



DECHBETTENER HOF

QUALITÄT AUS TRADITION SEIT 1919

IHRE WEIHNACHTSFEIER
Wir freuen uns auf Euch!
IM DECHBETTENER HOF

QUALITÄT AUS TRADITION SEIT 1919



UNSER MENÜ „GOURMET“

Weihnachten im Dechbettener Hof

Brot und Aufstriche

Vorspeise:

Schweizer Nüssli-Salat

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, gehacktem Ei, confierten Cherrytomaten und Grissini

Gebratenes Wolfsbarschfilet

in Trüffelsauce, dazu Tagliatelle und gebratene Lauchzwiebeln
oder

Kalbsrücken-Medaillon

an Rahmpfifferlingen, dazu Schweizer Röschi & Bimi-Brokkoli
oder

Zweierlei vom Alpenhirsch – zartes Rückenmedaillon und geschmortes Gulasch
aus eigenem Revier in Fusch am Großglockner AT in Wacholderrahmsauce,
mit Serviettenknödel und Blaukrautsalat
oder

Steinpilz-Ravioli

mit Parmesanschaum, Pinienkernen und Kräutercrème

Dessert:

Nusskuchen & Lebkuchen-Eisparfait

mit Bratapfelragout



UNSER MENÜ „KLASSIK“

Weihnachten im Dechbettener Hof

Brot und Aufstriche

Vorspeise:

Bunte Wintersalate

mit gerösteten Pinienkernen, Trauben, Pecorino-Käse und Grissini

Oberpfälzer Lachsforellenfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Pellkartoffeln und Brokkoli
oder

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmpfifferlignen, dazu hausgemachte Eierspätzle und geschmorte Rüebli
oder

Schmorbraten „Genfer Art“ vom Hemauer Weiderind, in Rotweinsauce mit Silberzwiebeln,
dazu Kartoffel-Bergkäsepüree und Wurzelgemüsestreifen
oder

Tagliatelle an Trüffelsahnesauce

dazu geschmorte Cherrytomaten und Parmesan

Dessert:

Tonkabohnen-Panna Cotta

mit Cassis-Sorbet & Glühweinzwetschgen



SCHWEIZER-MENÜ

Weihnachten im Dechbettener Hof

Brot und Aufstriche

Vorspeise:

Rüebli-Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Brotchip

Gebratenes Zanderfilet „Walensee Art“ in Kräuterbuttersauce,
dazu gemischter Reis & Marktgemüse
oder

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ in Sahnesauce mit frischen Champignons,
mit Röschi & Brokkoli
oder

1/2 gebratene Ente vom Lugeder-Hof mit Reiberknödel und Blaukraut
oder

Veganes Röschi mit gebratenen Pilzen, Gemüse, Tomatenragout und Pesto

Dessert:

Schweizer Schoggi-Traum:

Mousse au Chocolat & Toblerone-Eisparfait
mit Chriesi (marinierte Sauerkirschen)



SCHWEIZ-SPECIAL

Weihnachten im Dechbettener Hof



Schweiz-Special, nur nach Verfügbarkeit und nur eine Gruppe pro Abend:

Zermatter Hut und Käse-Fondue Plausch. Der Zermatter Hut ist nicht nur ein Gericht, sondern ein echtes kulinarisches Erlebnis! Direkt am Tisch können Sie auf einem speziell geformten Eisen-Grill Steaks von Schwein, Kalb, Rind und Truthahn nach Belieben braten. Der Clou? Der herabfließende Fleischsaft sammelt sich in der Hutkrempe und wird zu einer köstlichen Fleisch-Gemüse-Brühe, die perfekt zum Grill-Genuss passt.

Parallel dazu gibt es unser Käsefondue aus einer hausgemachten Mischung aus original Schweizer Käse. Dazu servieren wir Dampfkartoffeln, Brotwürfel, eine Auswahl an feinen Saucen und Raclette-Käse, der direkt im Ofen unter dem Hut überbacken wird.

Preis pro Person inkl. Vorspeisensalat und Schweizer Dessert (Toblerone-Eisparfait mit Chriesi / marinierte Sauerkirschen): Für Frühbucher jetzt nur € 59.90

Dechbettener Hof Restaurant & Hotel Florian Mascarello e.K. Dechbetten 11 D - 93051 Regensburg
Telefon: +49 (0) 941 / 35 283 Telefax: +49 (0) 941 / 30 74 030 Mail: info@dechbettener-hof.de Web:
www.dechbettener-hof.de facebook.com/dechbettenerhof instagram.com/dechbettenerhof

IHRE WEIHNACHTSFEIER

Wir freuen uns auf Euch!

IM DECHBETTENER HOF

Wir freuen uns, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Weihnachtsfeier bei uns zu organisieren. Mit unseren 3 Nebenräumen Alpensaal (bis 90 Gäste), Jagdstube (bis 60 Gäste) und Schwiezer Stübli (bis 28 Gäste) bieten wir Ihnen einen wunderbaren Rahmen für einen besinnlichen und genussreichen Abend. Brauchen Sie mehr Platz? Unser Alpensaal und Jagdstube sind zum großen Saal kombinierbar für bis zu 160 Gäste). In unseren Weihnachtspaketen sind inklusive:

- 3 gängiges Menü, gerne auch individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten
- Festliche Atmosphäre mit aufwändiger Weihnachtsdekoration
- Individuelle Menükarten, Stoffservietten und festlich gedeckte Tische
- Freundlicher Service von Fachkräften

Gerne können Sie einen 30-45minütigen Glühweinempfang auf unserer Terrasse dazu buchen: +6.90 pro Gast mit hochwertigem Nagler Glühwein und alkoholfreiem Punsch sowie Plätzchen. Hauptgänge bei unseren Menüs zur Wahl (bis 25 Gäste vor Ort, darüber bitte vorab abfragen und Zahl mitteilen - vielen herzlichen Dank).