

GALA TURM DINNER



Du willst mit etwas Einzigartigem, romantischem, mit etwas ganz Besonderem überraschen?

Wir verzaubern unseren Turm in ein Separee,
eine Tanzfläche, einen Rückzugsort für idyllische Stunden zu Zweit.
Dazu serviert unsere Küchencrew
feinste kulinarische Leckerbissen, auf Galadinner Niveau!

Wir verzaubern mit einem mehr gängigen Gourmet-Überraschungsmenü,
wahlweise von drei bis sieben Gängen.
Im Vorhinein werden lediglich kulinarische Vorlieben,
Speiseabneigungen und eventuelle Allergien besprochen,
um sich dann ganz im Vertrauen von unserer Küche
'auf Händen getragen'
durch den Abend verzaubern zu lassen!

PREISE

3 gängig
78,00

4 gängig
100,00

5 gängig
115,00

6 gängig
132,00

7 gängig
147,00

PREIS PRO PERSON

Im Preis inkludiert sind das Galadinner, ein begleitendes Getränk zu jedem Speisengang,
Tischwasser und ein kreatives Aperitiv.
Der Turm ist für die Dauer des Menüs für das Dinner reserviert.
Im zweiten Turmstock gibt es eine
eigene Service Glocke um in Ruhe die Zweisamkeit zu genießen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Turmdinner NUR bei Schönwetter stattfinden kann; sollte es während des laufenden Menüs zu Wind oder Schlechtwetter kommen, können wir keine Verantwortung übernehmen. Das Menü wird pro Person um € 21,-- billiger wenn Sie wegen Schlechtwetter Vorhersage von Haus aus unsere gemütlich Stube als Alternative wählen. Wird der Tisch wegen offensichtlicher Schlechtwetter Vorhersage bis 15h storniert, fallen keine Kosten an. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

MENÜBEISPIEL

Beef Tartar

vom Bio Hochlandrind mit Wasabi- Kaviar
und marinierten Flusskrebsschen
an bunten Sommersalat
dazu ein Gläschen Pint Noir
Weingut Kroiss / Illmitz (B) 2014



Wild Consomme

mit feinen Edelpilz Nudeltascherl
und Kräuterbrösel
5cl feinsten Solero 1847 Primum Sherry



Saibling zweierlei

in Bierbrand gebeizt trifft
geräucherte Saiblingscreme
aus unserem Teich in Kaltenbach
dazu ein Gläschen Gelber Muskateler
Weingut Mayer / Oberdürnbach(N) 2015



Mango Minz Eissorbet

hausgemachtes Mangoeis trifft
auf Veuve Clicquot Champagner



Glückbringendes Mangalitzza Schweinsfilet

36 Stunden im Bio Heu bei Niedertemperatur gegart
auf Sellerie - Süßkartoffelcreme
mit Mandel - Broccoli und Preiselbeer Trüffeljus
dazu servieren wir ein Seidel
Ottensheimer Altbier von der Privatbrauerei Thorbräu



Feinstes aus der Patisserie

zum krönenden Abschluss
servieren Christoph Held und sein Küchenteam
das Feinste aus der süßen Küche
dazu servieren wir ein Gläschen Kracher Bereen Auslese
und einen Fairtrade Espresso "Jambo"



Feinster Käse am Holzbrett

verschiedene Edle Käsesorten mit Nüssen,
Obst und hausgemachten Brot
dazu servieren wir einen krätigen
Bio Birnensaft Mostgut Trauner