

„Seminar mit Verpflegung“

ab 30 Personen

Beispiel-Angebot:

10:30 Uhr	Ankunft in der Genussakademie
11:00 bis 12:00Uhr	Vortrag im Leithabergraum
12:00 bis 14:30 Uhr	Verpflegung in der Genusslounge
15:00 Uhr	Abreise

Empfang

auf der Terrasse

Sie werden auf der Terrasse (bei Schönwetter) oder in der gemütlichen Genusslounge bei einem alkoholfreien Aperitif , Kaffee oder Tee von uns empfangen und begrüßt.



Seminar im Leithabergraum

Im Anschluss begleiten wir Sie in den Leithabergraum. Wasser wird eingestellt, Stifte und Papier liegen auf den Tischen bereit.

Beamer, Laptop, Flip Chart und Pinnwände stellen wir bei Bedarf gerne zur Verfügung.



Verpflegung in der Genusslounge mit Blick auf den Innenhof

Im Anschluss bitten wir zum Mittagstisch mit folgendem Menüvorschlag:

Pannonische Fischsuppe mit Safran und hausgemachtem Räucherlachstascherl

Pörkölt vom Genussregion Rind mit Kräuter-Semmelrolle

Leithaberger Kirschschnitte

Getränke aus der Region werden nach Verbrauch verrechnet.
Die Speisen variieren je nach Saison.



Pauschalpreis pro Person: € 49,- inkl. Ust.

Römerquelle prickelnd oder still 0,75l per Flasche	€ 4,00
Bio Apfelsaft Flasche 1 l, naturtrüb, Weingut Ewald Filz, Purbach	€ 6,50
Bio Traubensaft rot, Flasche 1 l, naturtrüb, Weingut Ewald Filz, Purbach	€ 6,50
Grüner Veltliner 2016 trocken 12,0% Vol., 0,75 l	€ 10,50
Welschriesling 2016 trocken 12,0% Vol., 0,75 l	€ 10,50
Blaufränkisch 2014 trocken klassisch ausgebaut 12,5% Vol, 0,75 l	€ 10,50
Zweigelt 2015 trocken klassisch ausgebaut 12,5% Vol., 0,75 l	€ 10,50
Golser Bier Helles Lager, Flasche 0,33 l	€ 2,20
Kaffee	€ 2,50

Das vorgeschlagene Pauschalprogramm versteht sich auf Anfrage.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Mit genussvollen Grüßen aus dem Burgenland!