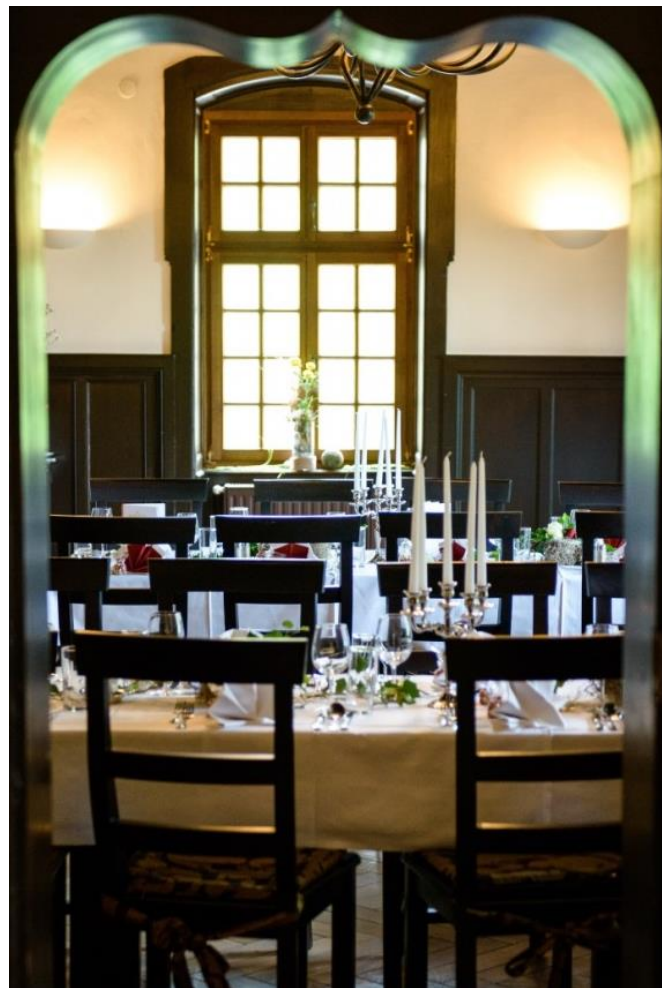


Unsere Menüvorschläge für Ihr Fest

*Schlossambiente und Kulinarik in
geschichtsträchtigen Mauern, gepaart mit
steirischer Gastlichkeit...*



Auszug aus unseren Festmenüs

Menü 1

Räucherfischmousse
mit Salatbouquet und Apfelchip

Tomatencremesuppe
mit Obershaube und frischem Basilikum

Gebratene Hühnerbrust mit Kräuter-Topfenfüllung
Risotto und mediterranem Gemüse

Panna Cotta im Glas serviert
mit Fruchtsauce

Menüpreis inkl. Salat
€ 28,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 2

Mariniertes Kürbiscarpaccio
mit Kürbiskernen und steirischen Kürbiskernöl

Cremesuppe von steirischen Bergkräutern

Zarten Braten vom Steirer Ox
mit Serviettenknödel und Rotkraut

Süßmostcreme im Gläschen mit Apfelchips

Menüpreis inkl. Salat
€ 32,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 3

Steirischer Salat „Caprese“
Vollreife Tomaten, Ziegenkäse, Apfelbalsamessig und Kernöl

Karotten-Ingwersuppe mit frischen Bergkräutern

Rosa gebratene Beiriedschnitte an Pfeffersauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

Menüpreis inkl. Salat
€ 34,00 / pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 4

Marinierter Kalbstafelspitz mit Brotchip
Saisonsalat und steirischen Kürbiskernöl

Pastinakencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Eismeer Saibling von der Buchau auf Rucola-Risotto

Im Xeiser Bergheu gegartes Schweinefilet an Süsmostsauce
Kartoffel-Gratin und Karotten

Kassegger Apfel-Tiramisu

Menüpreis inkl. Salat
€ 40,00/ pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Festmenüs mit Auswahlmöglichkeit

Menü 5

Klare Rindssuppe mit Frittaten
oder
Parmesancremesuppe mit Trüffelöl

Gebratene Maishendl-Brust an kräftiger Rosmarinjus
mit Schupfnudeln und Ratatouille
oder
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

Luftiges Amarettimousse mit Esspresspiegel
oder
Apfelstrudel mit Schlagobers

Menü komplett € 22,00

Menü komplett inklusive Salatbuffet € 25,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 6

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

oder

Klare Tafelspitzbouillon mit Fleischstrudel
und frischen Kräutern

Rahmschnitzel vom Schwein
mit Tagliatelle und buntem Gemüse

oder

Gebratenes Buchauer Lachsforellenfilet an leichter Sauce
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Kürbis-Krokant Parfait

oder

Kassegger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Menü komplett € 24,00

Menü komplett inklusive Salat € 27,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 7

Curryschaumsuppe mit Mandelsplitter
oder

Klare Gemüsesuppe
mit feinen Nudeln und Gemüsestreifen

Zartes Schweinegeschnetzeltes im Reisring
an Pilzrahmsauce und Brokkoli

oder

Gebratener Kalbsrücken an kräftiger Sauce
mit Serviettenknödel und saisonalen Gemüse

Luftiges Joghurt-Limettenparfait
auf Fruchtsaucenspiegel

oder

Creme Caramel
mit frischen Früchten und Schlagobers

Menü komplett € 26,00

Menü komplett inklusive Salatbuffet € 29,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Menü 8

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Knoblauchscheiben

oder

Klare Hochzeitssuppe
mit Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Reis und Saisongemüse

Vanilleeis
mit Beerenkompott

oder

Variation vom hellen und dunklen Schokoladenmousse
auf Fruchtsauce

Menü komplett € 28,00

Menü komplett inklusive Salatbuffet € 31,00

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Steirisches Buffet

5 verschiedene Gemüsesalate, 2 Blattsalate und 2 Dressings

Sulz mit steirischen Kürbiskernöl

Verschiedene Aufstriche

Klare Rindssuppe mit Einlage
(Grießnockerl, Frittaten o. Leberknödel)

Cremesuppe der Saison oder Steirisches Ritschert

Steirisches Backhendl

Schweinsbraten nach Art des Hauses

Buchauer Lachsforellenfilet

Serviettenknödel, Reis, Petersilienkartoffel, Sauerkraut und Saisongemüse

Senf, Kren, Schwarzbrot oder Gebäck

Topfenstrudel oder Milchrahmstrudel

Süßmostcreme

€ 25,00 pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Großes Schlossbuffet

Salatbuffet der Saison mit 6 Salaten und 2 Dressings

Melone mit Rohschinken
Blumenkohl-Panna Cotta mit Räucherlachsspiess
Kalbstafelspitz mit Kernöl
Salat Caprese „steirisch“ mit Ziegenkäse vom
Ziegenhof Milwisch

Klare Rindsuppe mit Einlage
Cremesuppe der Saison

Buchauer Saiblingsfilet mit Petersilienkartoffel und Blattspinat
Geschmorte Schulter vom Steirer Ox mit Schupfnudeln und Saisongemüse
Schweine-Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Karotten
Kartoffel-Zucchingratin
Gemüselasagne mit Kräutersauce

Frischer Obstsalat mit Schlagobers
Kassegger Apfeltiramisu
Duo von Schokoladenmousse im Glas
Hausgemachter Apfelstrudel

€ 36,00 pro Person

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Gedeck

Stoffserviette, weißes Tischtuch, frisches Brot, hausgemachte Aufstriche,
Wein- und Wasserglas

€ 2,50 /pro Person



Mitternachts Snack

Steirische Brettljause	€ 8,50
Gulaschsuppe	€ 5,50
Marinierte Rindfleischsulze	€ 6,00
Käseplatte mit 4 verschiedenen Käsesorten	€ 7,00
Eierspeis mit steirischem Kürbiskernöl	€ 4,50
Chili con carne	€ 7,50

[Seminarangebot](#)

[Hausprospekt](#)

[Lage/Anreise](#)

[Ausflugsziele](#)

[Kulinarik](#)

[Region](#)



Aperitif & Agape

Gemischte Brötchen

€ 1,50 pro Stück

- Aufstriche (Liptauer, Topfen, Kürbiskern, Eieraufstrich)
- Schinken, Salami, Gouda, Brie, Lachs

Häppchen kalt

€ 1,50 pro Stück

- Blätterteigstangen (Sesam, Mohn, Salz, Kümmel 3 Stk. pro Portion)
- Marinierte Oliven (8 St. pro Portion)
- Parmesan gebrochen (3 St. pro Portion)
- Tomaten-Mozzarellaspieß
- Pumpnickel mit Krenfrischkäse und Räucherlachs
- Melonen-Rohschinkenspieß

Fingerfood im Glas

€ 1,80 pro Stück

- Gazpacho Shot
- Melonen-Fetasalat im Gläschen
- Couscoussalat mit Minzjoghurt
- Griechischer Salat mit Schwarzbrotcroutons

Häppchen warm

€ 1,80 pro Stück

- Käsekuchen
- Zwiebelkuchen
- Spinatkuchen
- Speckkuchen
- Quiche Lorraine (Lauch, Zwiebel, Speck)
- Schinkenkipferl
- Meatballs mit Dip
- Satéspieß
- Chicken Wings



Süßes

€ 1,50/Stück

- Schokoladenbrownis
- Panna Cotta
- Mangocreme
- Mousse au chocolate
- Süssmostcreme mit Apfelchip
- Marillen-Streuselkuchen

Kleine Snacks

- Schüssel Chips/Solleti/Nüsse € 1,50/Schüssel
- Hausgemachte Blätterteigstangerl € 0,50/Stück
(Kürbis/Speck/Käse) im Glas (7 - 8 Stück)

Getränke:

Hausgemachter Alpenhugo	€ 4,20
Aperol Spritzer	€ 3,70
Aperol Sprizz	€ 4,50
Apfelfrizzante oder Apfel-Weichselfrizzante	€ 19,00
Mostkellerei Veitlbauer	
Schilcher Frizzante	€ 19,00
Prosecco d.o.c. trocken	€ 20,00
Henkel trocken	€ 25,00
Naturtrüber Apfelsaft	€ 9,00
Mostkellerei Veitlbauer	

Falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, steht Ihnen unser geschultes Personal zur Verfügung und berät Sie gerne

[Seminarangebot](#) | [Hausprospekt](#) | [Lage/Anreise](#) | [Ausflugsziele](#) | [Kulinarik](#) | [Region](#)



NATUR  HOTEL
SCHLOSS KASSEGG - *der Natur ganz nah !*

