

# Weihnachtsfeier



## RelaxResort Kothmühle – das Resort für Ihr Fest

Überraschen Sie Ihr Team oder Ihre GeschäftspartnerInnen mit einem Fest in gemütlich modernem Ambiente, als kleines Dankeschön für die erfolgreiche Zusammenarbeit über das ganze Jahr. Genießen Sie entspannte und fröhliche Stunden ohne Stress. Ein idealer Ort um Ihr Team noch besser zu binden und zu festigen.



# MOST DELICIOUS

Essen im RelaxResort Kothmühle ist ein Genuss für alle Sinne. Genießen Sie die kulinarischen Schätze der Region, kreativ interpretiert von unserem Küchenchef Wolfgang Draxler. Begleitet werden die Gaumenfreuden von edlen Mostspezialitäten aus der Region und feinen Weinen. Anbei einige Vorschläge, wie Sie Ihr Fest gestalten könnten!

Pilzterrine  
mit Blattspinat und Basilikumsauce

\*\*\*

Getrüffelte Topinambur-Cremesuppe

\*\*\*

Pochiertes Lachsfilet auf Vanillesauce  
mit Wildreis und Stangensellerie

oder

Rosa gebratene Rinderflanke auf Rotweinsauce  
mit Broccoli Soufflé und Erdäpfelterrine

oder

Cremiges Risotto mit Mostviertler Pilzen,  
Limette und Kräutern

\*\*\*

Joghurtmousse,  
geeiste Erdbeere und Zitrone

**pro Person € 48,- brutto**      Couvert pro Person € 4,60  
(€ 0,- Aufpreis im Rahmen der Seminarvollpensionspauschale)

Gans'l Pastete mit Kürbisragout

\*\*\*

Cremesuppe von der Pastinake

\*\*\*

Gegrillte Maishühnerbrust  
auf Ratatouille

\*\*\*

Sorbet-Variation

\*\*\*

Bachsaiblingsfilet auf roten Rüben  
mit Topinambur und Urkarotte

oder

Rosa gebratener Hirschrücken auf Pilzsauce  
mit Erdäpfelroulade und Broccoli-Soufflé

oder

Ricotta-Buchweizenblini mit Gemüse belegt  
und Asmonte überbacken

\*\*\*

Nougatmousse  
mit Quittengelee und Amaranth

**pro Person € 62,- brutto**      Couvert pro Person € 4,60  
(€ 30,- Aufpreis im Rahmen der Seminarvollpensionspauschale)

Dies sind Menü-Vorschläge und können natürlich ganz individuell von Ihnen zusammengestellt sowie als Buffet genossen werden. Unser Küchenchef Wolfgang Draxler berät Sie gerne.

# MOST RECOMMENDED

## RelaxResort Kothmühle – das Resort für Ihr Fest

Mitten in der Natur und doch zentral zwischen den Ballungszentren Wien und Linz liegt das RelaxResort Kothmühle. Die gelungene Symbiose aus professioneller Eventorganisation und familiärer Atmosphäre macht unser Haus so besonders.

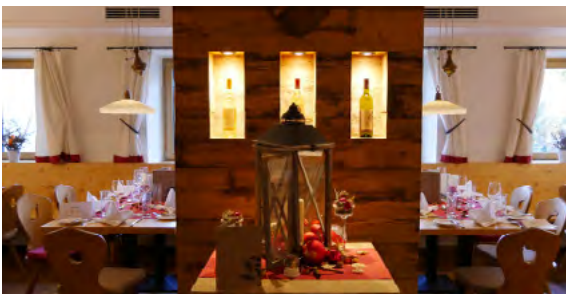
- \* **Restaurant:** 2 bis zu 140 Personen
- \* **Brousstube:** 2 bis zu 36 Personen  
exkl. Miete: € 250,-
- \* **Mostbaronstube:** 2 bis zu 38 Personen  
exkl. Miete: € 250,-
- \* **Festsaal:** 60 bis zu 150 Personen  
Raummiete: € 1290,-  
+ Catering: € 4,00 + Equipment: € 3,50 + Tischwäsche: € 3,00
- \* 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 bei einem persönlichen Informationsgespräch mit individuellem Angebot. Für die späten Stunden empfehlen wir Ihnen unsere Hausbar (Mindestumsatz: € 500,-) mit Tanzmöglichkeit.

### 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,-



# MOST WANTED



## Glühmost am Feuer

Wir bereiten für Sie einen Glühmost am Loderfeuer auf der Bachwiese (ab 50 Pers.), bei der Feuerstelle im RelaxGarten oder auf unserer Terrasse (max. 50 Pers.), zusammen mit Maroni frisch vom Bräter, zur Einstimmung auf Ihre Weihnachtsfeier vor.

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: Urktalstraße 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 karamelierte Zucker tropft in den warmen Most. Ein herrliches Wintergetränk welches 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: € 96,-  
ab 8 Personen: € 12,- 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