



BERGWEIHNACHT

Am Weihnachtsabend trifft man sich im Seebichl um 18:00 zum Aperitif am großen Christbaum.

Tannenduft liegt in der Luft, die Rauchmännchen qualmen, draußen brennen Fackeln, eine Kerze nach der anderen wird am Baum entzündet.

Die Musik wird leise, die Weihnachtsglocke klingelt im ganzen Haus. Ruhe kehrt ein in der Menge rund um den Baum, die Lichter gehen aus – Kerzenschein - besinnliche Worte werden gesprochen, Sternspritzer brennen und dann ertönt „Stille Nacht Heilige Nacht“.

So ist die BergWeihNacht im Seebichl, ein bisschen so wie es immer war.

Im Anschluss beginnt das Weihnachtsessen.

Bitte um pünktliches Erscheinen um 18:00.

Menü am Weihnachtsabend

24.12.2014

Zweierlei vom Hausgebeizten Lachs

Rosa Grapefruit | Fenchelsalat

Two types of salmon
Rose grapefruit | fennel salad



Maronischaumsuppe

Maroni cream soup



Apfel- Minzsorbet

Apple mint sorbet



Gebratenes Karpfenfilet

Paprikahmkraut | Röstzwiebelputee

Fried carp fillet
Pepper cream herb | mashed roasted onions

oder

or

Mit Waldhonig glasierte Entenbrust

Sauerkirschsauce | Kohlsprossen | Polentastrudel

With forest honey glazed duck breast
Sour cherry sauce | brussels sprouts | polenta strudel



Zimtparfait

Mandelbiskuit | Quittenkompott

Cinnamon parfait
Almond biscuit | quince compote

Für Gäste im Seebichl Restaurant € 40,00

Weihnachten im Seebichl