

# Weihnachtspeier



### 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. 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 <sup>GO</sup> mit Selleriestroh <sup>ACGL</sup>

\*\*\*

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

Gegrilltes Filet vom Lachs auf Erbsencreme mit glacierter roter Bete und Safranerdäpfel DG

Cremiges Pilz Risotto im Parmesankörbchen mit Rucola, sautierten Pilzen und Schmortomate ACGO

\*\*\*

Variation aus weißer & schwarzer Schokomousse auf Frucht-Spiegel <sup>CG</sup>

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 <sup>AD</sup> 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

## 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 Brater, 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: Urltalstraße 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 karamelisierte 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

+43 7475 52112



#### RelaxResort Kothmühle

Kothmühle 1 3364 Neuhofen/Ybbs www.kothmuehle.at