



Relais & Châteaux
Gourmetfestival
am 6. April 2017
mit Lanshu Chen
Beste Köchin Asiens 2016
Relais & Châteaux-
Woman of the Year 2016

EIN FEINER TIPP



Hotel
Schloss Seefeld
★★★★★

Kulinarik & Events 2017



Verwöhnprogramm für das Wagyu Rind



EIN FEINER TIPP

Datum	Veranstaltung	Kurzbeschreibung	Preis p. P.
Freitag 27. Jänner 2017	Menü vom Lavanttaler Vollblut Wagyu Rind	Vom Kopf bis zum Schwanz in 6 Gängen Mit begleitenden Getränken	€ 89,- € 139,-
Freitag 10. Februar 2017 bis Samstag 18. Februar 2017	Valentinsmenü <i>Die Damen erhalten eine Rose.</i>	Ab 18.30 Uhr Gourmetmenü in 5 Gängen	€ 69,-
Sonntag 12. Februar 2017	Valentinsbrunch <i>Die Damen erhalten eine Rose.</i>	Ab 11.30 Uhr Buffet mit Musik- begleitung in der Orangerie	€ 49,-
Aschermittwoch 1. März 2017	Amuse Bouche-Fischmenü	Mehrere kleine Gaumenfreuden pro Gang, serviert in 5 Gängen	€ 69,-
Donnerstag 6. April 2017	Relais & Châteaux Gourmetfestival mit Lanshu Chen Restaurant Le Moût/Taiwan www.lemout.com	Lanshu Chen kocht gemeinsam mit Richard Hessel ein Gourmetmenü in 6 Gängen, inklusive Aperitif in der Schlossbar Mit begleitenden Getränken	€ 180,- € 240,-

Für Liebhaber der asiatisch-französischen Küche –
ein einmaliges Geschmackserlebnis in Kärnten!

(limitierte Sitzplätze, Änderungen vorbehalten)



Datum	Veranstaltung	Kurzbeschreibung	Preis p. P.
Karsamstag 15. April 2017	Traditionelle Kärntner Osterjause	Ab 15 Uhr servieren wir regionale Bauernspezialitäten in der Orangerie.	€ 29,-
Ostersonntag 16. April 2017	Kulinarisch-musikalischer Osterlunch	Ab 12 Uhr Vorspeisenbuffet, 3 Menüs (3- oder 4-Gänge) zur Wahl und Musikbegleitung in der Orangerie	ab € 45,-
Samstag 29. April 2017	Exklusives WeinArt-Wochenende	Raritätenprobe von der Firma WeinArt und Schmankerln aus der Seefels-Haubenküche Programm und Preise auf Anfrage	
Sonntag 30. April 2017			
Sonntag 7. Mai 2017	Kulinarisch-musikalischer Muttertagslunch <u>Die Mütter erhalten eine Rose und ein kleines Präsent.</u>	Ab 12 Uhr Vorspeisenbuffet, 3 Menüs (3- oder 4-Gänge) zur Wahl und Musikbegleitung in der Orangerie	ab € 45,-
Sonntag 11. Juni 2017	Vatertagsmenü	Mittags im See-Restaurant Porto Bello in 4 Gängen	€ 54,-
	Vatertagsmenü <u>Jeder Vater erhält als Geschenk eine Flasche Wein.</u>	Am Abend im Restaurant La Terrasse in 5 Gängen	€ 69,-



Küchenchef Richard Hessl



© WeinArt



Cin Cin mit Lado beim venezianischen Abend



Bieranstich beim Seefels-Kirchtag 2016

Änderungen vorbehalten!

Datum	Veranstaltung	Kurzbeschreibung	Preis p. P.
Freitag 14. Juli 2017	Dinner „Ganz in Weiss“	5-Gang-Gourmetmenü mit Aperitif und Musikbegleitung im See-Restaurant Porto Bello. Reservierungen sind nur im Vorverkauf bei Florian Scheichenbauer möglich: Tel. +43/4272/2377-505 oder e-mail: florian.scheichenbauer@seefels.at	€ 98,-
Donnerstag 20. Juli 2017	Menü Deluxe mit Kaviar, Hummer, Austern und Champagner	19.30 Uhr Champagner-Aperitif und 5-Gang-Gourmetmenü mit Champagner-Begleitung im Restaurant La Terrasse (Bei Schönwetter auf der Terrasse)	€ 198,-
Freitag 4. August 2017	Venezianischer Abend	19 Uhr Cocktail auf der Parkterrasse, danach venezianisches Galabuffet, Musik von Lado und Friends, Feuerwerk am See	€ 135,-
Sonntag 3. September 2017	17. Seefels-Kirchtag mit Dirndlflug	11.30 Uhr Bieranstich, Kärntner Schmankerln, 14 Uhr Dirndlflug, Nageln u. v. m. Musikalische Unterhaltung mit Jagdhornbläsern und dem Trio M.O.S.	Eintritt frei
Sonntag 31. Dezember 2017	Silvestergala	Cocktailempfang mit Champagner, Austern und kleinen Köstlichkeiten, 6-Gang-Silvesterdiner, Feuerwerk am See, Mitternachtsbuffet	€ 195,-

à la Carte-Frühstück vom Buffet
täglich bis 11 Uhr € 36,-



RELAIS & CHATEAUX



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