



# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit



## Tipp zu Weihnachten



Erleben Sie ein 4 Gänge Menü  
inkl. Aperitif und einer  
lustigen Dinner Varieté Show

**19. Januar 2019 im Pockinger Hof**

pro Person für € 84,00

## Weihnachten feiern im Pockinger Hof

*- genießen in stimmungsvoller Atmosphäre!*

Das zeitgeistige Ambiente in unseren Räumlichkeiten gemixt mit herzlicher Gastlichkeit und den feinen Leckerbissen aus unserer Küche zeichnen den Pockinger Hof aus - **genau das richtige Ambiente zum Feiern & Genießen!**

Für die stillste Zeit des Jahres haben wir uns heuer ein besonders **romantisches Programm** einfallen lassen. Laden Sie Ihre Gäste, Mitarbeiter oder Kollegen zu einem Empfang unter dem **winterlichen Sternenhimmel in Pocking** ein. Laternen und Kerzenschein in unserem Gastgarten sorgen für glitzernde Weihnachtsstimmung. Wir begrüßen Sie mit heißem Glühwein an der „**Bar unterm Sternenhimmel**“. Anschließend bietet der Pockinger Hof in den festlich geschmückten Räumen das stimmungsvolle Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier.

Um Ihnen die Auswahl für Ihr weihnachtliches Menü ganz einfach zu machen, haben wir schon einige „**weihnachtliche Genüsse**“ für Sie vorbereitet. (siehe nächste Seite)

Rufen Sie uns an **+49 (0)8531 9070**

oder schreiben Sie uns per Email **info@pockinger-hof.de**

Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl und den korrespondierenden Getränken.

Vorweihnachtliche Grüße wünschen

*Stefanie & Karlheinz Schenk*





# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit

## Der Empfang vorweg

- **Glas Prosecco** Spumante Dru el Cru Drusian Extra Dry € 3,10
- **Schilerol** Weststeirischer Schilcher mit Soda, Zitronenscheibe und Minze € 4,90
- **Gin Schiler** Schilerol, 2cl 24 Karat Gold Bio Gin, Soda, Gurkenscheibe und Minze € 5,90
- **Hugo** € 4,90

oder unser...

---

**WEIHNACHTSSPECIAL:** heißer Glühwein und leckere Weihnachtsplätzchen

unter dem romantischen Sternenhimmel

vor dem weihnachtlich geschmückten Pockinger Hof

pro Person € 4,90

---

## Unsere Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü

Wählen Sie aus unserem Angebot Ihr 3 oder 4 Gänge Menü:

**3 Gänge:** 1 Suppe + 3 Hauptgänge zur Wahl + 1 Dessert  
zum Festpreis von € 27,90 pro Person

**4 Gänge:** 1 Vorspeise + 1 Suppe + 3 Hauptgänge zur Wahl + 1 Dessert  
zum Festpreis von € 36,90 pro Person

### Kalte Vorspeisen

- Bayerisches Streichtrio (Chilifrischkäse, Kartoffelkäs, Griebenschmalz) und Brotkorb
- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust auf Vogersalat mit Preiselbeer – Vinaigrette
- Rote Beete Salat mit Schafskäse, knusprig gebackener Garnele in Kürbiskernpanade
- Lachspralinen auf Feldsalat mit Orangen – Feigen – Vinaigrette
- Meerrettichmousse mit geräuchertem Lachs und Knoblauchbaguette
- Gelbe Möhren – Pastinaken Püree mit Garnelenspieß und Orangen – Zitronen – Schaum
- Speck – Zucchini – Röllchen mit Feta Füllung auf Wintersalat mit Glühwein Vinaigrette

### Suppen

- Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit verschiedenen Einlagen
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl
- Maronen – Apfel – Suppe verfeinert mit Sellerie
- Süßkartoffel – Ingwer – Suppe mit Jakobsmuschel
- Steinpilz Süppchen mit kleinen Brezen Knödel
- Rosmarin – Kartoffelsuppe mit Speck – Senf – Zwiebel Röllchen





# Pockinger Hof



Herzliche  Gastlichkeit

## Unsere festlichen Hauptgänge

- Wildteller: Saftiges Rehglasch, gebratene Hirschbratwurst und saftiges Rehschnitzel mit Speckbohnen, Rotweinbirne und hausgemachten Spätzle
- Gebratenes Schweinefilet im Blattspinat – Speckmantel an Steinpilzen in Rahm mit Tagliarini
- Saftige Perlhuhnbrust, mit Zuckerschoten an Rotweinsoße und Kürbistortellini
- Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersoße, Preiselbeer-Aprikose, Blaukraut und Spätzle
- Gebratene Gänsebrust an Jus mit Apfelrotkraut und gefülltem Kartoffelknödel
- 1/2 gebratene Bauernente an Jus mit Apfelrotkraut und gefülltem Kartoffelknödel
- Saftiges Rehglasch an Wacholder-Rotweinsoße mit Speckbohnen und Semmelknödel
- Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 200g von der Angus Rinderlende mit Röstzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln
- In Teryaki mariniertes Lachsfilet auf Sojasprossen mit Ingwerschaum und Kürbisrisotto
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf gebratenem Zwiebellauch – Paprika und Kräutersaitlingen mit Cranberry-Pfeffersoße dazu Süßkartoffelpüree

## Weihnachtliche Desserts

- Dessert Trio: Glühweinmousse, Lebkuchenparfait und Bratapfelstrudel
- Mandel-Panna-Cotta – mit Zimtpflaumen
- Dessert Duo: Lebkuchenparfait mit Schokoladen – Nuss – Kuchen
- Bratapfelstrudel an Zimt - Pflaumenragout und Krokant
- Schokoladen Tarte mit Mangosorbet im Krokantkörnchen
- Grand Marnier-Eisparfait auf Kumquatragout



### *Auf Wunsch: individuelle Menügestaltung.*

Ist nicht das richtige Gericht für Ihre Weihnachtsfeier dabei. So rufen Sie uns an, wir können gerne ein individuelles Menü für Sie zusammenstellen.

### *Auf Wunsch: individuelle Getränkebegleitung.*

Für die Auswahl der passenden Weine und Getränke steht Ihnen Stefanie Schenk, unsere Jungsommeliere des Hauses gerne mit Rat & Tat zur Seite

– rufen Sie uns an!

