

# Weihnachtsangebote 2026

Wir verwöhnen Sie mit einem traditionell-herzhaften  
Weihnachtsbuffet oder mit einem unserer Festtagsmenüs.





# ***Für die schönste Zeit des Jahres***

Das Ende eines Jahres ist immer wieder Anlass, sich bei seinen Mitarbeitern und Kollegen für ihr Engagement und ihre Zusammenarbeit zu bedanken und mit ihnen zusammen, abseits von Arbeitsalltag und Arbeitsplatz, zu feiern.

Lassen Sie Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden und überlassen Sie die Organisation uns.



# Unsere Leistungen & Bausteine

**Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif:**

## Empfang

Früchtepunsch (auch alkoholfrei) am offenen Feuer mit heißen, frisch gebratenen Maroni und Weihnachtskeksen auf unserer weihnachtlich geschmückten Donauterrasse.

**14,00 €**  
PRO PERSON



# Getränkepauschalen

## Getränkepauschale 2026

FÜR 3 STUNDEN	32,00 € PRO PERSON
FÜR 4 STUNDEN	38,00 € PRO PERSON
FÜR 5 STUNDEN	43,00 € PRO PERSON
FÜR 6 STUNDEN	47,00 € PRO PERSON

### **Inkludiert sind folgende Getränke**

#### **Softdrinks**

#### **Limonaden**

*prickelndes & stilles Wasser am Tisch eingestellt*

#### **Linzer Bier vom Fass**

*Weizenbier Weihenstephan vom Fass*

#### **Kaffee**

*(Espresso, doppelter Espresso,  
Cappuccino, Melange, Verlängerter)*

#### **Wein aus der 0,75l Flasche:**

*Blauer Zweigelt  
Weingut Patrick Bayer  
Neckenmarkt/Burgenland  
Grüner Veltliner Koglberg  
Weingut Schweiger/Kamptal*

#### **Nicht in der Getränkepauschale inkludiert sind:**

*Aperol Sprizz  
Lillet Sprizz  
Hugo*



# Genussvolles aus der Küche

## **MENÜS BIS 20 PERSONEN**

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR OBLIGATORISCH  
EIN GEDECK **4,00 €** PRO PERSON

### **MENÜ I**

#### **Rindercarpaccio**

*Rucola | Parmesan | Artischocke*

~~~

#### **Maronisuppe**

*Merlot | Obers | Croutons*

~~~

#### **Geschmorte Lammschulter**

*Rosmarinjus | confierte Kartoffel | Ratatouille*

oder

#### **Frische Ravioli**

*gegrillte Aubergine | Ricotta | grüner Pfeffer | Salzzitrone*

~~~

#### **Tonkabohnen Panna Cotta**

*Fruchtspiegel*

**43,00 € PRO PERSON**

### **MENÜ II**

#### **Duett von der heimischen Räucherforelle**

*Apfelkren | Pumpernickel*

~~~

#### **Geflügelconsommé**

*Steinpilz Nockerl | Wurzelgemüse | Sherry*

~~~

#### **Rosa gebratene Barbarieentenbrust**

*Gnocchi | Rotkraut | Kohlsprossen*

oder

#### **Gebratener Wolfsbarsch**

*Safransud | Gnocchi | Artischocke*

~~~

#### **Grießflammerie**

*Heidelbeeren | Nougatmousse*

**49,00 € PRO PERSON**





# Genussvolles aus der Küche

## **MENÜS BIS 20 PERSONEN**

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR OBLIGATORISCH  
EIN GEDECK **4,00 €** PRO PERSON

### **MENÜ III (VEGETARISCH)**

#### **Geflämmter Ziegenkäse**

*Rote Rüben | Honig | Vogerlsalat*

~~~

#### **Maronisuppe**

*Merlot | Obers | Croutons*

~~~

#### **Geschmortes Selleriesteak**

*Preiselbeerjus | Spätzle | Kohlsprossen*

oder

#### **Offene Lasagne**

*Pastinaken | Maroni | Parmesanschaum*

~~~

#### **Vanillekipferlparfait**

*Kirschragout*

**43,00 € PRO PERSON**





# Unsere weihnachtlichen Buffets für Ihre Feier

**AB 20 PERSONEN**

**„RUSTIKALES FINE DINING MIT DER CREW“**

## VORSPEISEN

Salatbuffet

Salami – Schinken – Speck – Käseplatte

Kalter Schweinebraten mit frisch geriebenem Kren

Roastbeef mit Sauce Tatar

Räucherfischvariationen

Aufstrichvariationen

Grillgemüse

Mixed Pickles

Brot und Gebäck

## SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

Kürbiscremesuppe

## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Strohschwein

Gebratene Entenkeule

Pochiertes Heilbuttfilet

Pilzrahmsauce

## DESSERTBUFFET

Schokoladenmousse

Zimtparfait

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

Käseplatte



**46,00 € PRO PERSON**



# Unsere weihnachtlichen Buffets für Ihre Feier

**AB 20 PERSONEN**

## **„WEIHNACHTSZAUBER BELLA ITALIA“**

### **VORSPEISEN**

Salatbuffet

Klassisches Vitello tonnato

Rindercarpaccio

Räucherfisch Variationen

Mozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto

Antipasti Gemüse

Meersalzbutter

Brot und Gebäck

### **SUPPEN**

Kräftige Rindsuppe

Maronisuppe

### **HAUPTSPEISEN**

Hirschragout vom heimischen Wild

Wolfsbarschfilet

Piccata von der Hühnerbrust

Grillgemüselasagne

### **DESSERTBUFFET**

Panna Cotta mit Tonkabohne

Sauerkirsch-Ragout

Tiramisu

Obstplatte

Eis-Buffer



**48,00 € PRO PERSON**

# *Freude verschenken*

Mit einem Gutschein von unserem Hotel treffen Sie sicher jeden Geschmack. Denn dieser ist in allen Bereichen unseres Hotels einzulösen.

## **Hotel Donauwelle Linz**

Am Winterhafen 13

4020 Linz, Austria

Telefon: +43 732 7899-0

Telefax: +43 732 7899-99,

linz@twhotels.eu

www.transworldhotels.com