



Buchungen & Maßgeschneiderte
Angebote anfordern unter:
Tel.: 08122/550-3557
reservierung@therme-erding.de



RESTAURANT EMPIRE im HOTEL VICTORY THERME ERDING • Thermenallee 1a • D-85435 Erding
Zugang über Eingang des Hotels

Täglich geöffnet ab 17:30 Uhr. • www.restaurant-empire.de
Reservierung unter: Tel. 08122 / 550-3802 | empire@therme-erding.de



Empire



Ihr Weihnachts-Event
– IN BESONDEREN ZEITEN –

IM RESTAURANT EMPIRE
DES HOTEL VICTORY THERME ERDING





Jahresausklang in unvergesslichem Ambiente

Weihnachten ist eine wunderbare Möglichkeit, um nach der Lockdown-Phase, mit ihren zahlreichen Einschränkungen, im Kreise der Kollegen, Freunde oder im Verein wieder ein Gefühl der Zusammengehörigkeit und Harmonie zu erwecken. Kommen Sie zu uns ins RESTAURANT EMPIRE des HOTEL VICTORY THERME ERDING und nutzen Sie die Chance Ihre Traditionen unter Einhaltung der jeweils geltenden Auflagen zu pflegen!

Im Schein der Weihnachtskerzen genießen Sie mit bis zu 60 Gästen die moderne Küche rund um unsere Chefköchin Elisabeth Englert. Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Weltreise!

Passen Sie die Weihnachtsfeier individuell Ihren Wünschen an:

- Aperitif in der Kaleidoskop Bar oder im Restaurant
- Weihnachts-Menü im Restaurant Empire
- Weinbegleitung oder Weinauswahl
- Thematisierte Tischdekoration
- Festliche Menükarten
- Kombination mit einem Thermenbesuch oder Hotelaufenthalt möglich

Überraschungsmenü
"Nikolaussackerl"
 Saisonales 3-Gang-Tagesmenü
 mit 2 Hauptgängen zur Wahl
 34,- EUR pro Person

Zur Begrüßung ein weihnachtlicher *Aperitif?*

LILLET WINTER THYME 7,50 €
 Winterlicher Drink mit Lillet Blanc, Birnensaft, Zimtsirup & Thymian

SPICED APPLE (alkoholfrei) 6,00 €
 Apfel mit winterlichen Aromen (heiß oder kalt)



Ein Blick auf unsere Menüvorschläge...

Erding

VORSPEISE
 HAUPTGANG
 DESSERT

Sellerie-Kartoffelsuppe / eigene Einlage / Speckchip
 Ausgelöste Bauernente / Apfelblaukraut / in Butter geröstete Serviettenknödel / Bratapfelchutney
 Gateau vom Zimstern / eingelegte Zitrusfrüchte / Tonkabohnenparfait

Südsee

VORSPEISE
 HAUPTGANG
 DESSERT

Marinierte Black Tiger Garnele / 2x Avocado / Quinoasalat / Zuckerschote / Ananas-Papaya-Relish
 Gebratene Maispouardenbrust / Süsskartoffel-Kokospüree / Pak Choi / Sesam-Gewürzlack
 Schoko-Bananentörtchen / Mangoragout / Kokosnuspercremeis

Italien

VORSPEISE
 HAUPTGANG
 DESSERT

Empire`s Vorspeisenvariation / San-Daniele-Schinken / Caprese / mariniertes Gemüse / hausgebackene Focaccia / Rucola
 Sous Vide gegartes Kalbsfilet / Risotto mit Radicchio und Nüssen / Ofenkarotten / Gremolatapesto
 Mailänder dolce di Natale / Moccabaiser / geröstete Nüsse / Mascarponecreme / Gewürzkirschen / Schokocremeis

FISCHALTERNATIVE
(oder als weiterer Gang 14,- EUR pro Person)

Confierte Fjordforelle / Fregola Sarda mit getrockneten Tomaten / Romanesco / Beurre Blanc

39,-€
 pro Person