



GARTEN HOTEL
MARIA THERESIA

Wir empfehlen uns
für Ihre Weihnachtsfeier 2024



GARTEN HOTEL
MARIA THERESIA

Man kann seine Aufgabe auch mit
einem lachenden Gesicht ernst nehmen!



In diesem Sinne heißen wir Sie mit einem ernst gemeinten Lächeln
Herzlich willkommen!

Das Team vom Gartenhotel Maria Theresia freut sich für sie da zu sein,
und verspricht vollen Einsatz für ihre Weihnachtsfeier.

Mit kulinarischen Highlights und umsichtigem Service
garantieren wir alles für ihr Wohlbefinden zu tun.

www.gartenhotel.at
+43 5223 56313-0

Therisiensaal

Charmant und großzügig präsentiert sich unser wunderschöner Therisiensaal. Heimisches Zirbenholz, liebevolle Details und unsere stimmungsvolle Beleuchtung verwandeln Ihre Weihnachtsfeier in ein einzigartiges Erlebnis. Ideal für Ihr Fest mit bis zu 160 Gästen!

Ein weiterer Pluspunkt:
Unsere Hausbar befindet sich direkt neben dem Eingang zum Saal.



Reimmichlsaal

In außergewöhnlichem Glanz erstrahlt unser Festsaal. Bis zu 100 Gäste kommen hier in den Genuss eines rauschenden Festes. Lassen Sie sich von der wundervollen Dekoration und der Eleganz dieses besonderen Rahmens verzaubern!

Unsere Stüberln

Für Ihre Weihnachtsfeier im kleinen Rahmen bieten sich unsere charmanten Stüberln an. Behaglichkeit und Charme eines Tiroler Gasthauses verwandeln Ihr Fest in ein entspanntes Miteinander. In unseren Stüberln findet sich Platz für 5-30 Personen.

In harmonischer Atmosphäre werden Sie und Ihre Kollegen mit unserem hervorragenden Essen und kompetenten Service verwöhnt.



Weinkeller

Umgeben vom prachtvollen Gewölbe unseres 100 Jahre alten Weinkellers genießen bis zu 25 Gäste eine Kulisse der ganz besonderen Art. Lassen Sie sich und Ihre Gäste vom anheimelnden Ambiente der alten Mauern verzaubern und erfreuen Sie sich in engem Kreis an diesem stimmungsvollen Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier!

So manche Feste, die in den großen Sälen beginnen, klingen in unserem Weinkeller mit außergewöhnlichem Charakter aus ...

Aperitif

Nachdem Sie Ihren bevorzugten Raum gewählt haben, empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen einen gemütlichen Aperitif. Zur Auswahl stehen einerseits unsere einladende Hausbar direkt vor dem offenen Kamin oder auch unsere romantisch-winterliche Terrasse.

Wir bieten Ihnen gerne an:

- Sekt (pur oder als Variation mit Orangensaft, Hollersirup oder Erdbeermark)
 - Campari Soda und Orange
 - Aperol
 - Hugo
 - Pfiff Bier

Auf unserer Terrasse bieten wir bei passendem Wetter Glühwein und Punsch an!

Auf Wunsch servieren wir belegte Brötchen, knusprige Häppchen und andere Köstlichkeiten ganz nach Ihrem Geschmack!



Unsere Weinempfehlung

Chardonnay

11, Winzerhof R. Bründlmayer

Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll

€ 32,50

Weinviertel DAC Classic

Weingut Hagen Mailberg

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl“, extrem vielschichtig, langer angenehmer Abgang mit finessereicher Exotik und animierender Säure

€ 33,50

Cuvée Martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc

Frisch und fruchtig, mit zart-würzigem Bouquet, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch, frisch und leichtgewichtig

€ 32,-

Red One

11, Winzerhof R. Bründlmayer

Kräftiges Rubingranat, ausgeprägte Aromen,
am Gaumen finessereich, samtig-mild

€ 32,50

Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

Röstige Noten, Sommerkirsche, Zwetschke, klar und zugänglich, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss

€ 33,50

Cuvée Laurenz

Zweigelt und St. Laurent (ZW/StL)

In der Nase frische Himbeere und Weichsel,
am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort,
perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern.

€ 32,-

*Weitere Weine empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch,
individuell passend zu Ihrem Geschmack.*

Der Nikolaus sagt „TEILEN“:

Wenn sie sich bei ihrer Feier nicht für eine einheitliche Vorspeise und ein einheitliches Dessert entscheiden könnten haben wir eine besondere Idee:

Ihre Weihnachtsfeier könnte unter dem Motto „Sharing is caring“ stehen

Bestellen Sie als Highlight zum Beispiel einen ausgefallenen Vorspeisenturm mit besonderen Köstlichkeiten zum Teilen und schließen Sie das Festmahl mit einer abwechslungsreichen Dessertvariation ab.



Unsere Menüvorschläge



Menü 1

Gedeck: Tiroler Bio Butter/Meersalz

Vorspeise: Prosciutto Crudo/Melonengelee
und Ragout/Cumberland/Marille/Grano Padeno

Hauptspeise: dekonstruiertes Rinderfilet
Wellington/Champignons/Rote Zwiebel/
Demi Glace/Erdäpfel/Blätterteig

oder

Riesengarnelen vom Grill /Erbsenrisotto/
Erbsencreme/Krustentierschaum/Zitronenchip

Dessert: Bratapfel Tiramisu /Amarettini/
Bratapfelchip/Eierlikör/Glühweineis

€ 65,--

Menü 2

Gedeck: Paprika Aufstrich/Schnittlauch Butter

Vorspeise: Karamellisierte Kürbis-Ingwer Schaumsuppe/
Curry – Popcorn/Kresse

Hauptspeise: Rosa Schweinefilet/Calvados/
gegrillter Apfel/Petersilie
oder

Jakobsmuscheln/Safran Risotto
/Kräuterseitlinge/Kren

Dessert: Orangen – Creme Brulee/
Pistazieneis/Beeren/Zuckerkaramell

€ 53,--

Menü 3

Gedeck: Basilikumbutter/Tomate

Vorspeise: Tatar vom Wildfanglachs/Avocado/
Wasabi/Honigkavier/Krabbenchip

Hauptspeise: Rosa Entenbrust/Polenta-Creme-Brulee/
Pack Choi/Preiselbeer-Relish
oder

Doraden Filet/Gelbes Gemüse-Curry/Süsserdäpfel

Dessert: Callebaut – Mousse Pyramide/
Karamell-Nusstaub/Erdbeerragout/
gebrochener Baiser

€ 55,--

Menü 4:

Vorspeise: Cesar Salat vom Tiroler Eisberg/Oliven/
Cherry Tomaten/Parmesan/Rosmarincrouton

Hauptspeise: Hühnerbrust - Tramezzini - Roulade/
Basmati-Reis/Baby Mangold/Roter Curry/frittierte Glasnudeln

Dessert: Bratapfel – Tiramisu/Amarettinis/
Bratapfelchip/Eierlikör/Glühweineis € 49,--

Menü 5: Vegetarisch/Vegan

Vorspeise: Karamellisierte Kürbis – Ingwersuppe/
Curry – Popcorn/Kresse

Hauptspeise: Auberginen Risotto in der Aubergine/
Ras el Hanout/gebackener Gemüsepraline/Rosmarin

Dessert: Kokos Panna Cotta
Mangosüppchen/Beeren € 48,--

Optional als Zwischengang:

Sorbet mit Schuss € 6,--



Schnapswagerl

Nach einem ausgiebig-geschmackvollen Menü empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen unsere besonderen Edelbrände. Auf unserem Schnapswagerl ist für jeden Geschmack etwas dabei: von klaren Schnäpsen bis hin zu köstlichen Likören!
Preis pro Schnaps oder Likör € 4,80

Herzhaftes zu später Stunde
Bei so viel Feiern und Genießen kommt eine köstliche Stärkung zwischendurch gerade recht und belebt die Stimmung!

Wählen Sie aus unserem Angebot:

- Gulaschsuppe mit Brot
- Würziges Würstl mit Senf und Brot
- Chicken Wings mit pikanten Saucen
 - Feuriges Chili con Carne
- Kalte Platte mit Speck und Käse

Die individuell bestellte Menge dieser Zwischenmahlzeit wird entsprechend verrechnet.

Oder möchten Sie Ihre Gäste einfach mit ein paar Weihnachtskekse und Mandarinen in Stimmung bringen?

Unsere Zimmer

Nach ausgiebigem Feiern können Sie sich auf eine erholsame und komfortable Nacht in unseren neuen, schönen Zimmern freuen!



Theresienzimmer

Gemütlich und hell, in Eiche oder Zirbe,
Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

Doppelzimmer: € 88,- pro Person

Einzelzimmer: € 99,- pro Person

Kaiserzimmer

Geräumig und stilvoll, in Eiche oder Zirbe, mit einer gemütlichen Sitzecke,
Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

Doppelzimmer: € 93,- pro Person

Einzelzimmer: € 104,- pro Person

Ihre Buchung

Firmenname: _____

Ansprechpartner: _____

Firmenanschrift: _____

Telefonnummer: _____

Datum der Feier: _____

Stüberl Reimmichlsaal Theresiensaal Weinkeller

Anzahl der Gäste: _____

Eintreffen der Gäste ab ca. _____

Aperitif: ja nein

Glühweinpfang im Garten: ja nein

Ihre Menüauswahl / Preis: _____

Ihre Weinauswahl / Preis: _____

Schnapswagerl: ja nein

Mitternachtsjause: ja nein

Weihnachtsgebäck und Mandarinen zum Naschen einstellen: ja nein

Anzahl benötigter Zimmer: von _____ bis _____

Unterschrift: _____

Abschließend möchten wir noch anmerken, dass wir für Wertgegenstände, Geschenke, Tortenständer, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten bereitgestellte oder mitgebrachte Gegenstände KEINE HAFTUNG übernehmen.



Garten Hotel Maria Theresia
Reimmichlstraße 25, A-6060 Hall in Tirol
t +43 5223 56313-0, f + 43 5223 56313-66
info@gartenhotel.at, www.gartenhotel.at