

Winkler Bräu

****S

Gutshofhotel & Privatbrauerei

Ihre stilvolle Weihnachtsfeier im Winkler Bräu

Planen Sie Ihre Firmenweihnachtsfeier in einem festlichen Ambiente – wir sorgen für Genuss, Gemütlichkeit und unvergessliche Momente.

Winkler Bräu ****S Gutshofhotel & Privatbrauerei

St.-Martin-Str. 6 • 92355 Velburg/Lengendorf • 09182/170 • info@winkler-braeu.de • www.winkler-braeu.de



Stilvoller Empfang

Wir begrüßen Ihre Gäste mit einem Aperitif oder Glühweinempfang in stimmungsvoller Atmosphäre – perfekt, um den Abend festlich zu eröffnen.



Einzigartiges Ambiente

- Hubertus- oder Eustachiusstube mit knisterndem Kaminfeuer
- Hofgeviert an der frischen Luft mit stimmungsvoller Feuerschale
- Uriger Stadl in gemütlich-rustikalem Ambiente mit viel Charme
- TraditionsReich Kupfer mit Kupfertheke & Blick auf die offene Gärung

Kulinarischer Empfang *(ab 12 Personen)*

- Lengenfelder Hefe Pils 0,3 l 4,10 EUR p. P.
- Glas Cremant 0,1 l 7,70 EUR p. P.
- Hausgemachter Stollen 6,50 EUR p. P.
- Glühbiertrunk / Glühwein / alkoholfreier Punsch 0,2 l 4,20 EUR p. P.
- Flammkuchen mit Oberpfälzer Speck oder Lauchzwiebel 10,50 EUR p. P.
- Durchgedrehtes Geräuchertes / Vegetarischer / Veganer Aufstrich 8,50 EUR p. P.

Für einen festlichen Rahmen

- Bläsergruppe
Kleine, passionierte Bläsergruppe für einen festlichen Empfang im Hofgeviert:
30 Minuten, 220,00 EUR

Unsere Weihnachtsmenüs

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem festlichen Menü, das saisonale Spezialitäten und regionale Köstlichkeiten verbindet.

Starter

GESALZENE BUTTER *oder*
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES *oder*
VEGETARISCHER / VEGANER AUFSTRICH –
Sauerteigbaguette 5,00

Vorspeise

ROTE BETE TATAR – Sherryessigschaum
Kartoffelrösti – Wintersalate 17,00

FELDSALAT – Wildschweinschinken
Wachtelei – Joghurt-Senfmarinade 16,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE – Zitronenpfeffer
Castelfranca – Granatapfel – Walnüsse 17,50

GEBEIZTE LACHSFORELLE – Forellenkaviar
geröstetes Sauerteigbrot – Topinamburkrem 18,00

Suppe

PETERSILIENWURZELSUPPE
Brotcroutons – Pesto 10,00
zusätzlich gebratene Riesengarnele 6,50

RINDERKRAFTBRÜHE
Waldpilztascherl 9,50

Vegetarisches Zwischen- bzw. Hauptgericht

KÜRBIS-SALBEI TASCHERL
Amarettischaum – Krautfleckerl – Birnenchutney 18,50 / 23,50

Fisch als Zwischen- bzw. Hauptgericht

SAIBLINGSFILET
Krustentierschaum – wilder Brokkoli – Ofenkartoffeln 27,50 / 32,50

Hauptgericht

ENTRECÔTE VOM BAYERISCHEN RIND
Pfefferjus – Zwiebelconfit – Blattspinat – Ofenkartoffeln 38,50

KALBSRAHMBRATEN
hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren 25,50

GESCHMORTER JUNGHIRSCH
Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel 28,00

JUNGHIRSCHRÜCKEN
Steinpilzschaum – Rosenkohl – Schupfnudeln – Preiselbeergelée 38,50

1/4 ENTE – Kartoffelknödel – Blaukraut 29,50

1/4 GANS – Kartoffelknödel – Blaukraut 45,00

1/6 GANS – Kartoffelknödel – Blaukraut 40,00

Dessert

ORANGEN-ROSMARINTARTE
Cardamom – Sauerrahmeis 16,50

LEBKUCHEN-
SCHOKOLADENPASTETE
Kupfer Bock Buttereis – Ananas 17,00

Um Ihnen einen geordneten, reibungslosen Service der frisch zubereiteten Speisen gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü je nach Personenzahl zu entscheiden.

15 - 40 Personen

- 1 Vorspeise
- 1 Suppe
- 3 Hauptgerichte
- 1 Dessert

ab 40 Personen

- 1 Vorspeise oder Suppe
- 2 Hauptgerichte
- 1 Dessert

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob bei Ihrer Feierlichkeit Gäste vegetarisch oder vegan essen möchten bzw. ob Unverträglichkeiten bestehen!

Die besondere Atmosphäre

Ob im kleinen Kreis oder als große Gesellschaft – wir bieten Ihnen verschiedene Räumlichkeiten mit weihnachtlicher Dekoration, die den passenden Rahmen für Ihre Feier schaffen.



Unsere Räumlichkeiten

- | | | |
|-----------------------------------|------------------|------------|
| • Glasgarten | 90 Personen | 750,00 EUR |
| • Johann & Ferdinand von Tilly | 80 Personen | 400,00 EUR |
| • Johann oder Ferdinand von Tilly | 35 - 45 Personen | 200,00 EUR |
| • Tillystube | 35 - 45 Personen | |
| • Konradstube | 45 Personen | |
| • Helfenbergstube | 16 Personen | |
| • Hedwigstube | 28 Personen | |
| • Panzer- & Viscardistube | 30 - 60 Personen | |

Nachtzuschlag

- ab 24.00 Uhr 100 EUR pro Stunde
- Schankschluss 01.30 Uhr
Ende Veranstaltung 02.00 Uhr

TIPP!
Wir stellen
individuelle Geschenke
und Gutscheine
zusammen!

