

Weihnachtszeit in der Gams

Unser Angebot für
Firmenevents &
private Veranstaltungen



schmiede7

DER KRÄU
TER
SCHMIE
D

A small, detailed illustration of a herb sprig with several leaves and a stem, positioned to the left of the text "DER KRÄU TER SCHMIE D".

Ihr Ort zum Wohlfühlen



Feiern Sie gemeinsam mit Kollegen und Freunden in einer unserer **gemütlichen Stuben.**



Alternativ können Sie Ihr Event im **KräuterSchmied** am warmen Kamin planen. Auch hier bieten wir die nachfolgenden Speisen und Möglichkeiten an.



Unser Angebot für Ihr Event

Aperitif

Starten Sie in den Abend
mit einem **Glühwein-**
oder einem **Hot Aperol**
Empfang am Lagerfeuer.

Glühwein.....4,20€ p.P.
Hot Aperol.....6,80€ p.P.



Dazu reichen wir heiße
Maronen aus dem
Smoker.

6,00 €
p. P.

Anschließend geht es in die warmen
Stuben oder an den Kamin im
KräuterSchmied.

5-Gang-Feinschmeckermenü vom KräuterSchmied



Genießen Sie im neuen KräuterSchmied einen exklusiven Abend mit 5-Gang Menü.



Was es zu Essen geben wird? Das bestimmen Sie gemeinsam mit unserem Chefkoch Benjamin! Sie brauchen Inspiration? Hier ist ein Menü wie Sie und Ihre Kollegen es genießen könnten.

Lachstranchen

Angebeizt und Geflämmt
Ponzu – Gurke – Buttermilch

Steinpilzravioli

Rosenkohlblätter – Sellerie – Cranberry

Kabeljau / Skrei

Kaviar – Rote Beete – Erbse

Rehrücken oder Rind

Topinambur – Brokkoli – Kürbis

Schokolade

Langer Pfeffer – Mandarine – Granatapfel

99 €
pro Person

Unser Angebot für Ihr Event

Gestalten Sie Ihr individuelles 3-Gang-Menü aus Suppe, Hauptgang aus dem Reindl und einem süßen Abschluss.

Vorspeise

Rinderkraftbouillon mit vielerlei Einlagen, Tomatencremesuppe, Kartoffelsuppen etc.

(in der Terrine serviert).....7,90€ p.P.

**31,50 €
pro Person**

Ripperl Essen im Reindl

Spareribs mit Ofenkartoffeln und Schnittlauch- Rahmsoße, dazu, knackige Salate mit Dressing und Knoblauchbrot



Unsere Gerichte im Reindl



- Rinderrücken mit Rosenkohl und Blaukraut**
dazu Kartoffelgratin.....38,50€ p.P.
- Schweinebraten mit Bayrischkraut**
und Kartoffelknödel.....20,50€ p.P.
- Schweinefilets zart rosa in Pfefferrahmsoße**
Gemüsebouquet und Butterspätzle.....28,50€ p.P.
- Kalbsmedaillons mit Gemüsebouquet**
Madeirasoße und Kartoffelrösti.....38,50€ p.P.
- Kalbsrahmbraten mit buntem Gemüse**
und Butterspätzle.....26,50€ p.P.
- Knusprige Ente mit Blaukraut, Soße und**
Kartoffeln.....34,50€ p.P.

Als süßer Abschluss

- Apfelstrudel mit Vanillesoße.....10,50€ p.P.
- Apfelküchle mit Vanillesoße.....9,50€ p.P.
- Kaiserschmarrn mit Vanillesoße.....16,50€ p.P.
- Dessertvariation.....17,50€ p.P.

Firmenevent buchen

Sie haben nichts nach Ihrem Geschmack gefunden?

Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne weitere Vorschläge.

Jetzt buchen!



+49 8461 610-0



info@hotel-gams.de



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Wir berechnen keine Raummiete für Events im KräuterSchmied, erlauben uns aber einen Mindestverzehr (Essen) von € 500,- zu veranschlagen. Mitgebrachte Getränke dürfen nicht verzehrt werden.

Die Sperrstunde in der Schmiede7/ im KräuterSchmied ist um 24.00 Uhr.