WIIEHNACHT FIIERÄ

Ihr Anlass im Hotel Heiden.

Lassen Sie sich bei einem wärmenden Glühwein mit Aperitifhäppchen auf unserer Terrasse von der winterlichen Stimmung verzaubern, bevor Sie beim gemütlichen Beisammensein mit exquisiten Speisen und Getränken den Abend im Hotel Heiden oder im Kursaal nebenan geniessen.

Unsere Eventräume bieten für 10 bis 250 Personen Platz für eine gediegene Weihnachtsfeier.

Wir freuen uns auf Sie.

hotelheiden.ch | events@hotelheiden.ch | 071 898 15 15

Hotel Heiden

DER KLASSIKER

(ab 50 Personen)

Für Ihren Anlass ab 50 Personen haben wir verschiedene Köstlichkeiten, die Sie als 3-Gang-Menu nach Lust und Laune zusammenstellen können.
Unsere Pauschale «Klassiker» beinhaltet folgende Komponenten:

Glühwein-Aperitif mit Häppchen

3-Gang-Menu aus unseren Vorschlägen

Wein, Bier, Wasser, Kaffee und Tee unlimitiert bis Mitternacht*

Festliche Tischdekoration

Menukarten in schwarz/weiss gedruckt

Bühne & Veranstaltungstechnik (soweit vorhanden)

Persönliche Ansprechperson

Kosten: ab CHF 132 pro Person

Ergänzungen zum Klassiker
(werden separat verrechnet)

ein zusätzlicher 4. Gang aus unseren Vorschlägen

Dessertbuffet

Grosszügige Tischdekoration

Stuhlhussen

Musikalische Unterhaltung

Kosten: kalkulieren wir Ihnen gerne separat

*Ab Mitternacht verrechnen wir pro Flasche die Preise gemäss Wein- und Getränkekarte.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

ZUM BEISPIEL

Für das 3-Gang-Menu der Pauschale «Klassiker» geben wir Ihnen gerne folgende Empfehlung ab:

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli mit kleinem Salatbouquet

* * *

Schweinsfilet an Säntis Malt Rahmsauce
dazu Apfelweinrisotto und saisonales Gemüse

* * *

Orangentarte mit Waldbeerenkompott

Zu diesem Menu servieren wir Ihnen einen Grünen Veltliner und einen Zweigelt aus unserem Nachbarland. Bier, Mineralwasser, Kaffee und der Glühwein-Aperitif mit Häppchen wie auch die festliche Tischdekoration sind in der Pauschale inbegriffen.

Kosten: CHF 132 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

KÖSTLICHKEITEN

Selbstverständlich dürfen Sie sich Ihr Wunsch-Menu auch aus den folgenden Vorschlägen selber zusammenstellen:

Kalte Vorspeisen

Salatbouquet „Mimosa“ an St. Galler Rapsölvinaigrette
Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli mit kleinem Salatbouquet
Duett vom gebeizten Alplachs und Lachstatar aus Lostallo mit kleinem Salatbouquet

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüseklein und Blätterteig-Sbrinzstange
Saisonale Gemüsecrèmesuppe (Kürbis / Mais)

Warme Vorspeisen

Rheintaler Ribelmaisstrudel auf Ratatouille
Feine Linguine mit Kirschtomaten-Basilikumragoût

Hauptgang

Appenzeller Kalbshüftli an Steinpilzsauce
Schweinsfilet an Säntis Malt Rahmsauce
Roastbeef an Kräuterjus

dazu servieren wir wahlweise:
Linguine, Apfelweinrisotto, Kartoffelgratin,
Kräuterkartoffeln oder Spätzli und saisonales Gemüse

Dessert

Appenzeller-Biberlimousse mit Rahmlikörsauce
Orangentarte mit Waldbeerenkompott
Profiteroles mit Schokoladensauce

Unser Dessertbuffet mit
Heidelbeerzonne, saisonaler Fruchtsalat, Biberlimousse, Rüeblikuchen, Schlorzifladen,
Nidelzeltlicrème mit schwarzem Salz, Panna Cotta und verschiedene Glacésorten
Aufpreis für das Dessertbuffet: CHF 20.00 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

GETRÄNKE

Weisswein

Bernecker Chardonnay Weingut Schmid-Wetli, Berneck
Picpoul de Pinet, Château De Pinet, Languedoc, Frankreich
Grillo Terre Siciliane IGT Abbazia Santa Anastacia, Sicilien, Italien
Viña Oropendola DO Viñedos la Oropendola, Spanien
Forstreiter Grüner Veltliner Meinhard Forstreiter, Krems an der Donau, Österreich

Rotwein

Wienachtswy Weingut Schmid–Wetli, Berneck
Bruno Andreu Barrique, Domane les Prunelles, Languedoc, Frankreich
L'Imperfetto Valpolicella Classico Superiore DOC Buglioni, Italien
Enate Crianza DO Viñedos del Alto Aragon, Spanien
Zweigelt Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich

Bier

Schützengarten Edelspez
Appenzeller Quöllfrisch

Alkoholfreie Getränke

Kaffee/Tee
Appenzeller Mineralwasser
Süssgetränke (Goba Cola, Goba Zero, Goba Orange, Goba Flauder, Rivella rot)

Alle Getränke sind bis Mitternacht in der jeweiligen Pauschale enthalten, ab Mitternacht verrechnen wir pro Flasche die Preise gemäss Wein- und Getränkekarte.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.