



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

## Firmenessen

### Weihnachtessen Durst im Forum Brixen – Durst Phototechnik AG Brixen – 180 Gäste

#### Getränke

- > Prosecco di Conegliano
- > Holunderblütensirup
- > Rosmarinsirup
- > Apfelsaft vom Zöhlhof
- > Mineralwasser

#### Um 12.00 Uhr im Foyer:

**Empfang mit Sekt und kleinen Happen, die zum Teil auf einer langen Tafel angerichtet sind, zum anderen Teil werden sie von unseren Mädchen gereicht.**

- Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder ★
- Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck ★
- Rosmarinfrischkäse und Bauernschinken auf selbstgemachtem Apfelbrot ★
- Kleiner, leicht scharfer Blätterteig-Gemüsestrudel ★
- Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle ★

#### Um ca. 12.45 Uhr:

**Die Türen zum Saal waren während dem Aperitif geschlossen. Jetzt werden diese von Herrn Piock(?) geöffnet. Festlich gedeckte runde Tische, Stühle mit Hussen... Gedämpftes Licht, - Kerzen brennen.**

#### Das Menü:

- > Eisacktaler Kerner
- KG Eisacktal

Sauerkrautsuppe nach Bruno Bortondello ★

Kartoffelteigtaschen mit frischem und reifem Ziegenkäse, bestem Olivenöl, Peperoni und Thymian ★★

- > Blauburgunder
- Kloster Neustift

In Lagrein geschmorte Kalbswangen mit Selleriepüree, kleiner Schwarzplentenknödel mit Bergkäse ★★★

#### ODER dann zur Überraschung aller:

**...der Vorhang zur Bühne öffnet sich langsam!**

**Viele kleine Desserts im Schein von Kerzenlicht. Am Christbaum werden die Kerzen angezündet**

Weihnachtliche Dessertinszenierung nach hannah&elia

- > Bier
- > Digestive
- > Kaffee

