

Weihnachten
im Restaurant
Clementine im Glashauss



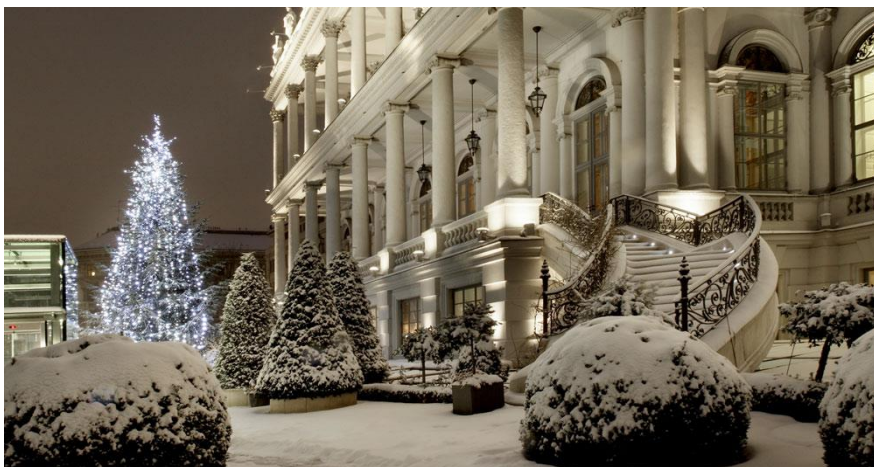
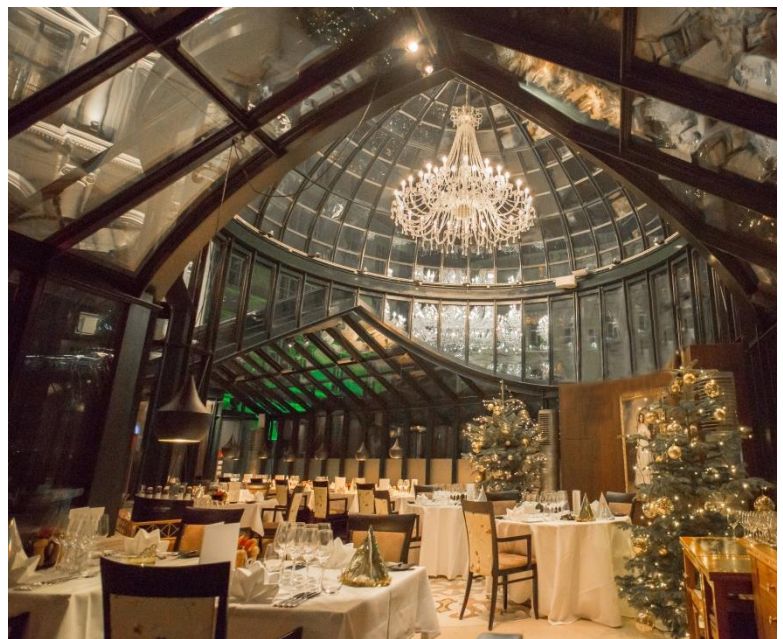
PALAIS
COBURG



FEIERN SIE WEIHNACHTEN MIT UNS UND ERLEBEN SIE KULINARISCHE
HÖHEPUNKTE KREIERT VON CHEFKOCH FABIAN PHILLER.

Weihnachten im Glashaus: Genießen Sie das Festtagsmenü im weihnachtlich dekorierten Glashaus mit Blick auf das festlich beleuchtete Palais – und wer weiß, vielleicht rieselt sogar leise der Schnee vor dem Fenster.

Frohe Weihnachten!



Der Heilige Abend

Donnerstag, 24. Dezember 2020

Beginn: 18 Uhr

Ihr Weihnachtmenü

Jakobsmuschel_ gegrillt, Kürbis, Endivie, Granatapfel (G,L,O,R)

Rote Rübe_Suppe, Schalloten, Fregola, Grana Padano (A,G,L,O)

Island Lachs_Filet, Erdapfel, Quitte, Babyspinat (D,F,G,L,O)

Freilandgans_Brust & Keule, Rotkohl, Chioggia Rübe, Stängelkohl (A,F,G,L,O)

Käse_Ziegenfrischkäseeis, Physalis, Wallnuss, Wildkräuter (G,H,O)

Zitrone_Tarte, Mango, Kokos, Minze (A,C,G)

6 Gang-Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als Aperitif, Weinbegleitung,
Wasser und Kaffee oder Tee:

Preis: € 195,- pro Person

Für weitere Details und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

RESERVATIONS@PALAIS-COBURG.COM ODER +43 | 51818 130

WWW.PALAIS-COBURG.COM

PALAIS
COBURG



Der Christtag Mittag

Freitag , 25. Dezember 2020, Mittag
Beginn: 12-13.30 Uhr

Ihr 4 Gang Weihnachtstagmenü:

Jakobsmuschel_ gegrillt, Kürbis, Endivie, Granatapfel (G,L,O,R)

Rote Rübe_Suppe, Schalloten, Fregola, Grana Padano (A,G,L,O)

Freilandgans_Brust & Keule, Rotkohl, Chioggia Rübe, Stängelkohl (A,F,G,L,O)

Zitrone_Tarte, Mango, Kokos, Minze (A,C,G)

4 Gang-Weihnachtsmenü inklusive Wasser und Kaffee oder Tee:

€ 67,- pro Person

Preis Weinbegleitung: € 30,- pro Person



Der Christtag Abend

Freitag, 25. Dezember 2020, Abend
Beginn: 18 Uhr

Ihr 6-Gang Christtag-Menü:

Jakobsmuschel_ gegrillt, Kürbis, Endivie, Granatapfel (G,L,O,R)

Rote Rübe_Suppe, Schalloten, Fregola, Grana Padano (A,G,L,O)

Island Lachs_Filet, Erdapfel, Quitte, Babyspinat (D,F,G,L,O)

Freilandgans_Brust & Keule, Rotkohl, Chioggia Rübe, Stängelkohl (A,F,G,L,O)

Käse_Ziegenfrischkäseeis, Physalis, Wallnuss, Wildkräuter (G,H,O)

Zitrone_Tarte, Mango, Kokos, Minze (A,C,G)

6 Gang-Weihnachtsmenü inklusive einem Glas Champagner als Aperitif,
Wasser und Kaffee oder Tee: € 135,- pro Person

Weinbegleitung: € 60,- pro Person

Am Stefanitag, Samstag 26.12.2020, ist unser festlich geschmücktes Restaurant wie gewohnt à la carte für Sie da!

Für weitere Details und Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Sie!

RESERVATIONS@PALAIS-COBURG.COM ODER +43 | 51818 130
WWW.PALAIS-COBURG.COM

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

PALAIS
COBURG

