

RESTAURANT zum weißen Pfau

Gruppenangebote ab 15. Juni 2022 bis 30. September 2023

Menüs für Gruppenreisen

- Reservierungen bis 5 Werktage im Voraus.
- Buchbar ab 20 Personen während unserer Öffnungszeiten von 10:00-18:00 Uhr
- Die gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und dient als Grundlage für die Rechnungslegung
- Jeder 21. zahlende Gast bekommt das Menü und ein Getränk aufs Haus
- Bitte wählen Sie von den untenstehenden Speisen
- Spätestens am Tag der Anreise, bis 10 Uhr, muss die genaue Anzahl der Speisen unter 02285/20 000-831 bekannt gegeben werden.

Preise:

2-Gang Menü mit Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert

€ 15,50 pro Person

3-Gang Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert

€ 18,50 pro Person

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Preise nur im Rahmen eines 2 oder 3 Gang Arrangements gültig sind.
- Die angegebenen Preise verstehen sich ab einer Anzahl von mindestens 20 Personen.
- Unsere Menüpreise sind sehr knapp kalkuliert, daher sind Änderungen in der Abfolge nur gegen Absprache und Entgelt möglich.
- Stornobedingungen: bei gebuchten Gruppen Komplettausfall
 - 50 % bis 3 Tage vor Termin
 - 75 % bis 2 Tage vor Termin
 - 100 % bis 1 Tag vor Termin

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
Hearty beef soup with liver dumplings

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
Hearty beef soup with sliced pancakes

Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Potatoe soup „Viennese Style“

Cremesuppe der Saison
Cream soup of the season

Vegane Gemüsesuppe mit Bulgur
Clear vegetable soup (vegan) with bulgur

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salatteller
Deep-fried pork cutlet Viennese style with salad

Gebackene Hühnerleber mit Petersilienerdäpfel
Deep-fried chicken liver with Tatar sauce and parsley potatoes

Zander natur mit Petersilienerdäpfel und Grillgemüse
Grilled pike perch, parsley potatoes, vegetables

Wildragout mit Knödel
Game stew with white bread dumplings

„Schloss Hofer“ Erdäpfel-Gemüse-Puffer mit Salatteller
Potato-vegetable galettes with cream sauce and salad

Vegan gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Salzerdäpfel
Stuffed bell-pepper (vegan with tomato sauce and potatoes)

Dessert

Apfelstrudel
Apple strudel

Topfenstrudel
Curd cheese strudel

Schokokuchen mit Schlag
Chocolate cake with wiped cream

Fruchtsalat mit Himbeersorbet
Fruit salad with raspberry-sorbet

Kontaktieren Sie uns unter

D & M Schlossgastronomie e.U.
A-2294 Schlosshof 1
Tel.: +43 2285 20 000 – 831
Fax: +43 2285 20 000 – 848
www.schlossgastronomie.at
E-Mail: sloboda@schlossgastronomie.at