

## Weihnachten 2023

### 6 Stunden All Inclusive-Paket ab 25 Personen

#### Inkludiert ist für Dauer von 6 Stunden:

<b>Aperitif</b>	Glühwein / Punsch / Alkoholfreier Punsch
<b>Tischgetränke</b>	Grüner Veltliner und Zweigelt - Weingut Groiss, Bier, Mineralwasser, Cola, Almdudler, Orangen-, Apfelsaft, Fanta, Sprite, Kaffee
<b>Gedeck</b>	Jourgebäck mit Gewürzbutter
<b>Buffet</b>	Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen zwei Suppen, zwei Vorspeisen, vier Hauptspeisen und zwei Desserts aus. Suppen und Desserts servieren wir zu Tisch, Salate & Hauptspeisen präsentieren wir auf dem Buffet.

#### Vorspeisen

- Carpaccio vom mariniertem Lachs  
mit Honig-Senfsauce, Baby-Blatssalat  
mit Traubenkernöl
- Wildpastete auf Waldorfsalat  
dazu Preiselbeerschaum
- Vitello Tonnato auf steirische Art mit einer  
Räucherforellensauce, Kürbiskernmayonnaise,  
Kren und marinierten Tomaten
- Hirschrohschinken mit frischen Feigen  
und einem Winterlichen Salat mit Orangendressing
- Vegetarische Gemüse-Rohkost mit einem Sauerrahm-Dip

#### Salatauswahl vom Buffet

#### Suppen

- Geflügelcremesuppe mit Curry und Ingwer  
verfeinert mit Kokosmilch dazu Sesamstangerl
- Ganssuppe mit Tiroler Knödel
- Cremesuppe vom Retzer Kürbis mit gerösteten Kernen  
und Öl (vegetarisch)
- Zwiebelsuppe mit überbackenem Baguette
- Tafelspitzsuppe mit Kräuterfrittaten oder Fleischstrudel

#### All-Inclusive-Paket pro Person € 75,00

#### All-Inclusive-Paket + Nächtigung

im Einzelzimmer	p.P. € 172,00
im Doppelzimmer	p.P. € 152,00
Ortstaxe	p.P. € 1,70

#### Hauptspeisen

- Gebratenes Filet von Lachs und Zander auf Blätterteig  
mit Pak Choi und einer holländischen Buttersauce
- Katfisch-Filet in einer Knusperpanade  
mit Schnittlauchkartoffeln und einer pikanten Sauce
- Ragout vom Reh mit Wurzelgemüse  
und Serviettenknödel mit Pilzen und Preiselbeeren
- Hühnerbrust Filet, gefüllt mit Maroni  
auf Stangenzeller mit Broccoli Röschen und Karotten
- Verschiedenes Gebackenes vom Huhn, Schwein  
und Gemüse mit Petersilkartoffel und Sauce Tatar
- Medaillons vom Schweinefilet mit Backpflaumen  
in einer Portweinsauce und rote Rübenspätzle
- Knusprig gebratene Entenbrust  
mit Maroni-Rotkraut und Kartoffelknödel

#### Vegetarisch - Vegan

- Verschiedenes Gemüse, auf Wunsch nach Ihrer Wahl
- Sauerkraut-Käsespätzle
- Gemüsestrudel mit Sauerrahmsauce
- Veganer Gemüse-Chili mit Tortilla Chips

#### Desserts

- Dreierlei Mousse von der Schokolade mit Fruchtsauce
- Weihnachtliche Topfenknödel mit Preiselbeeren,  
Zwetschkenkompot und Nussbrösel
- Lauwarmes Nussküchlein  
mit Schoko- und Kirschsauce
- Churros in Zimt-Zucker  
dazu Vanillesauce oder Vanilleeis

