikagemüse und Polenta-Talem 19,20 €

„Alles Mais“ Gebratene Maishähnchenbrust mit Gemüsemais und gerahmten Maisgrieß 11,50 €

Gebratenes Kabeljaumedallion an weißem Tomatenschaum, auf Gemüse parisienne, Tomatensalsa und roten Linsen 15,50 €

Lachs-Zander-Roulade an Safranschaum, dazu Blattspinat und Kartoffelmousseline 16,20 €

Vegetarisch:

Ricotta-Spinat-Cannelloni mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Mandeln und Rucola 9,50 €

