

SAMSTAG, 31. DEZEMBER 2022

SILVESTER GALA

- 19.00 Uhr Empfang in der Green House Ba
- Begrüßung durch Hoteldirektor Henning Reichel & Team
- 19.45 Uhr Silvester-Gala im RIKS
- Live Musik in unserer Green House Bar
mit köstlichen Cocktails von unserem Barchef Rainer
- um Mitternacht begrüßen wir gemeinsam das neue Jahr
auf unserer Hotelterrasse
- Mitternachts Snack

MENÜ

Millefeuille vom Tiroler Frischkäse

Tomate, Spinat, Avocado, Buchenpilze, Wildkräuter

Erika's Bio-Onsenei

Bio-Ei, Kartoffel, Trüffel, Baby Mangold

Consommé vom heimischen Kalb

Griesnockerl, Gemüse, Kresse

Medaillon vom Seeteufel

Süßkartoffel, Kimchi, Macadamia, Safran, Korallenhippe

Rosa gebratenes Filet vom Bio Rind

Rosmarinjus, Kürbisöl, Hollandaise

Kartoffel, Gemüsestrudel, Sellerie

Kulinarischer Ausklang

Cheesecake, Salzkaramelleis, Schokoladencrumble

Brombeeren, Fruchtgel

Internationale Käseauswahl

vom Buffet

0:30 Uhr Mitternachtssnack

vom Buffet

ERIKA Boutiquehotel Kitzbühel

Josef-Pirchl-Straße 21

6370 Kitzbühel/Österreich

Tel. +43 5356 64 885

office@erika-kitz.at

ERIKA-KITZ.AT

Geschäftsanschrift: Erika Boutiquehotel GmbH

Josef-Pirchl-Str. 21, 6370 Kitzbühel

Ein arcona Sehnsuchtsort 



ERIKA
BOUTIQUEHOTEL
KITZBÜHEL



WEIHNACHTEN & SILVESTER



DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES

Freuen Sie sich auf besinnliche Festtage vor beschaulicher Kulisse und einen feierlichen Jahresabschluss am Fuße der Kitzbüheler Alpen.

SAMSTAG, 24. DEZEMBER 2022

HEILIGABEND

- 18.30 Uhr festlicher Weihnachtsempfang in unserer Green House Bar inkl. Champagner und Canapés
- Begrüßung durch Hoteldirektor Henning Reichel & Team
- Verteilung der Weihnachtsgeschenke an die Kinder
- besinnliche Weihnachtsmusik
- ein festliches Heiligabend Menü von Küchenchef Frank Ackermann in unserem Restaurant RIKS

MENÜ

Ceviche vom Loup de Mer

Black Tiger Garnele, Limette, Chil, Kaviar

Ravioli mit Maronen

Portweinbutter, Walnuss

Preiselbeeren, Popp

Essenz vom Ganserl

Gemüse, Gänsekraherl, frische Kräuter

Jakobsmuscheln

Vanille, Pastinake, Passionsfrucht, Roter Curry

Glacierter Rehrücken

„Niedertemperatur gegart“

Kürbis, Rosenkohl, Portwein, Serviettenknödel, Steinpilze

Weihnachtliche Leckerei

Lebkuchen, Schokolade, Bratapfel, Eierlikör, Glühwein

Französische Käseauswahl vom Buffet

SONNTAG, 25. DEZEMBER 2022

I. WEIHNACHTSFEIERTAG

- Weihnachtsbrunch in unserem Restaurant RIKS
- Info zu Festtagsveranstaltungen und Gottesdiensten in der Region, an der Rezeption
- Saunaaufguss am Nachmittag
- Weihnachts-Dinner in unserem Restaurant RIKSs

MENÜ

Geflügellebermousse im Baumkuchen-Mantel

Rotwein-Gelee, marinierte Williams Christ-Birne

Cumberland-Glace

Salatbuffet

Gebanntes Sellerie-Rahmsüppchen

mit Selleriestroh, gerösteten Mandelblättchen

Schnittlauch-Öl

Zart rosa gebratene Entenbrust

rotes Zwiebel-Chutney, Orangensauce

Süßkartoffelstäbchen, Apfelrotkraut

oder

Sautiertes Zanderfilet

Kokos-Limettensauce, Teriyaki, gegrillter Pak Choi

Safrankartoffeln

Weihnachtliche Creme Brulée

Mandarinensorbet, Glühwein-Weichseln

Mandel-Hippe



MONTAG, 26. DEZEMBER 2022

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

- Weihnachtsbrunch in unserem Restaurant RIKS
- Info zu Festtagsveranstaltungen und Gottesdiensten in der Region, an der Rezeption
- Saunaaufguss am Nachmittag
- Weihnachts-Dinner in unserem Restaurant RIKS

MENÜ

Räucherlachs-Crêpes-Roulade

Honig-Dill-Senf, Zitronencreme, Avocado-Tomate

Brotchip

Salatbuffet

Consommé vom Rotwild mit Steinpilzravioli

Gemüse-Julienne, Madeira

Tranche vom geschmorten Kalbstafelspitz

Portweinjus, getrüffeltes Kartoffelpüree

Rübe in Textur

oder

Gegrilltes Red-Snapperfilet auf Orangen-Vanillebutter

Yuzu-Polenta, Basilikum-Zuckerschoten

Spekulatius-Tiramisu

Glühweinsorbet, marinierte Orangenfilets

Nougatsauce