

## SEMINARANBOT generell

**David Sloboda BEd.**

*Akademischer Tourismusmanager*

Inhaber

D&M Schlossgastronomie e.U.

Schloss Hof 1, A-2294 Schlosshof

Tel.: +43 2285 200 00-831

+43 664 346 22 16

[sloboda@schlossgastronomie.at](mailto:sloboda@schlossgastronomie.at)



### Kaffeepause I

Vormittag

Kaffe/Tee  
Sacherwürfel  
Früchte Blechkuchen  
Salziges Plundergebäck

**Preis pro Person**  
**€ 9,80**

### Kaffeepause II

Nachmittag

Kaffee/Tee  
Handobst

**Preis pro Person**  
**€ 6,50**

### Kaffeepause III

Kaffe/Tee  
Mineralwasser prickelnd, Leitungswasser  
Süßes Plunder  
Jour Leberkäsesemmeln

**Preis pro Person**  
**€ 9,80**



## Jause zum selber zusammenstellen

Einzelpreise oder auch als Pauschal

**4 Stk. Pro Person: 8,50**

**6 Stk. Pro Person: € 10,90**

### Canapés

Weiß- oder Kornbrot-scheiben garniert mit  
Schinken und Ei, Salami und Olive, Schnittkäse, Mozzarella und Tomaten, € 2,10

### Canapés Maria Theresia

Weiß- oder Kornbrot-scheiben garniert mit  
Räucherlachs mit Senfdillsauce,  
Roastbeef mit Sauce Tartare,  
Wildpastete mit Sauce Cumberland € 2,60

### Schwarzbrot-scheiben garniert mit

Eiaufstrich, Liptauer, Thunfisch-aufstrich, Grammelschmalz € 1,90

### Finger Food warm

Schinkenkipferl,  
Mini-Gemüse Puffer,  
Blattspinat Tascherl,  
Speckstangerl,  
pikante Fleischbällchen,  
kleine Schnitzerl,  
€ 2,90

### Jourgebäck gefüllt

Schinken, Salami,  
Käse, Schnitzerl,  
€ 3,10

### Finger Food süß

Sacherwürfel,  
Blechkuchenstücke,  
Apfel- oder Topfenstrudel  
€ 2,40

## Seminarverpflegung



Verpflegung im Seminarraum

Mineralwasser Fl. 0,35l: € 2,50

Fruchtsaft Fl. 0,25l (Apfelsaft und Pfirsichnektar,  
beides vom StiftKlosterneuburg): € 2,80

Cola, Almdudler, Cola Zero Fl. 0,35l: € 2,90

Café Tasse € 2,00

Abrechnung nach Verbrauch

## Mittagspause I Buffetform

Baguette gefüllt mit Wildschinken und Schafkäse  
Weinviertel Fleischtasche

Bagel mit Lachs und Dillsenf  
Rosmarin Foccacia Kräutercreme Putenschinken

S'omloer Nockerl im Glas  
Joghurt Beerenmousse im Glas  
Fruchtsalat Zitronensorbet

**Preis pro Person**  
**€ 18,80**

**Incl. Alkoholfreies Getränkebuffet**  
**€ 23,80**



## Mittagspause II Buffetform

Jungschweinsbraten vom Tullnerfelder Schwein  
Serviettenknödel/warmer Krautsalat

\*\*\*

Schloss Hofer Gemüsepuffer  
Rahmsauce/Blattsalat

\*\*\*

Ragout vom Weinviertel Wild  
Spätzle

\*\*\*\*\*

Mohnnudeln/Waldviertel Graumohn/Pielachtaler DirndlKompott

\*\*\*

Zwetschkenknödel/Apfelkompott

**Preis pro Person**

**€ 20,80**

**Incl. Alkoholfreies Getränkebuffet**

**€ 25,80**



Mittagessen serviert

Marmeladenküche oder Weisser Pfau (evtl. auch Terrasse)

**3 Gänge: EUR 15,50 (Preis pro Person)**

Kräftige Rindsuppe / Leberknödel

\*\*\*

Schopfbraten in Biersafterl / Speckkraut / Semmelknödel

\*\*\*

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

**Gänge: EUR 18,00 (Preis pro Person)**

Kräftige Rindsuppe / Frittaten

\*\*\*

Zwiebelrostbraten / Schloss Hofer Kartoffel

\*\*\*

Fruchtknödel nach Saison

**Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)**

Mediterranes Lachs-Tatar

\*\*\*

Bierschaumsuppe

\*\*\*

gefüllte Hühnerbrust in Mandelpanier / Gemüse-Risotto

\*\*\*

Somloer Nockerl

**4 Gänge: EUR 26,50 (Preis pro Person)**

Mozzarellaterrine an marinierten Tomatenscheiben

\*\*\*

Wiener Erdäpfelsuppe

\*\*\*

Zander kross gebraten / Petersilienkartoffel / Marchfeldgemüse

\*\*\*

Eierlikör Tiramisu

