



Advent
2025



Aperitif

Unsere maritime Kaleidoskop Bar und die Hotellobby mit traumhaftem Blick ins Wellenbad sind der perfekte Rahmen, um Ihre Gäste zu begrüßen. Südseefeeling im Winter inklusive!

WINTERSPRITZ

Birne, Lillet, Secco und Thymian
*auf Wunsch auch als elegante
alkoholfreie Variante*

7,90

HEIßER APFELPUNSCH

mit weihnachtlichen Gewürzen
mit Amaretto

5,90

7,90

GLÜHWEIN

6,00

Weihnachtsmenüs

Menüvorschlag 1

Vorspeise	Confierter Saibling lauwarm marinierte Avocado Senfsaat-Creme Fraiche Granatapfel
Suppe	Consommé von Waldpilzen Kräuterstrudel Schnittlauch
Hauptgang zur Auswahl:	❖ Tagliarini mit Trüffel Trüffelschaum frisch gehobelter Trüffel aus Italien ❖ Rinderfilet im Ganzen gebraten breite Bohnen geräuchertes Süßkartoffel-Püree marinierte Avocado Jus mit Mole
Dessert	Bio-Topfen Knödel mit Schokolade gefüllt Rumzwetschgen Vanillecremeeeis

73,50 pro Person

Menüvorschlag 2

Vorspeise	Winterliche Salate French Dressing Granny Smith Macadamias Blauschimmelkäse
Suppe	Muskatkürbis Süppchen gebackener Raviolo von Pecorino Vanille Öl
Hauptgang zur Auswahl	❖ Filet von der Fjordforelle gebraten Kürbisrisotto Blattspinat Trüffelschaum ❖ Lammrücken rosa gebraten Ziegenkäsekruste Peperonata Kartoffelplätzchen Jus
Dessert	Tarte von Schokolade & Banane Sous vide gegarte Victoria Ananas Kokoscremeeeis

69,50 pro Person

„Nikolaussackel“

3-Gänge-Überraschungsmenü

saisonal mit Auswahloption im Hauptgang

55,00 pro Person

* Bitte geben Sie Allergien und Unverträglichkeiten vorab bekannt



WINTER

Menü zur Auswahl

VORSPEISEN

Consommé von Waldpilzen Kräuterstrudel Schnittlauch	9,50
Muskatkürbis Süppchen gebackener Raviolo von Pecorino Vanille Öl	9,00
Winterliche Salate French Dressing Granny Smith Macadamianüsse Blauschimmelkäse	14,50
Confierter Saibling lauwarm marinierte Avocado Senfsaat-Creme Fraiche Granatapfel	18,00

HAUPTGÄNGE

Lammrücken rosa gebraten Ziegenkäsekruste Peperonata Kartoffelplätzchen Jus	34,00
¼ Erdinger Bauernente Kartoffelknödel Blaukraut Jus Bratapfel	32,00
Rinderfilet im Ganzen gebraten breite Bohnen geräuchertes Süßkartoffel Püree marinierte Avocado Jus mit Mole	32,00
Filet von der Fjordforelle gebraten Kürbisisotto Blattspinat Trüffelschaum	32,00
Tagliarini mit Trüffel Trüffelschaum frisch gehobelter Trüffel aus Italien	36,00

DESSERT

Bio Topfen Knödel mit Schokolade gefüllt Rumzweischgen Vanillecremeeis	14,00
Tarte von Schokolade & Banane Sous vide gegarte Victoria Ananas Kokoscremeeis	14,00

Preise in EUR, inkl. MwSt.

Lehnen Sie sich zurück...

... und freuen Sie sich auf eine entspannte Veranstaltung in stilvoller Atmosphäre - ganz nach Ihren individuellen Wünschen!

Unser Team kümmert sich liebevoll und routiniert um die Organisation und Umsetzung Ihrer Feier. Vom Aperitif-Empfang an der Kaleidoskop Bar mit feinem Fingerfood und spektakulärem Blick aufs Wellenbad bis zum eleganten Dinner im Restaurant Empire, unsere Events hinterlassen bei Ihren Gästen, Partnern oder Mitarbeitern bleibenden Eindruck.

Sie haben die Wahl:

Stellen Sie sich innerhalb Ihres Budgets aus unseren Vorschlägen Ihr perfektes Menü zusammen und lassen Sie sich unkompliziert in Sachen Aperitif, korrespondierende Weine und kreative Dekoration inspirieren.

Bei Ihrer Menüauswahl sollten (sofern nicht anders vereinbart) Vorspeise, Zwischengericht & Dessert einheitlich sein. Beim Hauptgericht können Sie Ihren Gästen gerne bis zu drei Gerichte vorschlagen, aus denen sie sich Ihren persönlichen Favoriten aussuchen dürfen.

Diese Auswahl muss uns allerdings spätestens sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitgeteilt werden.

Sie haben spezielle Wünsche?

Ernähren Sie sich vegan? Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit?

Sprechen Sie uns an - wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse ein und stimmen gemeinsam mit Ihnen ab, was auf Ihrem Teller landen darf!

Getränke & Wein

Sie benötigen Unterstützung bei der Getränke- und Weinauswahl? Wir finden gemeinsam Ihren Geschmack heraus und empfehlen Ihnen genau das Passende für Sie und Ihre Gäste.

Auf Nachfrage senden wir Ihnen auch gerne unsere Weinkarte zu, in der Sie selbst stöbern dürfen. Bei Veranstaltungen mit mehr als 8 Gästen bitten wir Sie jedoch, uns die Weinauswahl mindestens zwei Wochen im Voraus mitzuteilen.

Sie bestimmen das Getränkeangebot: Lassen Sie Ihre Gäste aus unserer gesamten Getränkewelt wählen oder stellen Sie eine exklusive Auswahl zusammen. In jedem Fall zahlen Sie nur, was tatsächlich konsumiert wird – alle Getränke werden fair nach Verbrauch abgerechnet.

Weitere Extras

Dekoration, Menü- & Tischkarten

Individuelle Blumengestecke

Unser Florist fertigt Ihnen gerne ganz nach Ihren Wünschen Blumengestecke oder kleine Sträußchen

Preis nach Absprache

Tischdekoration, dem Anlass entsprechend pro Person (EUR)

4,50 EUR

Menükarte A5 einfach (EUR)

2,50 EUR

Menükarte gefaltet (EUR)

3,50 EUR

Hotelzimmer

Gern reservieren wir ein Kontingent für Ihre Gäste, diese können dann bis 4 Wochen vor der Feier ihr Zimmer mit allen besonderen Wünschen bei uns abrufen - Ihnen bleibt die Organisation erspart und es entstehen keine Stornierungskosten, wenn nicht alle Zimmer in Anspruch genommen werden.

Anfahrt und Parken

Entspannt ankommen und sorglos in den Urlaub starten – so gelingt Ihre Anreise zum Hotel Victory:

Erding liegt rund 36 km nordöstlich von München und ist bequem mit der S-Bahn-Linie S2 sowie über drei Autobahnen erreichbar. Von München aus beträgt die Fahrzeit zum Hotel Victory nur 30 bis 45 Minuten.

Für Gäste, die mit dem Auto anreisen, stehen direkt vor dem Hotel ausreichend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Auftragsbestätigung

Selbstverständlich erhalten Sie von uns eine ausführliche Auftragsbestätigung mit allen verbindlichen Vereinbarungen. Zunächst wird Ihre Reservierung sowie der Veranstaltungstermin schriftlich optioniert und anschließend mit einer Anzahlung fest bestätigt. Spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung besprechen wir alle Details mit Ihnen. Anschließend erhalten Sie eine aktualisierte Auftragsbestätigung.