



Heiliger Abend im Inntalerhof

Der liebevoll und lichterglänzende Inntaler Hof verwandelt sich zu den Weihnachtstagen in ein Wunderland, insbesondere am Heiligen Abend, an dem wir vor dem brennenden Kamin auf die Ankunft des Christkinds harren.

Stimmungsvolle Tradition legt sich schon am Nachmittag des Heiligen Abends über die winterliche Landschaft: zu unserer Advents-Jause servieren wir duftenden Punsch, Tiroler Zelten und Christstollen u.v.m.. Der flackernde Kamin und die Wärme laden zu Besinnung ein und lassen Sie zur Ruhe kommen, während wir mit allen Kindern im Haus den großen Christbaum in der Hotelhalle schmücken.

Vor dem festlichen Abendessen lädt Familie Heidkamp und Viele aus dem Team des Inntaler Hof zum Aperitif-Empfang am leuchtenden Christbaum zur traditionellen Bergweihnacht ein. Ein festliches Weihnachtsdinner erwartet Sie. Zum Ausklang des Heiligen Abends, nach dem Besuch der Mette in Mösern (21 H) oder Seefeld (23 H), gibt's unsere „Neuners Weihnachtssuppe“ und Glühwein.

Wo wäre das Fest schöner zu erleben, als in der winterlichen Bergwelt Tirols. Reich an Tradition. In familiärer Umgebung, besinnlich und still – Weihnachten im Inntaler Hof, ein Erlebnis der besonderen Art.

Wir freuen uns auf einen besinnlichen & festlichen Abend mit Ihnen. Reservierung: Hotel Inntalerhof - Restaurant 9ers. T: (05212) 47 47 | info@inntalerhof.com



Weihnachtsmenü 2023

Während des Aperitifs servieren wir „Kleine Sünden aus unserer Genußfabrik“

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Beef tartare

Confiertes Ei | Rote Zweibel marmelade | Toast vom „Arlbergspitz-Brot“

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Pastinakencremesüppchen

Ingwer-Zitronen-Essenz | Ente | Birne

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Rehfilet

Waldpilze | Kartoffel-Baumkuchen Wildjus

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Pyramide von Eierlikör- und weißem Schokoladenmousse

- oder -

Granny Smith-Sorbet mit Apfel-Zimt Kompott

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Hausgemachtes Weihnachtsgebäck

Angaben zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage, ebenso gibt es zu den Menüs jeweils eine vegetarische Variante
3-Gang-Kindermenü für alle kleinen Gäste.

Programmablauf & Preise:

14.30-16.30 H Tiroler Advents-Jause mit regionalen Spezialitäten, Tiroler Zelten, Kastanien, Punsch & Glühwein, weihnachtliches Gebäck, Kaffee, Tee, Getränke.

Pauschale pro Person € 28,-
Kinder bis 5 J. frei, 9-12 Jahre € 15,-

18.30 H Festlicher Aperitif-Empfang mit Familie Heidkamp am Christbaum in der Kamin-Lounge.

19 H Beginn des festlichen Weihnachtsabends und Galadinner zur Tiroler Bergweihnacht. Zum Ausklang des Festabends im Anschluß an die Mette in Mösern: Glühwein & Neuner's Weihnachtssuppe

Preis: € 89,- pro Erwachsener inkl. Weihnachtsgebäck & Aperitif-Empfang



Silvester 2024

- 18.30 H Festlicher Empfang & Aperitif
 - ca. 19 H Beginn Jahresausklang mit Festmenü & Beginn der betreuten Kinder-Silvester-Party mit eigenem Kinder-Buffer, Happy-Drinks-Bar, Spiel & Spass bis ca. 22 H
 - ca. 21 H Beginn des Silvesterballs mit Showband „3 Extra“ & Tanz in der Lounge-INN-Bar
 - 00.00 H Großes Feuerwerk vor der Terrasse des Hotels, Mitternachtswalzer
 - 00.30 H Kulinarische Gaumenfreunden am Silvester-Mitternachtsbuffet
Tanz & Stimmung bis ca. 02 H
- Preis: € 148,- pro Erwachsener für das Menü inkl. Aperitif, Feuerwerk, Ball und Mitternachtsbuffet
€ 45,- pro Kind (bis 12 Jahre) für die betreute Kinder-Silvesterparty inkl. Buffet & Getränke (oder Kindermenü am Tisch)

**Reservierung im Hotel Inntaler Hof
T: (05212) 4747 | email: info@inntalerhof.com**

Alle Preisangaben sind Inklusivpreise
Für eine feste Buchung ist eine Anzahlung erforderlich.



Festmenü zum Jahresausklang

Während des Aperitifs servieren wir „Kleine Sünden aus unserer Genußfabrik“

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Confierte Ente in knusprigem Tascherl
Marillencoulis | Trüffel

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Consommé vom Ochenschwanz
Gemüwestreifen | Oxtail

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Kirschsorbet mit Prosecco

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Tournedos „Rossini“

Gänseleber | Toast | Kartoffelmousseline mit Parmesan | Dörrspinat | Jus

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Dessert „Long bar Topaz“

Schokoladenmousse | Mango | Passionsfrucht
Mandelgebäck | Schokolade

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Silvester—Glücksrapfen

Ca. 00.30 H Silvester-Mitternachts-Bufferet

Angaben zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage, ebenso gibt es zu den Menüs jeweils eine vegetarische Variante

