



## IHRE WEIHNACHTSFEIER IM DAS ZEIT

Sehr geehrte Damen und Herren,  
geschätzte Geschäftskunden,

DAS ZEIT ist gekommen, um Ihre diesjährige Weihnachtsfeier zu organisieren. Sichern Sie sich gleich heute noch die begehrtesten Termine!

Unsere moderne Eventlocation bietet Platz für bis zu 150 Personen und schafft den perfekten Rahmen für Ihr stimmungsvolles Fest mit MitarbeiterInnen und Geschäftspartnern. Gerne erstellen wir ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot.



### INDIVIDUELL KOMBINIERBARE RÄUMLICHKEITEN

Restaurant | 50-60 Personen  
Club Lounge | 40-50 Personen  
Seminarräume | 40-50 Personen  
Bar & Wintergarten | Perfekt für den Empfang und die Party danach



### FRISCH. MODERN. REGIONAL.

Im Hotelrestaurant INZIMA führen wir eine erstklassige, moderne Küche mit frischen Zutaten aus der Region. Wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen das für Sie passende Menü. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Änderungswünsche ein.



### WEIHNACHTLICHES RAHMENPROGRAMM

Für festlich gedeckte Tische, weihnachtliche Dekoration und passende Musik ist gesorgt. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch einen Empfang im Wintergarten mit Punsch, Glühwein und Maroni an. Gerne arrangieren wir auch DJ oder Live-Musik für Ihre Weihnachtsfeier.



### ÜBERNACHTEN IM DAS ZEIT

Selbstverständlich beherbergen wir Ihre MitarbeiterInnen und Geschäftspartner auch gerne im Zuge Ihrer Weihnachtsfeier bei uns im Hotel DAS ZEIT.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen,

Mag. Berthold Krockner  
General Manager

## MENÜVORSCHLÄGE

### Weihnachtsfeier 2024

Zusammen mit unserem Küchenchef und seinem Team haben wir die folgenden Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü zusammengestellt. Gerne passen wir diese auf Ihre individuellen Anforderungen an bzw. können Sie uns auch Ihre speziellen Menüwünsche zukommen lassen.

#### 3 GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ ————— EUR 39,00/PERSON

Kürbiscremesuppe | Obershaube | Kürbisstangerl | Petersilie oder  
Hausgemachte Rinderbouillon | Juliennegemüse | Grießnockerl, Kaspressknödel oder Fritatten | Schnittlauch

Zarter Rindsbraten | Sellerie | Kürbis | Serviettenknödel | Steinpilzrahmjus oder  
Gegrillte Lachsforelle | Black Tiger Garnele | Fettuccine | Limettenrahm | Juliennegemüse | Kren-Chip oder  
Wirsingrouladen | Gemüse Couscous | Krensauce | Stangensellerie | Cherrytomate

Gebackene Apfelringe | Zimtucker | Vanilleeis | Schlagobers | frische Früchte oder  
Maroni-Roulade | Weichselragout | Feige | Birne | Schlagobers

#### 4 GÄNGE WEIHNACHTSMENÜ ————— EUR 49,00/PERSON

Topinamburcremesuppe | Kräuterschaum | Topinamburchips oder  
Hausgemachte Rinderbouillon | Juliennegemüse | Grießnockerl, Kaspressknödel oder Fritatten | Schnittlauch

Creme Brûlée vom Ziegenkäse | Birnensenf-Chutney | Traube | Tramezini

Zartes Rinderfilet im Topfenblättereig | Fettucine | Linsengemüse | sautierte Pilze | Rinderjus oder  
Gebeizter Lachs | Erdäpfelgnocchi | Steinpilzrahmsauce | Schmortomate | Parmesan oder  
Vegane Poke Bowl | Räuchertofu | Sushireis | Tahinisauce | Edamame | Avocado | Ingwer | Karotte | Rotkraut | Radieschen | Sesam

Mousse von Zartbitterschokolade und Himbeere | Orangenbiskuit | Schlagobers | Physalis | Kumquat oder  
Hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster

Gerne bieten wir auch eine passende Aperitif-, Wein- und Getränkeauswahl für Ihre Weihnachtsfeier an.