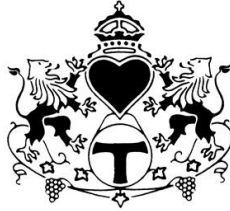


RICHARD



LOWENHERZ

ROMANTIK HOTEL

ROMANTISCH FEIERN...

Verbringen Sie einige gemütliche Stunden mit Ihrer Familie und Ihren Freunden in stimmungsvoller Atmosphäre. Wir verwöhnen Sie mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller in unseren stilvollen Räumen oder auf unserer Terrasse mit Donaublick.

Nachstehende Informationen geben Ihnen einen Überblick über Aperitif- und Menüvorschläge, Möglichkeiten eines Rahmenprogramms sowie hilfreiche Ratschläge, die Ihnen die Organisation erleichtern.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Ebenso laden wir Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein, wobei Sie Gelegenheit haben, unser Haus kennen zu lernen. Wir bitten Sie diesbezüglich um Terminvereinbarung.

Die einzelnen Speisen der verschiedenen Menüs können selbstverständlich kombiniert werden. Weiters steht Ihnen unser Oberkellner für eine korrespondierende Weinbegleitung gerne zur Seite.

Wir gestalten für Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Fest!

FRANZISKA THIERY & TEAM

Romantik Hotel Richard Löwenherz

A-3601 Dürnstein 8

Tel: +43-2711-222

Fax: +43-2711-222 18

Mail: loewenherz@duernstein.at

hotel@richardloewenherz.at

www.richardloewenherz.at

APERITIF

Vor dem Festessen können Sie sich bei einem Aperitif im Klostergarten oder beim offenen Kamin in der Hotelhalle einstimmen.

GETRÄNKE

UNSERE EMPFEHLUNG

Wir schlagen Ihnen Richard Löwenherz Brut mit Marillennektar, Holunderblütensirup oder Orangenjuice vor.

1 Flasche Richard Löwenherz Brut 0,75 l	Euro 29,00
1 Flasche Wachauer Marillennektar 1 l	Euro 11,00
1 Krug Orangenjuice 1 l	Euro 15,00
1 Flasche Römerquelle 0,75 l	Euro 5,10

WEITERE VORSCHLÄGE

1 Glas Campari Soda	Euro 5,10
1 Glas Campari Orange	Euro 5,60
1 Flasche Hochriegl Alte Reserve 0,75 l	Euro 45,00
1 Flasche Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l	Euro 90,00
1 Flasche Louis Roederer Brut 0,75 l	Euro 90,00

KLEINE HÄPPCHEN

CANAPÉS

erlesene Auswahl von Rohschinken, Forellenfilet, Käse, Tomaten und Mozzarella, Räucherlachs, Shrimps, Roastbeef und Wachauer Schinken
pro Stück

Euro 2,90

JOURGEBÄCK

gefüllt mit Käse, Wachauer Schinken, Räucherforellenaufstrich, Schweinsbraten oder Salami
pro Stück

Euro 2,70

SÜSSIGKEITEN

Plundergebäck, Strudel und Früchtekuchen, Brandteigkrapferl oder Sacherwürfel
pro Stück

Euro 2,20

FESTMENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

Geräucherter und gebeizter Lachs in der Dill-Safrancrêpe

Schaumsuppe vom gelben Paprika

Gekochtes vom Mastochsenfleisch (Tafelspitz, Beinflfleisch, Schulterscherz) mit seinen traditionellen Beilagen (Schnittlauchsaucce, Apfelkren, Röstkartoffeln)

Dessertvariation „Richard Löwenherz“

Euro 45,30

MENÜ II

Gebratenes Huchenfilet auf rahmigem Krenngemüse

Cremesuppe von der Strauchtomate mit Basilikumnockerl

Barbarieentenbrust mit Ingwer-Melonen-Schupfnudeln

Tiramisutörtchen mit frischen Erdbeeren

Euro 46,00

MENÜ III

Klare Kartoffel-Pilzsuppe

Gegrillte Barbarieentenbrust auf Apfelrisotto

Brombeersorbet

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Gemüse und knusprigen Wantan-Tascherln

Zweierlei vom Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren

Euro 48,80

MENÜ IV

Tafelspitzsülzchen in Kräutermarinade mit Rispenntomaten

Consommé vom Ochsenfleisch mit Blunzenravioli

Knusprig gebratener Spanferkelrücken auf Weinkraut und Kartoffelknödel

Joghurt-Orangenterrine auf Zitrusfrüchtebeet

Euro 43,50

MENÜ V

Entenconfit mit kandiertem Rotkraut und Nüssen

Essenz vom Steinpilz mit Ravioli

Passionsfruchtsorbet

Gegrilltes Zanderstück auf Kartoffelgnocchi und Steinpilzen

Gratin von Weintrauben mit Grappaeis

Euro 49,50

MENÜ VI

Gebratenes Rehrückenfilet auf sautierten Waldpilzen

Rahmige Weinsuppe mit Käsekrusteln

Seesaiblingsfilet im Basilikum-Pappardellebeet

Sorbet vom grünen Apfel

Gegrilltes Mastochsensteak mit Wurzelgemüse und gebratener Grießschnitte

Gefüllter Schokoladespitz auf Vanille-Mascarponecreme

Euro 65,00

MENÜ VII

Mit Curry parfümierte Shrimps und Avocados im Radicchioblatt

Kraftsuppe vom Rind mit Österreichischen Einlagen

Mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust auf Gemüse und Nudeln

Tobleronemousse im Schokoladenmantel auf marinierten Himbeeren

Euro 42,20

MENÜ VIII

Gekochter Kalbstafelspitz mariniert mit Thunfischcreme

Consommé von der Strauchtomate mit Ricottatortellini

Rinderfiletscheiben auf Kartoffel-Lauchrösti

Marillentascherl in Butterbrösel auf Weinsabayon

Euro 43,50

MENÜ IX

Klare Gemüsesuppe mit Grießknöderl

Tagliatelle mit Mangold, Ziegenkäse und Kirschtomaten

Mille-Feuille vom Kalbsrücken und Pilzen auf gebratener Polentaschnitte

Topfenpalatschinken mit Waldbeermark

Euro 44,50

MENÜ X

Spanferkelsülzchen in Tomaten-Lauchmarinade

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern

Esterházy-Rostbraten mit Kartoffelsterz

Soufflierter Topfenschmarren mit Marillenröster

Euro 42,50

MENÜ XI

Tatar vom Alpenlachs auf Kartoffelpuffer mit Paprika-Chilischäum

Legierte Zwiebel супpe

Zweierlei Garnelen in der Babyartischocke

Zitronensorbet mit Wodka

Gebratener Rehrückenstrang mit Dörrpflaumen-Walnuss-Serviettenknödeln

Erlesenes vom Mohn

Euro 60,50

MENÜ XII

Stubenkückenbrüstchen im Zucchini mantel auf Karottenspaghetti und Limettenöl

Rinderkraftsuppe mit Kräuterfrittaten

Gebratenes Kalbsfilet mit Fisolen-Bohngemüse und getrüffelten Kartoffelrösti

Gebackene Apfeltascherl auf Vanille-Zimtsauce

Euro 46,50

MENÜ XIII

Mit Rosmarin gebratenes Taubenbrüstchen im knusprigen Gemüseschüsslerl

Petersilienschaumsuppe

An Zitronengras gegrilltes Welsfilet auf Kresse-Tagliolini

Marillensorbet mit Sekt

Duett von Kalb und Rind auf Steinpilzrisotto

Eierlikörnockerl auf Kirsch-Schokoladenspiegel mit Mandelgebäck

Euro 60,50

MENÜ XIV

Roastbeef mit Kürbisparfait

Gurkenschaumsüppchen mit Zitronengras und Crevetten

Gebratene Lachsforelle auf Gemüse und Kartoffelstroh

Lauwarmer Schoko-Nusskuchen auf Schokoladenspiegel

Euro 41,50

MENÜ XV

Olivenmozzarella auf Rucola- und Feldsalat mit Orangefilets und Zimtcroûtons

Rinderkraftsuppe mit Kaspressknödel und Sellerie

Gebratenes Lammnüsschen auf Olivenrisotto und geschmortem Minipaprika

Sorbetpalette

Euro 43,70

Couvert - Jourgebäck mit Aufstrich und Butter Euro 3,20

Wir bitten Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 3 Wochen vor Ihrem Fest bekannt zu geben. Weiters ersuchen wir Sie um eine genaue Personenanzahl bis spätestens 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Diese Personenanzahl gilt als Garantiezahl der teilnehmenden Personen und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

VEGETARISCHE VORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Winzersalat mit Schafmischkäse

In Olivenöl gebratene Zucchinischeiben mit gebackenem Tofu

Gebackene Käsebällchen auf Gurkencarpaccio

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Gemüsecrêpes mit Schnittlauchcreme

Frischkäseravioli mit nussbrauner Butter

Sautierte Waldpilze mit Petersilienkartoffeln

Tagliatelle mit Rucola und Parmesan

Rollgerstl-Gemüselaibchen mit Spinatcreme

Gefülltes Gemüse auf Tomatenconfit

Gerne können Sie für Ihre Vegetarier eine Vor- und Hauptspeise aus unseren zusätzlichen Vorschlägen wählen!

RAHMENPROGRAMM

Für die Abrundung Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen folgende Möglichkeiten

- ✚ Stadt- und Stiftsführung Herr Fischer 02711-80 580 oder 0699-133 300 30
- ✚ Weinverkostung mit Kellerführung bei der Domäne Wachau 02711-371
- ✚ Bummelzugfahrt durch die Weinberge – Herr Stuibler 0699-171 800 02
- ✚ Schrammelmusik – Donauschrammeln: Johannes Wels 0676-646 31 01
- ✚ Cremser Selection - Frau Stummer 0650-606 5824
- ✚ Feuerwerk vom anderen Donauufer mit einem Gläschen Sekt im Kloostergarten Fa. Pinto 02712-278
- ✚ Schifffahrt mit Nostalgie Tours 02732-755 88
- ✚ Weinriedenwanderung, Weingutbesichtigung oder Ausflug mit dem Boot auf der Donau mit Führung - Martin Wicke / www.wachau.pur.at 0676-722 00 35
- ✚ Bustransfer - Firma Zwölfer-Reisen 0676-84 69 22 250

HINWEISE

BLUMENSCHMUCK

Wir empfehlen die Gärtnerei Lederleitner in Krems 02732-78 530.
Die Blumen werden direkt ins Hotel geliefert.

MENÜKARTEN

Sie können gerne selbst gestaltete Menükarten und Tischkärtchen für Ihre Festtafel mitbringen.
In Krems empfehlen wir das Papierfachgeschäft Juriatti 02732-83187 für Einladungen, Anzeigen, Tisch- und Menükarten sowie Hochzeitsgästebücher oder -alben.

Sie haben auch die Möglichkeit die Menükarten von uns drucken zu lassen. Der Preis beträgt Euro 2,60 pro Stück.

TORTE

Für Ihre Festtagstorte empfehlen wir die Konditorei Raimitz in Krems 02732-82455 oder die Konditorei Hagmann in Krems 02732-83167. Sie haben auch die Möglichkeit eine hausgemachte Torte bei uns zu bestellen.

TISCHPLAN

Nach Bekanntgabe der Personenanzahl erstellt Ihnen unser Oberkellner einen Tischplan für Ihren ausgewählten Saal. Die Tafel kann nach Ihren Wünschen rosa, hellgelb oder weiß gedeckt werden.

MUSIK

Die Musik in den Festräumen muss bis spätestens 23 Uhr beendet werden.

FESTAUSKLANG

Zur späteren Stunde empfehlen wir Ihnen eine Gulaschsuppe oder ein Käsebrett. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unter Rücksicht auf die Hotelgäste die Feier bis spätestens 24 Uhr beendet sein soll.

BEZAHLUNG

Wir senden Ihnen nach Ihrem Fest die Gesamtrechnung mit Erlagschein zu. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Banketten keine Kreditkarten akzeptieren können.

PARKEN

Wir müssen leider darauf hinweisen, dass wir nur über Parkplätze für unsere Hotelgäste verfügen. Innerhalb des Ortes Dürnstein sind die wenigen Parkplätze für die Einwohner bestimmt.

Für Gäste, die nicht im Haus wohnen, befinden sich genügend Kapazitäten auf den öffentlichen Parkplätzen vor der Stadt (ca. 5 Gehminuten bis zum Hotel).

STORNIERUNG

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung gelten die Österreichischen Hotelvertragsbedingungen, veröffentlicht unter www.hotelverband.at.
Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.