

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

IM SCHLOSS MAGEREGG 2019



APERITIF SPEZIAL „Schloss Mageregg“

Verrechnung nach Verbrauch

ROSENSPRITZER mit Lillet Blanc, FENTIMANS natural Rose Lemonade botanically brewed, mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda, auf Eis serviert

ROSENSPRITZER ALKOHOLFREI mit Holundersirup, FENTIMANS natural Rose Lemonade botanically brewed, mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda, auf Eis serviert

PROSECCO ROSÉ

vom Sax, Kamptal NÖ

WEIHNACHTSPUNSCH

servieren wir mit oder ohne Alkohol

VORSPEISE

HAUSGEMACHTE TERRINE VOM WEIDEGANSL

mit Orangenzesten-Sauce und Sauce Cumberland, dazu ofenwarmes Baguette

SUPPEN

KRÄFTIGE HIRSCH-CONSOMMÉ

mit hausgemachtem Ravioli

FEINE BOUILLON VOM WURZELGEMÜSE

mit Gemüsetaler

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTE SCHNITTE VOM OBERIO-RIND

mit Gewürzblütenbutter, Folienerdäpfel und frischem Gemüse

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

in Trüffel-Rahm-Sauce, gratiniert mit italienischem Mozzarella und Knoblauchbaguette

BUTTERSCHNITZEL VON DER GAMS

auf Bergpfeffersauce mit Rosmarin-Pralinen-Erdäpfeln und winterlichem Gemüse

VEGETARISCHE KREATION

Hier „tüftelt“ der Küchenmeister Franz Mlakar noch mit seinem Team. Fest steht, dass es ein Genuss wird.

DESSERTS

ZIMTEIS

auf warmem Zweigelt-Zwetschken-Ragout

MOUSSE VON DER BITTERSCHOKOLADE

hausgemacht, auf rotem Waldbeerenspiegel

Preis pro Person für ein Menü mit einer Hauptspeise: **45 Euro** (statt 48 Euro)
Sie haben individuelle Budgetvorgaben? **Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!**

KÄSEPLATTE als perfekter Abschluss eines schönen Abends: **5 Euro** pro Person

Aperitif und Käseplatte verrechnen wir auch gerne nach vereinbarter **Pauschale**.

Auf Wunsch servieren wir auch **Vorspeisen-, Weihnachts- oder Dessertbuffets**.

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG AB SOFORT ENTGEGEN!

Bitte geben Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn die Gästeanzahl bindend bekannt.

Sie erreichen uns telefonisch unter der Nummer 0463 544 44 oder per E-Mail: office@genusswirt-schlossmageregg.at

Wir, Franz und Barbara Mlakar und das Schloss-Team, freuen uns auf Sie!

Für mitgebrachte Getränke verrechnen wir **12 Euro Stoppelgeld pro Flasche**.

Mitgebrachte Kekse oder Torten: hier verrechnen wir **kein Tellergeld!**

Änderungen vorbehalten. Bezahlen können Sie bar oder mit Kreditkarte direkt nach der Veranstaltung oder, wenn vorab vereinbart, am darauf folgenden Tag. Bitte beachten Sie, dass die Bezahlung auf Rechnung nur nach Vereinbarung möglich ist.

Bei starker Verschmutzung (Confettibomben, Malspiele etc.) verrechnen wir eine Reinigungsgebühr von 100 Euro pro Raum/Terrasse.