

KRISTBERG

A KRISTMAS MOMENT.





FROM MOMENTS TO MEMORIES.



FROM WISHES TO WONDERS.

FROM DECEMBER TO FOREVER.



Zwei Abende voller Licht, Wärme und echter Momente.

Wenn draußen der Schnee fällt und drinnen das Kaminfeuer knistert, beginnt im Kristberg jene besondere Zeit, in der Erinnerungen entstehen. Unser Weihnachtsprogramm am 24. und 25. Dezember ist eine Einladung, das Fest in seiner schönsten Form zu erleben: stilvoll, stimmungsvoll und voller echter Begegnungen.

Der Heilige Abend beginnt mit einem Weihnachtsempfang im Salon Lech – mit einem Glas Champagner in der Hand genießen unsere Gäste die Weihnachtsansprache, eine liebevolle Lesung der Familie Zimmermann sowie einen kurzen Besuch des Weihnachtsmanns – bevor sich die Gäste in festlicher Atmosphäre an die Tische begeben, im Salon Lech oder im Scotch Club, ganz nach Wunsch.

Kulinarisch stehen drei stimmungsvolle Optionen zur Wahl: Im Salon Lech erwartet Sie eine von zwei feine Fondue-Variationen. Klassisch mit Rinderbrühe oder als Gourmet-Edition mit Ingwersud – sowie ein reichhaltiges Weihnachtsbuffet mit alpinen Spezialitäten und festlichen Desserts.

Alternativ servieren wir im Scotch Club ein exklusives 6-Gang-Gala-Menü, das Weihnachten auf die eleganteste Weise zelebriert – mit musikalischer Begleitung und der ganz besonderen Energie dieses Ortes.

Auch am Abend des 25. Dezember feiern wir den Weihnachtstag ganz klassisch: ab 19.00 mit den Lecher Weihnachtsbläsern auf unserer Terrasse, hausgemachten Weihnachtskekse, Maroni, Glühwein & Kinderpunsch und einem entspannten À-la-carte-Abend im Salon Lech und Scotch Club.

Lassen Sie sich verzaubern. Von Aromen, Klängen und Momenten, die bleiben.

– Ihre Familie Zimmermann



PROGRAMM
24. & 25. DEZEMBER 2025

24. Dezember 2025

19.00 Uhr

Live Musik

Weihnachtsempfang mit Champagner
am offenen Kamin im Salon Lech

Ansprache von Michael Zimmermann

Lesung der Weihnachtsgeschichte
durch Christiane Zimmermann

Besuch vom Weihnachtsmann

20.00 Uhr

Platz nehmen im Salon Lech oder im Scotch Club

Eröffnung des Buffets, Einstellen des Fondues und Beginn des Menüs



MERRY KRISTMAS.



PROGRAMM
24. & 25. DEZEMBER 2025

25. Dezember 2025

*19.00 Uhr auf unserer Terrasse
(warme Kleidung)*

Aufspielen der Lecher Weihnachtsbläser

Glühwein, Kinderpunsch &
Weihnachtskekse und Maroni

Beisammensein an den Feuerschalen auf der Terrasse

ca. 20.00 Uhr

A la Carte Dinner in unseren Restaurants



Dresscode

Let the night shine.

Ob Black Tie, Glitzerkleid, Designer-Sneaker
oder samtige Smokingjacke:

Zeigen Sie Stil - ganz wie er zu Ihnen passt.

Der Scotch Club wird zur Bühne mit DJ
und Max the Sax – und Sie sind der Star.

Dress up. Dance free. Celebrate bold.



MERRY KRISTMAS.



WEIHNACHTS-FONDUE AUSWAHL 24. DEZEMBER 2025

Fondue Chinoise (Kräftige Rinderbrühe)

Wir servieren Ihnen gereiftes Rinderfilet,
zartes Schweinefilet & österreichische Putenbrust,
hausgemachte Dips, Folienkartoffeln, Pommes & Sauergemüse.

Genießen Sie nach Ihrem Fondue Chinoise Ihre Brühe
mit einem kräftigen Schuss Sherry!

63



Kristberg Gourmet (Ingwer Brühe)

Lassen Sie sich verwöhnen mit auserwählten Köstlichkeiten wie Angus
Rinderfilet, Kalbsfilet, Steingarnelen auf Zitronengras, Lachs & Tunfisch.

Wir reichen dazu hausgemachte Dips, Folienkartoffel,
Knoblauchbaguette sowie saures & knackiges Gemüse.
Ein Topf klarer Ingwersuppe wird Ihr perfekter Begleiter.

69





WEIHNACHTSBUFFET
24. DEZEMBER 2025

Variationen von Brot & Baguette,
Butter & Topfen-Kürbiscreme



Blattsalat
Karotten-Rosinensalat mit Apfelessig
Cous Cous Salat mit Granatapfelkernen
Griechischer Bauernsalat mit FETA Käse



Antipasti
Büffel-mazzarella Bambini mit zweierlei Cherrytomaten
Räucherfische aus See & Meer mit frischem Kren,
Honig Senf Sauce & Kaviar
Prosciutto von der Berkel Maschine dazu Melone
Kleine Köstlichkeiten
Roast Beef – Roast Pork – Roast Turkey
mit hausgemachten Chutneys & Saucen



Weihnachtliche Gänsecremesuppe mit Zimtcroustons
Ingwer-Lauchcremesuppe



Knusprige Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut & Erdäpfelknödel
Herzhaftes Hirschragout mit Kräuterspätzle & Preiselbeeren
Gebratenes Wallerfilet auf geschmortem Paprika-Kraut
dazu gebratene Erdäpfelpaunzen
Gebratener Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
dazu sautierte Kohlsprossen



Spekulatius-Mascaronemousse
Bratapfel gefüllt mit Marzipan, Nuss & Honig
Lebkuchentiramisu
Hausgemachter Topfen Zwetschkenstrudel mit Rumtopf
Käsebrett mit Fruchtsenf



WEIHNACHTS-GALA-MENÜ
24. DEZEMBER 2025

Variation von Zuger Räucherfischen
serviert mit Krengel, Radieschensprossen & Grammelstaub



Rote Linsensuppe
mit Pastrami & knusprigen Kichererbsen



Hausgemachtes Ravioli von der Weihnachtsgans
serviert mit Rotkrautsud, dazu Apfel-Zimt Espuma



Fenchel
Orangensorbet mit Ouzo



Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Haselnusskruste dazu sautierte Pilze,
gebratener Riebelschnitte & Trüffeljus



Pochierte Winterbirne
mit Himbeer – Marzipanmousse,
knusprigen Spekulatius Crumble &
hausgemachtem Rumtopf



Weihnachtskekse

125



MENÜ & BUFFET FÜR KINDER
24. DEZEMBER 2025

Rindsuppe mit Frittaten
Suppengemüse & frischem Schnittlauch



Wiener Schnitzel
von der Pute serviert mit
knusprigen Pommes Frites & Ketchup



Gemischtes Eis
mit Schlagobers, Smarties &
hausgemachtem Lebkuchen

45

Alternativ bieten wir für Kinder bis 14 Jahre
das Weihnachts-Bufferet zu 50% des Vollpreises an.





⌘ KRISTBERG