

# IHRE WINTERFEIER

AUF



*Schloß Neuhaus*



FEIERN IN BESONDERER ATMOSPHÄRE – CORONA-KONFORM!



JAGDSTUBE 15 Plätze



GUTSHAUS 45 Plätze



SCHLOSS 150 Plätze





*Schloß Neuhaus*

## EIN AUSSERGEWÖHNLICHES JAHR SOLLTE EBENSO AUSSERGEWÖHNLICH VERABSCHIEDET WERDEN!

FEIERN SIE RUSTIKAL IN UNSERER  
JAGDSTUBE, GEMÜTLICH IM GUTSHAUS  
ODER EXKLUSIV IM SCHLOSS.

### **November 2020 – März 2021**

an Werktagen und Samstagen von 18 – 24 Uhr

Winterflair durch Christbäume, Feuerschalen  
und Glühweinstand vor dem Schloß.

Wählen Sie aus unserer „GENUSSWAHL“.  
Weitere Optionen auf Anfrage.

Catering durch „Le Gourmet“ aus Leingarten.

**Buchbar zum Pauschalpreis von 49 € p. P.  
inkl. Essen, Service und Welcomegetränk,  
zzgl. Getränke.**

### BEI UNS FEIERN SIE SICHER

**Corona-konform** dank großer Räume, Außen-  
flächen und Hygienekonzept.

Ihre Firma feiert exklusiv. Es sind keine anderen  
Gesellschaften auf der Anlage.

Übernachtungsmöglichkeiten vorhanden –  
komfortable Einzel- und Doppelzimmer für bis  
zu 80 Personen gesondert buchbar.

*Das Leben ist ein Fest. feiern Sie es!*

### „GENUSSWAHL“

#### ○ Menü 1

Kürbiscremesüppchen mit org. Steirischem Kürbiskernöl  
und Knuspercroûtons / Gebratenes Maispouardenbrüst-  
chen auf Waldpilzen und gebratenen Polentasternen /  
Lebkuchenmousse mit marinierten Orangen

#### ○ Menü 2

Hausgebeizter Norweger Räucherlachs auf Belugalinsen  
und Safranschaum / Gegrillte Gänsebrust mit hausge-  
machtem Apfel-Rotkohl, Semmeltalern und glasierten  
Maronen / armer Kaiserschmarrn mit Omas Zwetschgen-  
röster

#### ○ Wintergrillen

Rindersteaks „Gaucho“ / marinierte Hähnchenbrüstchen /  
Spanferkelbraten / Nürnbergerle / vegetarisch: Grillkäse  
Salatbuffet: bunter Blattsalat / Tomate-Mozzarella /  
schwäbischer Kartoffelsalat / Krautsalat / Gurken-  
Zucchini-salat / bunter Penne-Nudelsalat / Mais-Paprika-  
salat / Gartenkräuter- und Joghurtdressing / Partybröt-  
chen / Dips

Dessert: Walnussmousse / Schokoladenmousse

#### ○ BBQ

Vorspeisen und Salate: Tomate-Mozzarella-Klassik / ital.  
Landschinken mit Melonenperlen / gegrilltes und in Kräu-  
terolivenöl mariniertes Gemüse / Panzanella mit aroma-  
tischen Minitomaten / toskanischer Bauernsalat / bunter  
Blattsalat Rucola / gehobelter Parmesan / Minifarfalle-  
Schmor-Kirschtomatensalat an Aceto-Biancodressing /  
Italiendressing / Joghurt-Sauerrahmdressing / verschie-  
dene Ciabatta

Vom Grill: vom Schwein: Pulled Pork, Farmersteaks / vom  
Rind: Hot Chili Steak / vom Geflügel: Roast Turkey Steak /  
vom Fisch: Norweger Schlüpf-Lachs / Grillgemüse / Rote  
und Nürnbergerle / baked Potatoes / Sour Cream /  
American Dip / Mexican Dip / Ketchup / Joes BBQ Dip /  
Kräuterbutter / mustard tubes / Partybrötchen

Dessert: Mousse au chocolat / frischer Obstsalat / Rote  
Grütze mit Vanillesauce