

Weihnachtsfeier



RelaxResort Kothmühle – das Resort für Ihr Fest

Überraschen Sie Ihr Team oder Ihre GeschäftspartnerInnen mit einem Fest in gemütlich modernem Ambiente, als kleines Dankeschön für die erfolgreiche Zusammenarbeit über das ganze Jahr. Genießen Sie entspannte und fröhliche Stunden ohne Stress. Ein idealer Ort um Ihr Team noch besser zu binden und zu festigen.



MOST DELICIOUS

Essen im RelaxResort Kothmühle ist ein Genuss für alle Sinne. Genießen Sie die kulinarischen Schätze der Region, kreativ interpretiert von unserem Küchenchef Wolfgang Draxler. Begleitet werden die Gaumenfreuden von edlen Mostspezialitäten aus der Region und feinen Weinen. Anbei einige Vorschläge, wie Sie Ihr Fest gestalten könnten!

Hokkaido Kürbis Mousse im Blätterteig Pastetchen mit Zucchini Tatar und Granatapfel Dekor ^{ACGO}

Geschäumter Maroni Cappuccino ^{GO} mit Selleriestroh ^{ACGL}

Rosa gebratenes Beiried auf Karotten-Kürbis Püree und buntem Gemüse Bouquet ^{ACGO}
oder

Gegrilltes Filet vom Lachs auf Erbsencreme mit glasierter roter Bete und Safranerdäpfel ^{DG}
oder

Cremiges Pilz Risotto im Parmesankorbchen mit Rucola, sautierten Pilzen und Schmortomate ^{ACGO}

Variation aus weißer & schwarzer Schokomousse auf Frucht-Spiegel ^{CG}

oder

Kaiserschmarrn mit flambiertem Zwetschgenröster ^{ACG}

Gänseleberterrine an knusprigem Erdäpfelstroh mit Portwein-Feigen und Mostviertler Birnen Chutney ^{AGO}

Consommé double vom Fasan mit Farce-Knödel und Gemüse ^{ACG}

Tagliolini Sepia in Obers-, Limettensauce mit Lachsfiletstreifen ^{ACDG}

Cassis Sorbet mit gerösteten Pistazienkernen und knuspriger Waffel ^{ACGH}

Gebratene ¼ Gans mit Erdäpfelknödel an karamellisierten Maroni auf Preiselbeer Demiglase und Birnen-Rotkraut ^{ACGHL}

oder

Butterfisch vom Grill mit rote Rüben Risotto, Hokkaido und Chioggia auf pikantem Curry ^{AD}
oder

Kürbisbällchen auf Belugalinsen mit Aioli, Rucola, sautierten Pilzen und Parmesan ^{AGO}

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Beerenragout und Sorbet ^{ACG}

oder

Kaiserschmarrn mit flambiertem Zwetschgenröster ^{ACG}

Dies sind Menü-Vorschläge und können natürlich ganz individuell von Ihnen zusammengestellt sowie als Buffet genossen werden. Unser Küchenchef Wolfgang Draxler berät Sie gerne.

MOST RECOMMENDED

RelaxResort Kothmühle – das Resort für Ihr Fest

Mitten in der Natur und doch zentral zwischen den Ballungszentren Wien und Linz liegt das RelaxResort Kothmühle. Die gelungene Symbiose aus professioneller Eventorganisation und familiärer Atmosphäre macht unser Haus so besonders.

- * **Restaurant:** 2 bis zu 140 Personen
- * **Brousstube:** 2 bis zu 36 Personen
exkl. Miete: € 250,-
- * **Mostbaronstube:** 2 bis zu 38 Personen
exkl. Miete: € 250,-
- * **Festsaal:** 60 bis zu 150 Personen
Raummiete: € 1290,-
+ Catering: € 4,00 + Equipment: € 4,00
+ Tischwäsche: € 3,00 pro Person
- * Punschempfang auf der Terrasse (max. 50 Pers.) oder auf der Bachwiese (max. 150 Pers.)
- * Glühmost an der Feuerstelle im RelaxGarten (max. 30 Pers.)



Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Informationsgespräch mit individuellem Angebot. Für die späten Stunden empfehlen wir Ihnen unsere Hausbar (Mindestumsatz: € 500,-) mit Tanzmöglichkeit.

Getränkepauschalen (Weitere Pauschalen nach Vereinbarung)

Getränkepauschale I: Haussekt, Bier, Tischwein, Kaffee und alkoholfreie Getränke von 19-24 Uhr € 47,-
Getränkepauschale II: wie Pauschale I, ohne Sekt € 44,-



MOST WANTED



Glühmost am Feuer

Wir bereiten für Sie einen Glühmost am Loderfeuer auf der Bachwiese (ab 50 Pers.), bei der Feuerstelle im RelaxGarten oder auf unserer Terrasse (max. 50 Pers.), zusammen mit Maroni frisch vom Bräter, zur Einstimmung auf Ihre Weihnachtsfeier vor.

Loderfeuer € 55,- oder Feuerstelle € 65,-

Getränkeempfang im Außenbereich (Glühmost, Punsch): 9,- pro Person
mit Maroni: 18,- pro Person



Stimmungsvolle Fackelwanderung (nicht geführt) € 6,- (pro Fackel)



Eisstockschießen

Eishalle Amstetten: Stadionstraße 12, 3300 Amstetten – +43 7472 601546

Eishalle Waidhofen: Urktalstraße 11, 3340 Waidhofen an der Ybbs – +43 676 5620580

Stocksporthalle Winklarn: Steinfeldstraße 3B, 3300 Winklarn – +43 664 3387866



Mostfeuer

Als gelungenen Abschluss Ihres Dinners zelebrieren wir Ihnen gerne unser Mostfeuer: Wir erhitzen Most mit Nelken, Zimt und Zitrone. Danach wird ein Zuckerhut mit Birnenschnaps entzündet. Der karamalisierte Zucker tropft in den warmen Most. Ein herrliches Wintergetränk welches wir mit hausgemachtem Kletzenbrot servieren.

pro Person € 12,- (ab 6 Pers.)



Schnapsbrennen am Tisch

Mit einer kleinen Tischbrennerei bringen wir Ihnen das Destillieren von Schnaps näher. Das Brennen hat im Mostviertel bereits lange Tradition und wird heute von den Edelbrennern professionell weiter praktiziert. Das selbstgebrannte Ergebnis wird natürlich sofort verkostet.

Grundpreis ab 2 Personen: € 96,-
ab 8 Personen: € 12,- pro Person

Gerne beraten wir Sie

Eventberatung
+43 7475 52112
office@kothmuehle.at



RelaxResort Kothmühle

Kothmühle 1
3364 Neuhofen/Ybbs
www.kothmuehle.at