

Wir bieten Ihnen ein besonderes Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier!

Hier unser Pauschalangebot für Sie

Los geht es mit einem

Empfang mit Prosecco, Pfiff Bier und Softdrinks.

Danach folgt das Menü

Menü

Vogelssalat mit Maronen in Hollunder-Dressing und Tranchen von
der Entenbrust

Geschmorter Hirschbraten in Blaubeerjus mit Edelpilzrisotto und
glacierter Petersilienwurzel

oder

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronenöl mit Edelpilzrisotto und
glacierter Petersilienwurzel

Lebkuchen-Schokoladen-Tarte an Haselnusseis

Dazu gibt es

Weißwein und Rotwein:

Unsere B.A.M. Weine in Weiß, Rot und Rose, Prosecco, Bier, Hugo,
Spritz-Aperol, Softdrinks, Caffè, Gebäckauswahl mit Aufstrich,
Kronleuchtern, Menükarten und Weihnachtsdeko.
Pauschalangebot alles inklusive für 4 Stunden

95 Euro pro Person.

Sperrstunde 23 Uhr!

Unsere kulinarischen Genüsse im Herbst!

Ab dem 1. Oktober ist alles Gans bei uns!

Brust und Keule von der Gans mit Maronen, Bratapfel,
Rotkraut, und gebratener Semmelroulade

pro Person 35 Euro

Am 14. November Degustationsmenü im Schloss!

Start ab 18.30 Uhr

Aperitif, 4-Gänge-Menü mit Herbsttrüffel,

Weinbegleitung „Weinhandel Salatín“

pro Person 80 Euro

1ter Advent unser weihnachtliches Menü

Start ab 12 Uhr

Vogelssalat mit Maronen, Holunderessig und Entenleberpralinen

Geschmorter Hirschbraten, in Blaubeerjus, Rotkraut und
Schupfnudeln

Lebkuchen--Schoko-Tarte mit vanillekipferleis

pro Person 55 Euro