



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



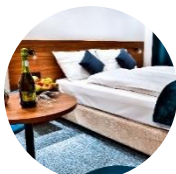
FRISCH. MODERN. REGIONAL.

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, Getränken 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

IHRE MENÜAUSWAHL

Weihnachtsfeier 2026

Bitte wählen Sie aus den folgenden Speisen je Gang Ihre Favoriten für Ihr individuelles Weihnachtsmenü aus. Gerne unterstützen wir Sie bei der Gestaltung einer passenden Getränkeauswahl.

WEIHNACHTSEMPFANG [bitte wählen Sie aus]

- | | |
|--|--------|
| ☐ Hausgemachter Beerenpunsch | € 5,90 |
| ☐ Heiße Maroni | € 4,50 |

SUPPEN & VORSPEISEN [2 Optionen zur Auswahl]

- | | |
|--|---------|
| ☐ Consommé double vom Ochsenchwanz Rindfleisch Julienne Gemüse Nudeln | € 9,50 |
| ☐ Topinambur-Schaumsuppe Bio-Onsen-Ei Topinambur Gemüse Topinambur-Chips | € 10,50 |
| ☐ Beef Tatar Crème fraîche-Gel Bio-Eigelbcreme gebackene Kapern Knoblauchbrot | € 17,50 |
| ☐ Hirsch carpaccio Champignonbrot Wildkräutersalat Walnussdressing Parmesan Waldbeeren | € 16,50 |
| ☐ Gefüllter Wildpilzknödel Sauerkraut Röstzwiebel vegetarischer Bratensatz | € 12,50 |

HAUPTSPESIEN [3 Optionen zur Auswahl]

- | | |
|---|---------|
| ☐ Zweierlei vom Reh Kürbiscreme Wild-Pofese Sous-vide-Lauch Cranberrysauce Birne | € 33,90 |
| ☐ Rosa gebratene Entenbrust Reisbandnudeln Erdnusscremesauce Steinpilze Sesam Pak Choi | € 28,90 |
| ☐ Gebratenes Rinderfilet 200g Kartoffelgratin gebratene Steinpilze Wildbrokkoli Jus | € 39,90 |
| ☐ Ballotine vom Maishendl Maiscreme gebratene Wildpilze Brombeer-Gel Kürbis Jus | € 27,90 |
| ☐ Gebratenes Lachsfilet Rote-Beete Risotto Pfannengemüse Weißweinschaum | € 26,50 |
| ☐ Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren | € 28,50 |
| ☐ Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen getrocknete Tomaten Jalapeño leichte Käsesauce | € 23,90 |
| ☐ Linsenrisotto geröstetes Süßkartoffelpüree gebackener Tofu Auberginen-Ragout Röstkarotten | € 19,90 |

DESSERT [2 Optionen zur Auswahl]

- | | |
|---|---------|
| ☐ Dessertvariation Apfelradl Pofese Rehrücken Grießscharren Vanille-Flammeri Obstknödel | € 14,90 |
| ☐ Zitronentarte frische Beeren Rotweineis Salzkaramell | € 10,50 |
| ☐ Nougat- & Zwetschenknödel Kirschkompott Zimtuckerbrösel Vanilleeis | € 11,90 |
| ☐ Apfeltarte Bratapfel Crème brûlée Granny-Smith-Gel Apfel-Chips Karamellsauce | € 13,50 |