



## WEIHNACHTSFEIER IM vinissimo

Sehr geehrter Leser!

Sie stehen sicher auch heuer wieder vor der Entscheidung: „Wo veranstalten wir unsere Weihnachtsfeier?“. Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, senden wir Ihnen beiliegend unsere Menüvorschläge für Ihr Weihnachtsfest in unseren Räumlichkeiten. Auch ein weihnachtliches Buffet organisieren wir gerne für Sie.

Wie Sie es bei uns gewohnt sind, beraten wir Sie gerne bei der optimalen Getränkeauswahl. Von der Variante ein Weißwein und ein Rotwein den ganzen Abend hindurch bis zur kompletten Weinbegleitung ist alles möglich!!

Für folgende Gruppengrößen können wir die Feier als „geschlossene Gesellschaft“ für Sie veranstalten: bis 14 Personen oder bis 24 Personen in jeweils einem Raum, sowie bis 46 Personen im gesamten vinissimo. Wir verrechnen Ihnen keine Raummiete zusätzlich!

Als Besonderheit können wir Ihnen **nach dem Menü eine stimmungsvolle Feuerzangenbowle mit köstlichen Weihnachtskekse**n um 4,00 pro Person anbieten.

Wir haben für Sie Montag bis Samstag von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet. Falls Sie noch weitere Fragen haben, rufen Sie uns doch einfach an.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Franz Haslinger

### **PS: "WEIHNACHTSGESCHENKE"**

Damit Sie Ihre Geschäftspartner oder Mitarbeiter zu Weihnachten mit einer guten Flasche Wein verwöhnen können, haben wir für Sie ein paar interessante Vorschläge vorbereitet.

## **MENÜ I** (6 Gänge)

### **Hirschschinken**

mit Honig-Balsamicofeigen, Walnußöl und Frisée

*Grüner Veltliner 2008 „Vesper“  
Setzer, Hohenwarth, Weinviertel (15,50)*

\*

### **Kohlrabisuppe**

mit Austernpilzen & Sesam

*Pinot Blanc 2008  
Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel (17,50)*

\*

### **Kürbisravioli**

mit roten Rüben und Apfelmostschaum

*Chardonnay 2008  
Mariell, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland (18,50)*

\*

### **Filet vom Wolfsbarsch**

mit getrockneten Pardeisern & Kapern, dazu Gnocchi im Pergament

*Riesling 2008 „Schenkenbichl“  
Leithner, Langenlois, Kamptal (20,00)*

**oder**

### **Geschmorte Lammkeule**

mit Dörrzwetschken-Germknödel, Fenchelgemüse und Pastinake

*St. Laurent 2007  
Ehmoser, Tiefenthal, Wagram (21,00)*

\*

### **Gut gereifte Käsespezialitäten**

*Tinto Crianza 2005 (Manto Negro/Callet/CS)  
Macia Batle, Santa Maria del Cami, Mallorca (20,50)*

\*

### **Drei mal Schokolade**

mit pochiertes Williamsbirne & Cashewnüssen

*Sauvignon Blanc, Ausbruch 1999  
Kirchknopf, Rust, Neusiedlersee-Hügelland (30,00 / 0,50 l)*

Menü 42,00 pro Person

## **MENÜ II** (4 Gänge)

### **Hirschschinken**

mit Honig-Balsamicofeigen, Walnußöl und Frisée

*Grüner Veltliner 2008 „Vesper“  
Setzer, Hohenwarth, Weinviertel (15,50)*

\*

### **Kohlrabisuppe**

mit Austernpilzen & Sesam

*Pinot Blanc 2008  
Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel (17,50)*

**oder**

### **Kürbisravioli**

mit roten Rüben und Apfelmostschaum

*Chardonnay 2008  
Mariell, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland (18,50)*

\*

### **Filet vom Wolfsbarsch**

mit getrockneten Pardeisern & Kapern, dazu Gnocchi im Pergament

*Riesling 2008 „Schenkenbichl“  
Leithner, Langenlois, Kamptal (20,00)*

**oder**

### **Geschmorte Lammkeule**

mit Dörrzwetschken-Germknöderl, Fenchelgemüse und Pastinake

*St. Laurent 2007  
Ehmoser, Tiefenthal, Wagram (21,00)*

\*

### **Gut gereifte Käsespezialitäten**

*Tinto Crianza 2005 (Manto Negro/Callet/CS)  
Macia Batle, Santa Maria del Cami, Mallorca (20,50)*

**oder**

### **Drei mal Schokolade**

mit pochierter Williamsbirne & Cashewnüssen

*Sauvignon Blanc, Ausbruch 1999  
Kirchknopf, Rust, Neusiedlersee-Hügelland (30,00 / 0,50 l)*

Menü 32,00 pro Person

**MENÜ III** (3 Gänge)

**Kohlrabisuppe**

mit Austernpilzen & Sesam

*Pinot Blanc 2008*

*Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel (17,50)*

\*

**Filet vom Wolfsbarsch**

mit getrockneten Pardeisern & Kapern, dazu Gnocchi im Pergament

*Riesling 2008 „Schenkenbichl“*

*Leithner, Langenlois, Kamptal (20,00)*

**oder**

**Geschmorte Lammkeule**

mit Dörrzwetschken-Germknödel, Fenchelgemüse und Pastinake

*St. Laurent 2007*

*Ehmoser, Tiefenthal, Wagram (21,00)*

\*

**Drei mal Schokolade**

mit pochierter Williamsbirne & Cashewnüssen

*Sauvignon Blanc, Ausbruch 1999*

*Kirchknopf, Rust, Neusiedlersee-Hügelland (30,00 / 0,50 l)*

Menü 22,00 pro Person