



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



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, gegenüber vom Bundeskanzleramt, 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)

Feuerschale zum Empfang im Biergarten

Champagnerempfang

POMMERY Champagner, € 65,00/0,75l

Fingerfood (Indoor)

- ❖ Pulled Pork im Tramezzini-Mantel gebacken
- ❖ Saté-Spieße „Putenbrust“ mit Erdnuss-Dip
- ❖ „Schnitzelfingers“ mit Preiselbeersahne
 - ❖ Tartlets von gezupftem Rauchaal und Kaviar-Crème-Fraîche
 - ❖ Mini-Quiche-Lorraine
 - ❖ Mini-Boulette mit Estragonenf
 - ❖ Tartlets von Ziegenfrischkäse mit Honig und Zitronenthymian
 - ❖ Zwiebelkuchen





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

Weihnachtsbuffet „Frau Holle“

(Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Knoblauchbrot mit Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Hühnerbrühe „Hausfrauen Art“ mit Gemüse und Nudleinlage

Vorspeisen

- ❖ Salat von zart gekochtem Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce, und frischem Radi
- ❖ Marinierter Fetakäse mit Babyspinat-Salat und Paprika-Chutney
 - ❖ Knackiger Wintersalat mit Orangendressing

Hauptgänge

- ❖ Weihnachtliche Keule von Gans und Ente mit gefülltem Apfel, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen dazu Orangensauce
- ❖ Zanderfilet mit glasiertem Wurzelgemüse und Dillsahne
 - ❖ Orecchiette geschwenkt in Basilikum-Schaum mit geschmolzenen Cherrytomaten

Dessert

- ❖ Topfenstrudel mit Pflaumenkompott
- ❖ Windbeutel gefüllt mit Espressocrème





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

Weihnachtsbuffet „Noël“

(Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Knoblauchbrot mit Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Vorspeisen

- ❖ Rosa geräucherte Entenbrust mit getrüffeltem Pilzsalat und Preiselbeercreme
- ❖ Tatar von hausgebeiztem Orangenlachs mit Limettenschmand
- ❖ Feldsalat mit Kartoffeldressing, frischen Trauben und Croûtons

Hauptgänge

- ❖ Weihnachtliche Keule von Gans und Ente mit gefülltem Apfel, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen dazu Orangensauce
- ❖ Buttermakrelenfilet mit geschmortem Spitzkohl, Walnüssen, Tagliatelle und Möhrensud
- ❖ Laugen-Serviettenknödel mit Gulasch vom Wurzelgemüse

Dessert

- ❖ Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Lebkuchenmousse mit Eierlikörschaum
 - ❖ Glühwein-Kirsch-Tiramisu





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

Weihnachtsbuffet „Sissi“

(Indoor)

- ❖ Frisches Brot und Knoblauchbrot mit Butter und Schmalz

Suppe

- ❖ Getrüffelte Selleriesuppe

Vorspeisen

- ❖ Rosa Roastbeef mit Pilzen und Preiselbeeren
- ❖ Garnelensalat mit Fenchel, roten Zwiebeln, Apfel und Limonendressing
- ❖ Zwiebelküchlein mit Kräuterschmand

Hauptgänge

- ❖ Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Rahmwirsing und überbackenen Ofenkartoffeln
- ❖ Zarter Kalbsrollbraten in Steinpilzschaum mit gebuttertem Rosenkohl und Kräuterspätzle
- ❖ Vegetarische Tortellini geschwenkt in Kürbisschaum

Dessert

- ❖ Quarkbällchen mit Vanillesauce und Zimt & Zucker
- ❖ Bayrisch Crème von Vollmilchschokolade mit Clementinensalat
- ❖ Deutsch-Österreichisches Käsebrett mit Trauben und Nüssen





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Weihnachtsmenü

(bis 40 Personen, indoor)

Suppe

- ❖ Süßkartoffel-Carpaccio mit gerösteter Schwarzwurzel, Feldsalat, Crème Fraîche und Winterendivie

Hauptgang

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

Dessert

- ❖ Gebrannte Crème von der Gewürzmandarine mit Nusskrapfen und weißem Schokoladeneis

Vegetarischer Hauptgang

(genaue Anzahl 10 Tage vor der Veranstaltung)

- ❖ Glasiertes Wurzelgemüse mit pikanten Blätterteigchips, Rote-Bete-Gnocchi und Orangen-Karottenschaum





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
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





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Auszug aus der Weinkarte

Auswahl bis 14 Tage vor der Veranstaltung

Weißwein

Chardonnay, Aimery
Nobles Vignes, Südfrankreich

Weißburgunder/Chardonnay
Grohsartig Groh, Rheinhessen

Rotwein

LIFILI Rosso Salento, IGP
A6mani Apulien

La Ciboise, Lubéron AOC
M. Chapoutier, Rhône

Merlot, Aimery
Nobles Vignes, Südfrankreich



Jahrgänge unter Vorbehalt! Preise nach aktuellem Kartenpreis.

