

*weihnachts*FEIER



RelaxResort Kothmühle – das Resort für Ihr Fest

Sagen Sie Ihrem Team oder Ihren Geschäftspartner:innen Danke für die erfolgreiche Zusammenarbeit über das ganze Jahr mit einem Fest in gemütlichem Ambiente. Im RelaxResort Kothmühle genießen Sie entspannte Stunden, feine Kulinarik und eine Atmosphäre, die verbindet. Ein besonderer Ort, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen und neue Energie für das Kommende zu sammeln.



genuss

FÜR ALLE SINNE

Essen im RelaxResort Kothmühle ist ein Genuss für alle Sinne: regionale Bio-Zutaten, kreative Ideen und die Liebe zum Detail. Als **BIO AUSTRIA Gold** zertifiziertes Hotel legen wir besonderen Wert auf geprüfte Bio-Qualität und genussvolle Schätze aus dem Mostviertel – modern interpretiert von unserem Küchenteam.

Die folgenden Menüvorschläge dienen als Inspiration und können gerne individuell angepasst oder auch als Buffet umgesetzt werden. Unser Küchenchef berät Sie gerne persönlich.

Hokkaido Kürbis Mousse im Blätterteig-Pastetchen mit Zucchini-Tatar und Granatapfel ^{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 glacierter roter Bete und Safranerdäpfel ^{DG}
oder

Cremiges Pilzrisotto im Parmesankörbchen mit Rucola, sautierten Pilzen und Schmortomate ^{ACGO}

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

oder

Kaiserschmarrn
mit flambiertem Zwetschgenröster ^{ACG}

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

Consommé double von der Fehlrippe mit Farce-Knödel und Gemüse ^{ACG}

Tagliolini in Obers-Limettersauce mit Lachsfiletstreifen ^{ACDG}

Zitronen Sorbet mit gerösteten Kürbiskernen und knuspriger Waffel ^{ACGH}

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

oder

Bachforelle mit Rote-Rüben-Risotto, Hokkaido und Kohlrabi auf pikantem Curry ^{AD}
oder

Kürbisbällchen auf Tellerlinsen mit Aioli, Rucola, sautierten Pilzen und Parmesan ^{L,O | VEGAN}

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

oder

Kaiserschmarrn mit flambiertem Zwetschgenröster ^{ACG}



Seit 2026 ist das RelaxResort Kothmühle BIO AUSTRIA Gold Partner. Mindestens 90 % unserer Lebensmittel und Getränke stammen aus Bio-Qualität – regelmäßig geprüft und transparent nachvollziehbar. So wird Ihre Weihnachtsfeier auch kulinarisch zu einem bewussten Genussmoment.

UNSER RESORT FÜR IHR *fest*

Mitten in der Natur und doch zentral zwischen Wien und Linz liegt das RelaxResort Kothmühle. Die Verbindung aus professioneller Eventorganisation und familiärer Atmosphäre macht unser Haus so besonders – vom festlichen Dinner bis zum entspannten Ausklang an der Bar.

- * **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: € 4,50 + Equipment: € 4,50
+ Tischwäsche: € 3,50 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 persönlich und erstellen ein individuelles Angebot für Ihre Weihnachtsfeier. Für die späten Stunden empfehlen wir Ihnen unsere **Retrobar** mit Tanzfläche (Mindestumsatz: € 500,-).

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,-



SIDE *events*



Glühmost am Feuer

Zur Einstimmung auf Ihre Weihnachtsfeier servieren wir Glühmost oder Punsch im Freien – auf der Bachwiese mit Loderfeuer ab 50 Personen, bei der Feuerstelle im RelaxGarten bis 30 Personen oder auf der Terrasse bis 50 Personen. Auf Wunsch mit frisch gebratenen Maroni.

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: Uraltalstraße 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 karamellisierte Zucker tropft in den warmen Most. Ein herrliches Wintergetränk, das 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: € 116,-

ab 10 Personen: € 14,- pro Person

Gerne beraten wir Sie

Eventberatung
+43 7475 52112
office@kothmuehle.at

RELAX  RESORT

KOTHMÜHLE

RelaxResort Kothmühle

Kothmühle 1
3364 Neuhofen/Ybbs
www.kothmuehle.at