

---

WEIHNACHTSZAUBER IM HILTON

---

FEIERN SIE DIE FESTTAGE MIT UNS

---

HILTON'S WINTER WONDERLAND

---

CELEBRATE THE FESTIVE SEASON



Hilton  
INNSBRUCK

# SIE FEIERN - WIR MACHEN DEN REST RAISE A GLASS AND DON'T LIFT A FINGER

Verbringen Sie die schönste Zeit des Jahres mit dem perfekten Gastgeber: Hilton. Wir bieten Ihnen exklusive Angebote, gutes Essen und beste Unterhaltung, sodass Sie ein festliches Beisammensein mit Freunden und Familie genießen können.

It's the most wonderful time of the year, so spend it with the perfect host: Hilton. With our exclusive hospitality package, fine dining and quality entertainment, you're sure to please everyone.

Unser Weihnachts-Team kümmert sich zuverlässig um alle wichtigen Details, die Ihre Feier zu einem gelungenen Ereignis machen. Erleben Sie ein Winterwunder mit Hilton.

Our Christmas Coordinator will attend to all the necessary details that go into a memorable celebration while you, your friends and family catch up and relax. Set the scene for a winter wonder with Hilton.

#### **UNSER PROGRAMM 2016**

- Weihnachts-Galabuffet
- Silvester-Galabuffet mit Live-Musik

#### **WEITERE INFORMATIONEN**

Wenden Sie sich an unser Weihnachts-Team unter +43 664 857 2343  
innhi\_fb@hilton.com

#### **Bürozeiten:**

Montag bis Freitag, 8.00 bis 18.00 Uhr

Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden und Informationen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke wünschen, geben Sie uns bitte zum Zeitpunkt der Buchung Bescheid.

#### **OUR 2016 PROGRAMME**

- Christmas Gala Buffet
- New Year's Eve Gala Buffet with Live Music

#### **FOR MORE INFORMATION**

Contact the Christmas team on +43 664 857 2343  
innhi\_fb@hilton.com

#### **Office hours:**

Monday to Friday 8:00am until 6:00pm

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about ingredients used, please ask at the time of booking.

# FESTLICHES WEIHNACHTS-GALABUFFET IM RESTAURANT KONRADS

Am Weihnachtsabend bieten wir Ihnen im Restaurant KONRADS ein festliches Weihnachts-Galabuffet mit Österreichischer Hirschterrine, gratiniertem Stör, Atlantik-Lachs, Live Carving Station und vielem mehr.

## VORSPEISEN

### Austern

„Spéciales Gillardeau“ mit Schalottenessig, Zitrone, Tiroler Roggenbrot und Butter

### Salat-Station

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Dressings und Condiments

### Kalbscarpaccio

mit Rucola, Kapern, Olivenöl und Meersalz

**Im Ganzen pochierter Lachs mit Rouille-Sauce, Preiselbeerobers und Wasabi-Rahm**

**Hirschterrine mit Rosinen auf Waldorfsalat**

**Consommé und Brust vom Fasan mit Zuckerschotenstroh**

## HAUPTSPEISEN

### Live Carving Station:

**Beiried mit Kräuterkruste und Jus**

**Gegrillte Brust von der Barbarie-Ente mit Cidre auf Kraut und glasierten Maroni**

**Gratinierte Medaillons vom Stör auf cremigem Morchelrisotto**

**Babygemüse mit gerösteten Pinienkernen und brauner Butter**

**Raviolo „al tartufo Fungo“ mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan**

## NACHSPEISEN

**Boskoop-Bratäpfel mit Marzipan an Amaretto-Vanillesauce mit Preiselbeeren**

**Rosmarin-Crème Brûlée mit in Grand Marnier marinierten Erdbeeren**

**Gefrorener Apfelstrudel**

**Tiroler Stollen, Früchtebrot und Marble Cake**

**Fruchtsalat mit Walnüssen**

## KAFFEE UND TEE

Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden und Informationen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

# CHRISTMAS GALA BUFFET AT KONRADS RESTAURANT

On Christmas Eve, enjoy a festive Christmas Gala Buffet at the stylish KONRADS restaurant. Savour a variety of dishes including Austrian deer, fillet of sturgeon, Atlantic salmon, a live carving station and much more.

## STARTERS

### Oyster Station

Spéciales Gillardeau oysters with shallot vinegar, lemon, Tyrolean rye bread and butter

### Salad Station

A selection of leaf and raw vegetable salads, dressings and condiments

### Carpaccio of Veal

Served with rocket salad, capers, olive oil and fleur de sel

**Poached Salmon with Sauce Rouille, Cranberry Cream and Wasabi Cream**

**Terrine of Deer with Raisins and Waldorf Salad**

**Consommé and Breast of Pheasant with Sugar Snap Peas**

## Saturday 24 December from 6:00pm

Three-course gala buffet with oyster station and live carving station  
€59.00 per person, excluding drinks  
All prices are inclusive of VAT at the current rate.

## MAIN COURSES

### Live Carving Station:

**Sirloin with Herb Crust and Jus**

**Grilled Breast of Duck on Cider, Cabbage Kraut and Glazed Chestnuts**

**Gratinated Medallions of Sturgeon on Creamy Böack Morel Risotto**

**Vegetables with Roasted Pine Nuts and Melted Butter**

**Raviolo „al Tartufo Fungo“ with Olive Oil, Rocket Salad and Shaved Parmesan**

## DESSERTS

**Roasted Apples with Marzipan, Mountain Cranberries and Amaretto-Vanilla Sauce**

**Rosemary Crème Brûlée with Gran Marnier Marinated Strawberries**

**Chilled Apple Strudel**

**Tyrolean Christmas Cake, Fruit Bread and Marble Cake**

**Fruit Salad with Walnuts**

## COFFEE AND TEA

## Samstag, 24. Dezember, ab 18.00 Uhr

3-Gänge-Galabuffet mit Austern und Live Carving Station  
€ 59,00 pro Person, exkl. Getränken  
Alle Preisangaben inkl. MwSt.

Reservierungen erbeten.

Dress Code: Festliche Kleidung

Reservations required.

Dress Code: Festive

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask to speak with one of our Team Members.



# SILVESTER- GALABUFFET MIT LIVE-MUSIK

Starten Sie den Abend mit einem Champagner-Aperitif und verabschieden Sie das alte Jahr bei unserer fulminanten Silvester-Gala. Auf dem Menüplan stehen hausgemachtes Gänseleberparfait, Roastbeef vom Österreichischen Alpenrind, Prime Rib vom Alpenrind, Saltimbocca vom Seeteufel sowie erlesene heimische Weine. Begrüßen Sie anschließend das neue Jahr in unserer Alpenstube.

# NEW YEAR'S EVE GALA BUFFET WITH LIVE MUSIC

Start with a glass of champagne and say goodbye to the past year before indulging at our New Year's Eve Gala. Enjoy home-made goose liver parfait, Austrian roast beef, beef prime rib and monkfish saltimbocca accompanied by a fine selection of local wines. After the meal, grab your champagne and head to our festively decorated Alpenstube to celebrate the New Year.

## VORSPEISEN

### Austern

„Spéciales Gillardeau“ mit Schalottenessig, Zitrone, Tiroler Roggenbrot und Butter

### Gänseleberparfait mit Apfelschaum

Roastbeef vom Österreichischen Alpenrind mit Sauce Tatare und Rote Rüben-Chips

Millefeuille von Ziegenfrischkäse, Tomate und Basilikum

Confit von der Tiroler Gams mit Gojibeeren und Grammeln

Hummercremesuppe mit Pastis und Weißbrotchips

## HAUPTSPEISEN

Live Carving Station: Alpenrind Prime Rib mit Portwein-Schalottenjus

Maispoularde gefüllt mit Spinat-Ricotta auf Rosmarinjus

Saltimbocca vom Seeteufel auf Jungzwiebel-Trüffelragout

Safranrisotto mit sautierten Kirschtomaten

Gemüse der Saison

„Sorrisi mediterranei“ mit Büffelmozzarella und einem mit Basilikum gefüllten Raviolo

## NACHSPEISEN

„Omelette Surprise“ mit Merengue

Schokoladen-Kirschkuchen

Grießflammerie mit Zimt-Crumble und Himbeeren

Crème Brûlée

Obstsalat mit Vanille

Tiroler Käsebuffet mit verschiedenen Senfsaucen, Trauben und Grissini

## KAFFEE UND TEE

Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden und Informationen über die Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

## STARTERS

### Oyster Station

Spéciales Gillardeau oysters with shallot vinegar, lemon, Tyrolean rye bread and butter

### Goose Liver Parfait with Apple Foam

Austrian Roast Beef with Tartare Sauce and Red Turnip Chips

Millefeuille of Goat's Cheese, Tomato and Basil

Confit of Tyrolean Chamois with Goji Berries and Crackling

Lobster Cream Soup with Bread Chips

### Saturday 31 December from 6:00pm

Includes three-course gala buffet with oyster station and live carving station, coffee and tea €89.00 per person, excluding all other drinks All prices are inclusive of VAT at the current rate.

## MAIN COURSES

### Live Carving Station:

Prime Rib with Port Wine & Shallot Jus

Corn-fed Chicken stuffed with Spinach and Ricotta with a Rosemary Jus

Monkfish Saltimbocca with Onion-Truffle Ragout

Saffron Risotto with Sautéed Tomatoes

Seasonal Vegetables

„Sorrisi Mediterranei“ Ravioli filled with Buffalo Mozzarella and Basil

## DESSERTS

Omelette Surprise with Meringue

Chocolate Cherry Cake

Semolina Pudding with Cinnamon Crumble and Raspberries

Crème Brûlée

Fruit Salad with Vanilla

Tyrolean Cheese Buffet with a variety of Sauces, Grapes and Grissini

## COFFEE AND TEA

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask to speak with one of our Team Members.

Reservierungen für alle Veranstaltungen sind empfohlen und können bis 7 Tage vor der gebuchten Veranstaltung kostenfrei storniert werden. Danach erlauben wir uns, pro Person 50% des Preises zu verrechnen. Buchungsbedingungen: Die vollständigen Hilton Geschäftsbedingungen finden Sie unter [hilton.com/christmasterms](https://www.hilton.com/christmasterms)

Reservations for all listed events are recommended and may be cancelled free of charge up to 7 days prior to the event you are attending. For late cancellations, a cancellation fee of 50% of the price per person will apply. Booking Terms and Conditions: For a full copy of the Hilton Terms and Conditions please visit [hilton.com/christmasterms](https://www.hilton.com/christmasterms)

[innsbruck.hilton.com](https://innsbruck.hilton.com)

**HILTON INNSBRUCK**

Salurner Straße 15 | 6020 Innsbruck | Österreich

T: +43 (0)512 59350

E: [innsbruck.information@hilton.com](mailto:innsbruck.information@hilton.com)



**Hilton**  
INNSBRUCK