

MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER



3-GANG-MENÜS

4-GANG-MENÜS

GEDECK

Das Seefelds-Gedeck zum Preis von € 4,50 pro Person beinhaltet Tischwäsche, Stoffservietten in Weiß, Silberbesteck, hochwertige Gläser, Butter und Gebäck sowie Menükarten und die stilvolle, weihnachtliche Dekoration.

EINLADUNG

Zum feierlichen Ausklang laden wir Sie und Ihre Gäste auf feines Weihnachtsgebäck aus unserer Patisserie ein.

Pikantes Apfel-Karottensüppchen mit Krustentierbällchen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf getrüffeltem Erdäpfel-Wirsing und Estragonschaum

Vanillekipferl-Parfait mit Holunderkörnern und Mascarpone
€ 48,- pro Person

Feiner Gruß aus der Küche

Kalt geräucherte Pörschacher Lachsforelle mit Fenchel, Kräutercreme und Erbse

Tafelspitz-Consommé mit Butternockerl und Gemüsestreifen

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen auf rahmiger Polenta, grünem Spargel und Kräuterseitlingen

Zitronentarte mit Heidelbeerragout und Rotweineis
€ 64,- pro Person

APERITIF

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2 l	€ 5,50
Glas Sekt Bründlmayer		€ 7,-
Glas Champagner		€ 13,-
Sanbitter Orange		€ 5,50
Campari Orange		€ 8,50
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 6,-
Weihnachts-Wermut		€ 8,50
Negroni		€ 9,-

Feiner Gruß aus der Küche

Tatar und roh marinierte Scheiben vom Kärntner Rind mit Kapern, Erdäpfel und Rucola

Filet von der Pörschacher Forelle mit rahmigem Blattspinat, rotem Zwiebelconfit und Thymianpaunzen

Mascarpone, Apfel und Zimt
€ 54,- pro Person

Feiner Gruß aus der Küche

Asiatischer Glasnudelsalat mit kurz gebratenem Thunfisch und Chili-Mangosauce

Wachtelbrüstchen auf Linsen und geschmorter Urkarotte

Filet vom Zander auf steirischem Kürbiskraut und Erdäpfel-Spinatroulade

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit Rumpfbeeren und Himbeersorbet
€ 68,- pro Person

5-GANG-MENÜS

WEIHNACHTLICHES GALADÏNER

Feiner Gruß aus der Küche

Mit Trüffel gebeiztes Carpaccio vom Milchkalb, Zitronen-Senfcreme, Pinienkerne und Ziegenfrischkäse

Maronischaumsuppe mit Kirschwasser und geräucherter Gänsebrust

Piccata vom Seeteufel auf Paradeiser-Risotto

Rosa gebratener Hirschrücken mit Briocheschnitte, Sellerie, Rotkraut und Mandelbrokkoli

Geeiste Sachertorte mit eingelegten Marillen und Vanilleobers
€ 78,- pro Person

Feiner Gruß aus der Küche

Gänseleber mit Pastinake, Quitte und Süßwein

Erdäpfelschaumsuppe mit weißem Trüffel

Gebratene Jakobsmuschel mit Kürbis, Purple Curry und grünen Bohnenkernen

Hausgemachtes Sorbet von Kalamansi und Minze

Rosa gebratener Rehrücken mit Buchenpilzen, Erdäpfelbaumkuchen und Kerbelnolle

Dessert von Mango und Maracuja
€ 99,- pro Person

Feiner Gruß aus der Küche

Bulgursalat mit eingelegtem Wintergemüse, Kichererbsen, gebratener Salzwassergarnele und Kräuterpesto

Essenz von der Lavantaler Ente mit Grießnockerl und eingelegten Pilzen

Ragout vom Techelsberger Lamm mit Spinat und Trüffelschaum

Filet vom Branzino auf Safran-Risotto, Zucchini-Artischockengemüse und Paradeiser

Schokoladen-Nussbrownie mit Zwetschenragout und Zwetschensorbet
€ 78,- pro Person

DIGESTIF

Kärntner Schnapsel	2 cl	€ 6,-
Grappa	2 cl	€ 6,-
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,-
Averna	4 cl	€ 6,-
Longdrinks		ab € 9,50

WEISSWEINE

Welschriesling Steirische Klassik 2019 W. Skoff, Gamlitz/Südsteiermark	€ 35,-
Grüner Veltliner Seefelds Selektion 2019 C. Strobl, Kirchberg/Wagram	€ 35,-
Sauvignon Blanc Klassik 2019 W. Platzer, Tieschen/Vulkanland	€ 36,-
Riesling Kremstal DAC Reserve 2018 R. Wess, Krems/Kremstal	€ 39,-
Chardonnay 2019 B. u. G. Schaller, Podersdorf/Neusiedlersee	€ 39,-
Weißburgunder Gaisberg Wahre Werte 2019 H. Weixelbaum, Strass/Kamptal	€ 39,-

ROTWEINE

Blauer Zweigelt 2017 St. Müller, Straden/Vulkanland	€ 41,-
Blaufränkisch 2017 Moric, Grosshöflein/Burgenland	€ 35,-
St. Laurent 2017 J. Laurent-Gisper, Tattendorf/NÖ	€ 35,-
Rendezvous Cuvée aus Zweigelt & Cabernet Sauvignon 2017 M. Lenikus, Wien	€ 39,-
Barbaresco Basarin 2013 M. u. V. Adriano, Alba Piemont	€ 49,-



FEIERN MIT STIL UND GESCHMACK

FEIERN MIT ÜBERNACHTUNG



GESCHENK-
GUTSCHEINE

WWW.SEEFELS.AT



Im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen die Übernachtung mit folgenden Inklusiv-Leistungen zum ermäßigten Preis an:

- Relaxen im Felsen und See Spa mit Salz-Infrarotraum, Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und Fitnessraum
- Schwimmen im einzigartigen, beheizten Seebad im Wörthersee
- Schloss-Frühstück à la carte

Sie genießen am nächsten Tag das Felsen und See Spa bis 18 Uhr und das Zimmer bis 12 Uhr.

ÜBERNACHTUNG PRO ZIMMER
€ 125,- im Einzelzimmer
€ 230,- im Doppelzimmer
zuzügl. Orts- und Nächtigungstaxe € 2,60 p. P.



Hotel Schloss Seefelds Besitz- und Management GmbH
Töschling 1 · A-9212 Pörschach, Techelsberg am Wörthersee · Tel. +43/4272/2377 · Fax +43/4272/3704
e-mail: office@seefelds.at · www.seefelds.at

f #seefelds