



Hotel
Schloss Seefeld



Die besten Empfehlungen
für Ihre Weihnachtsfeier

3-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Maronischäum-Süppchen
mit weißem Trüffel
und gebackenem Fasan

Schweinsfilet mit fünf Kräutern gebraten
auf Pastinake, Pilzen und Kürbisgnocchi

Lebkuchenparfait mit Himbeerragout
und kleinem, süßen Vanille-Grießnockerl

Menü pro Person € 39,-

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

Schwammerlterrine mit Vulcano-Rohschinken
und Zuckerschotensalat

Filet von der Kärntner Seeforelle
mit romanischem Blattspinat, gebratenem
Butternockerl und Safranschaum

Gewürzkaffee-Mousse
mit eingelegten Zwergorangen und Nougateis

Menü pro Person € 49,-

4-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

Sülzchen und Tatar
vom Kärntner Rind
mit rotem Zwiebelconfit und Erdäpfelcreme

Cremesüppchen
vom Muskatkürbis
mit Curry und Garnele

Filet vom Zander
auf Paprika-ZucchiniRisotto
mit Lendorfer Pak Choy und Zitronensauce

Heidelbeerschmarrn
mit Vanilleeis

Menü pro Person € 58,-

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

Leicht angeräucherte Pörtschacher Lachsforelle
mit eigenem Kaviar, Wintergemüse
und Kren-Blini

Consommé
mit gefüllter Palatschinkenroulade
und roten Rüben

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Briocheschnitte, Rotkraut,
gebratenen Pilzen und Preiselbeerjus

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster
und Zimtsabayone

Menü pro Person € 59,-

5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise vom Hummer mit Petersilienwurzel, Artischocken und Kresse

Ochschwanz-Consommé mit Trüffelortellini und Wurzelgemüse

Filet vom Steinbutt auf Kürbiskraut und Kräuterkräpferl

Duett vom Milchkalb – geschmort und rosa gebraten – auf geräucherter Polenta und Apfel-Lauchgemüse

Geflämmte Zitrontarte mit Glühweinsorbet und marinierten Beeren

Menü pro Person € 75,-

Fondue Bourguignonne

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

Mit Traubenkernöl

Kleiner Gruß aus der Küche

Kalbsfilet, Rindsfilet, Schweinsfilet, Hendlbrust,
Putenbrust, Minifrankfurter, Minibratwürstel
Zucchini, Paprika, Garnelen

Beilagen

Marktgemüse, knusprige Erdäpfelspalten
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

Saucen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce
Currysauce, Chili-Mangosauce, Sauce Tatar

Salatauswahl von hausgemachten Salaten

Schokobrunnen mit seinen Begleitern*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert* / € 59,- mit Dessert*

Fondue Chinoise

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

Mit würzig-pikanter Suppe

Kleiner Gruß aus der Küche

Rindsfilet, Beiried, Kalbsrücken, Kalbsfilet
Schweinsfilet, Putenbrust
Garnelen, Calamari, Wan Tans
Pak Choy, Pilze, Spinat, Chinakohl, Sprossen
Glasnudeln, Udon-Nudeln

Beilagen

Gebratener Reis, Marktgemüse,
Knoblauch-Baguette

Saucen

Ingwer-Essigsauce, Knoblauchsauce
Currysauce, Sauce Tatar

Schokobrunnen mit seinen Begleitern*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert* / € 59,- mit Dessert*

Weihnachtliches Galadîner

Kleiner Gruß aus der Küche

Terrine von der ungestopften Gänseleber mit Apfel-Confit und Süßweingelee

Hummer-Rahmsüppchen mit eigener Einlage und Artischockenravioli

Erdäpfel-Schnittlauchpüree mit Kaviar und confiertem Eigelb

Gebratene Jakobsmuscheln mit Salatherzen, knuspriger Hühnerhaut und Kapern

Hausgemachtes Himbeersorbet

Rosa gebratenes Rindsfilet – im Ganzen gebraten – auf Trüffelwirsing, Schupfnudeln und Rotweinglace

Feines von der dunklen Schokolade mit Mango

Galadîner pro Person € 89,-

Weihnachtliches Buffet

(ab 50 Personen)

Parfait von der Entenleber mit Selleriesalat, Carpaccio vom Kärntner Rind mit Rucola und Parmesan
Tatar vom Pörtschacher Räuchersaibling mit Crème fraîche, Räucherlachs und Graved Lachs vom Kulmer
Steirisch marinierter Kalbstafelspitz mit Schafstopfen-Gupferl, Cocktail von Salzwassergarnelen
mit Mango und Staudensellerie, Spanferkel-Sülzchen mit Radieschen-Vinaigrette
Paradeisersalat mit Mozzarella und Olivenöl, Erdäpfel-Vogersalat, Karottensalat mit Orangen und Nüssen
Krautsalat mit Kümmel und Speck, Gurken-Dillsalat, Blattsalate mit Dressing
Cocktailsauce, Sauce Tatar, Grüne Sauce

Kürbisrahmsüppchen mit eigenen Kernen, Croûtons und Kernöl

Spinat-Ricottaravioli in Sauce Puttanesca mit Grana und Basilikum
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gratinerdäpfeln und Wintergemüse
Kärntner Seeforelle auf Blattspinat mit Pinienkernen, Ziegentopfen und Petersilienerdäpfeln
Gebratenes Weihnachtsgansl mit Rotkraut, Semmelknöderl und Linsen
Medaillons vom Schweinsfilet in Schwammerl-Rahmsauce mit Spätzle
Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeer-Rahmsauce

Schokoladen-Mousse Black & White mit Himbeerröster
Karamellierter Sauerrahm-Schmarrn mit Zwetschkenröster
Eisbombe mit Früchteplatte
Mascarponecreme mit Amaretto
Linzerschnitte und Sacherschnittchen
Joghurt-Heidelbeercreme
Auswahl von gereiftem Käse mit seinen Begleitern

Buffet pro Person € 71,-

Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 5,50
Glas Sekt Szizeti		€ 6,-
Glas Champagner		€ 13,-
Campari Orange		€ 6,50
Kir Royal		€ 6,-
Martini Cocktail		€ 8,-
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 6,-

Digestifempfehlung

Jesche Marille	2 cl	€ 6,-
Jesche Williams	2 cl	€ 6,-
Grappa	2 cl	€ 6,-
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,-
Baileys	4 cl	€ 7,-
Averna	4 cl	€ 6,-
Whiskey	4 cl	€ 7,-

Weißweine

Weinempfehlung

Rotweine

Welschriesling Steirische Klassik	2015	€ 30,-
Weingut Lackner-Tinnacher Gamlitz / Südsteiermark		
Grüner Veltliner Hotel Schloss Seefeld	2015	€ 30,-
Weingut Salomon Stein an der Donau / Kremstal		
Sauvignon Blanc Jakobi	2015	€ 35,-
Weingut Gross Südsteiermark		
Riesling Weelfel	2015	€ 35,-
Weingut Wimmer-Czerny Wagram		
Chardonnay	2015	€ 35,-
Weingut Gsellmann Neusiedlersee		
Weißburgunder Heideboden Weiß	2015	€ 35,-
Weingut Nitthaus Neusiedlersee		

Blauer Zweigelt Classic	2014	€ 35,-
Weingut Heinrich Neusiedlersee		
Blaufränkisch	2014	€ 35,-
Weingut Moric Burgenland		
St. Laurent	2013	€ 33,-
Weingut Landauer-Gisperg Niederösterreich		
Heideboden Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot	2014	€ 37,-
Weingut Preisinger Burgenland		
Côtes du Rhône	2015	€ 35,-
Château Saint Cosme		



Übernachtung im Hotel Schloss Seefels

Unser Hotel ist im Winter durchgehend geöffnet.

Im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen die Übernachtung zum ermäßigten Preis mit folgenden Inklusiv-Leistungen an:

Relaxen im Felsen und See Spa mit Salz-Infrarotraum,
Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und Fitnessraum

Schwimmen im einzigartigen, beheizten Seebad im Wörthersee

Schloss-Frühstücksbuffet (bis 11 Uhr)

im Einzelzimmer € 105,- pro Person

im Doppelzimmer € 95,- pro Person

Alle Preise sind ausschließlich im Rahmen einer Weihnachtsfeier und der hausüblichen Dekoration gültig.
Um Reservierung wird gebeten.

Ausgabe 2016, Änderungen vorbehalten!



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