



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Angebot für Ihre Weihnachtsfeier

Der Zollpackhof

Zur Philosophie des Hauses gehört, neben der Professionalität auch die Begeisterung für die traditionell-bayrische Geselligkeit. Unsere Gäste erwartet eine zünftige Küche und im Sommer köstliche BBQ's.

Wir vereinen das Beste aus zwei Welten. Regional und zugleich kosmopolitisch, international mit bayrischem Heimatgefühl und kommunikativer Ruhepol.

Zentral gelegen am Hauptbahnhof, inmitten einer angrenzenden Parklandschaft, bieten wir unseren Gästen einen einmaligen Ort zum Wohlfühlen. Das architektonische Gesamtkonzept entstand in Anlehnung an alte Baupläne der Jahrhundertwende.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unsere Leistungen, Möglichkeiten und Bedingungen.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung!

Mit viel Herzlichkeit und immer guter Laune heißt der Zollpackhof seine Gäste Willkommen!





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Empfang

Glühweinempfang im Biergarten oder auf der Terrasse
(Selbstbedienung)

Champagnerempfang
POMMERY Champagner

Fingerfood (Indoor)

- ❖ Pulled-Pork im Tramezzini-Mantel gebacken
- ❖ Tartlets von gezupften Rauchaal und Kaviar-Crème-Fraîche
- ❖ Canapés von Rinder Tatar mit Cornichons und Schalotten
- ❖ Mini-Quiche-Lorraine
- ❖ Mini-Boulette mit Estragonsenf
- ❖ Tartlets von Ziegenfrischkäse mit Honig und Zitronenthymian





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Weihnachtsbuffet „1“ (Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Brötchen mit gesalzener Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Klassische Gulaschsuppe mit Schnittlauch Schmand

Vorspeisen

- ❖ Basilikum Panna Cotta mit gezupften Büffelmozzarella und Tomatensalat
- ❖ Rauch Aal und Kabeljau im knusprigen Brotteig mit Paprika-Salat
- ❖ Knackige Wintersalate mit zweierlei Dressing und Brotchips

Hauptgänge

- ❖ Traditionelle Weihnachtsgans mit Bratapfel, Maronen und Klößen, dazu Rotkohl und Grünkohl
- ❖ Zanderfilet und Buttermakrele auf Kartoffel-Kürbis-Risotto mit geschmorten Artischocken
- ❖ Vegetarische Tortellini geschwenkt in Tomatensahne

Dessert

- ❖ Topfengratin mit eingelegten Clementinen
- ❖ Weihnachtliches Pflaumen-Parfait mit Vanilleschaum
- ❖ Tiramisu von der Kirsche und Zimt





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Weihnachtsbuffet „2“ (Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Brötchen mit gesalzener Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Maronen-Steinpilzschaum-Suppe

Vorspeisen

- ❖ Salat von geräucherter Hühnerbrust und gerösteter Möhre mit Schnittlauchvinaigrette
- ❖ Wildterrinen mit eingelegten Portweifeigen und Preiselbeergelee
- ❖ Salat Nicoise mit Oliven und Thunfisch
- ❖ Feldsalat mit Kartoffeldressing, Trauben und Croûtons

Hauptgänge

- ❖ Traditionelle Weihnachtsgans mit Bratapfel, Maronen und Klößen dazu Rotkohl und Grünkohl
- ❖ Doraden Filets und Kabeljau mit Schmorgurkengemüse und Steckrübenschaum, dazu Kräuterspätzle
- ❖ Überbackene Gnocchi in Süßkartoffelschaum mit Salat von gerösteter Petersilienwurzel

Dessert

- ❖ Lebkuchenmousse mit Eierlikörschaum
- ❖ Vanillequarkstrudel mit eingekochten Äpfeln
- ❖ Parfait von Orange, Vanille und weißer Schokolade mit Kirschragout





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Weihnachtsbuffet „3“ (Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Brötchen mit gesalzener Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Schaumsuppe von Kürbis mit Kürbiskern Öl und Kürbiskernen

Vorspeisen

- ❖ Rosa gebratenes Roastbeef mit getrüffeltem Pilzsalat und Johannisbeerencrème
- ❖ Couscous-Salat und marinierter Tofu mit Minz-Joghurt-Schaum, Ziegenkäse, lila Möhre und Datteln mit Paprika Kompott
- ❖ Garnelen Salat mit „Tikka-Dressing und Sesamgemüse
- ❖ Frische Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

- ❖ Traditionelle Weihnachtsgans mit Bratapfel, Maronen und Klößen, dazu Rotkohl und Grünkohl
- ❖ Zarter Kalbsrollbraten in Steinpilzschaum mit Möhren-Rosenkohl-Gemüse und Schupfnudeln
- ❖ Forellen- und Meerbarbenfilet mit Mais-Muschel-Chowder und Limetten aromatisierte Kartoffeln

Dessert

- ❖ Warmer Apfel-Zimt-Strudel mit Vanilleschaum
- ❖ Glühweinparfait mit gerösteten Mandelkrokant
- ❖ Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Weihnachtsmenü (bis 40 Personen) Indoor

Suppe

- ❖ Ochsenessenz mit Trüffel-Royal und Maronenschaum

Hauptgang

- ❖ Krosse Keule von der Weihnachtsgans mit gefülltem Apfel, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

Dessert

- ❖ Arme Ritter von Stollen-Hefezopf mit Walnusseis und Vanillesauce

Vegetarischer Hauptgang

(genaue Anzahl 10 Tage vor der Veranstaltung)

- ❖ Würzige Eierkuchen gefüllt mit Spitzkohl, gelber Bete und Schwarzwurzel auf lila Möhrenpüree dazu gebutterte Rosenkohlblätter





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Getränke

Pauschale ab 30 Personen (Indoor, mit Service)

Alkoholfreie

Getränke: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser
Saft und Saftschorle

Prosecco: La Scala

Bier: Augustiner Hell, Augustiner Dunkel
Augustiner Weißbier, Erdinger alkoholfrei

Weißwein: Grüner Veltliner

Rotwein: Zweigelt

Heißgetränke: Kaffeespezialitäten, Tee

Holzfass (ab 30 Personen)

Ein Mitarbeiter des Zollpackhofs wird das Fass traditionell anschlagen.

30-Liter-Fass

