



Telefon: 0174-3688792

Telefax: 0421-3969339

reservierung@cranger-berghuette.de

www.cranger-berghuette.de

WEIHNACHTSFEIER

Buchungsformular

„O zapft is!“

In alpenländischer Atmosphäre wird dieses Jahr geschlemmt & gefeiert!

Die Cranger Berghütte lädt ab dem 24. November 2018 alle zum Schlemmen & Feiern ein.

Der neue Geheimtipp für Firmen-, Familien und Weihnachtsfeiern ist die Cranger Berghütte – ein authentisches Großzelt in 25x25m mit einer Deckenhöhe von 14m aus dem Alpenland – speziell für die Gäste errichtet und ist auch exklusiv buchbar!

In der Cranger Berghütte reichen wir Ihnen neben den Klassikern, wie den zünftigen Brotzeiten, den beliebten Steirisches Winter Hähnchen und Kalbsschnitzeln auch allerlei neue Gerichte. Und diese natürlich auf höchstem Niveau, denn die zünftigen Speisen werden zum Großteil aus eigener Fleischerei Fander aus Kempen hergestellt und eigens vom Küchenchef Michael Fander und seinem Team zubereitet.

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Rechnungsanschrift: _____

Bitte tragen Sie ein:

Datum Ihrer Weihnachtsfeier: _____

Uhrzeit, wann Ihre Feier beginnt: _____

Uhrzeit, wann wir Ihr Buffet anrichten dürfen: _____

Buffet: 1 2 Silvester Adventsbrunch Á la carte **Personenzahl:** _____

Bitte eintragen | Buffets buchbar ab 30 Personen (außer Adventsbrunch u. Silvester),
Buffetvorschläge siehe nächste Seite

Hiermit buchen wir unsere Weihnachtsfeier in der Cranger Berghütte verbindlich wie oben beschrieben.

_____, den _____, (Ort / Datum) _____ (Firmenstempel / Unterschrift)



Telefon: 0174-3688792
 Telefax: 0421-3969339
 reservierung@cranger-berghuette.de
 www.cranger-berghuette.de

BUFFETVORSCHLÄGE & Á LA CARTE

Buffet 1 (EUR 29,50 / Person)

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter
 Apfel-Lauch-Salat
 Roter- und weißer Kohlsalat
 Brotsalat an Joghurt-Kräuter-Dressing
 Winterlicher Kartoffelsalat mit Radicchio und Speck

Fränkische Rostbratwürstchen
 Krustenbraten an Malzbiersauce
 Winterliches Ofen-Hähnchen an Orangensauce
 Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
 Sauerkraut und Kartoffelstampf

Lauwarme Zimtpflaumen
 Kaiserschmarrn mit Bratpfelmus
 Vanillerahm



Adventsbrunch (EUR 14,90 / Pers.)

Jeden Adventssonntag von 12:00 - 15:00 Uhr

Silvester Buffet (EUR 59,00 / Pers.)

inkl. Eintritt und Begrüßungsdrink, mit MegaPark Dj Thomas Rottmann

Brotauswahl mit Butter und Bärlach-Frischkäse
 Räucherlachssalat mit Nudeln und rauchiger
 Ahorn-Marinade
 Pasta Salat mit Garnelen
 Salat vom Rosenkohl mit gebratenem Speck an Vinaigrette
 Gebretene Champignons mit confierten Tomaten und
 Frisée-Salat
 Winterlicher Blattsalat mit Croûtons, Kartoffel-Dressing &
 Röstzwiebeln
 Blattsalat mit Orangenfilets an Essig-Öl-Dressing

Wildragout an Waldpilzrahm und Butter-Spätzle
 Confiertes Duroc Schweinebauch mit Knusper-Schwarte
 an Kartoffelstampf und dreierlei von der Bohne
 Barbarie Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und
 Kartoffel-Klößen

Mousse von der Haselnuss mit Beerenauslese
 Vesper & Käseplatte
 Kaiserschmarrn
 Bratpfelmousse mit Rosinen
 Winterliche Schokoladenplatte mit Aachener
 Weihnachtsspezialitäten

Buffet 2 (EUR 37,00 / Person)

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter
 Käseplatte mit Bergkäse und Obatzter
 Apfel-Lauch-Salat
 Roter- und weißer Kohlsalat
 Brotsalat an Joghurt-Kräuter-Dressing
 Salat von gemischten Pilzen mit Tomaten
 Winterlicher Kartoffelsalat mit Radicchio und Speck

Flugente an Glühweinsauce mit Kartoffelklößen und
 Apfelrotkohl
 Wildragout an Waldpilzrahm und Butter-Spätzle
 Backschinken an Altbiersauce mit Rosmarinkartoffeln und
 zweierlei von der Bohne

Mousse au Chocolat
 Lauwarme Zimtpflaumen
 Kaiserschmarrn mit Bratpfelmus
 Vanillerahm



À la carte

<input type="checkbox"/>	Original Alpenländische Brotzeit Mit Bergkäse, Tiroler Schinken, Fleischwurst, Bierbeißer, Radieschen, Obatzda, Butter & Bauernbrot 1 Personen	9,90 Euro
<input type="checkbox"/>	Kalbsschnitzel Mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren	21,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Schnitzel mit Champions vom Schwein mit Pommes	15,90 Euro
<input type="checkbox"/>	Steirisches Winter Hähnchen Mit Pommes	14,90 Euro
<input type="checkbox"/>	½ Ente an Dunkelbiersauce mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl	18,90 Euro
<input type="checkbox"/>	Winterchampignons in Rahmsauce mit Klößen & Beilagen Salat	13,00 Euro
<input type="checkbox"/>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanillesauce	8,90 Euro
<input type="checkbox"/>	1 Gans Komplett für 4 Personen tranchiert Mit Orangensauce, Kartoffelklöße & Apfelrotkohl	95,00 Euro

