



Candle-Light Dinner

**Freitag, 30.10.2015
und Freitag, 13.11.2015**

**Anmeldungen bis 27.10.2015
mit Vorauswahl vom Menü
telefonisch unter
++49 (0) 6707 – 361**

**oder Email an
info@winzerhof-kloeckner.de**

Einlass: 18.00 bis 19.00 Uhr

Menüpreis:

45,00 € pro Person

inkl. 4-Gänge-Menü

inkl. Sektempfang

inkl. 1 Flasche Wein/ Paar

**Wir wünschen Ihnen einen
schönen Abend in unserer
Bacchusstube!**



**Bacchusstube
Inh. Ulrike und Rainer Klöckner
im Winzerhof
Rainer Klöckner
Steinweg 4
55452 Guldental**

Candle-Light Dinner im Winzerhof Klöckner

Geniessen Sie einen romantischen Abend mit Kerzenschein bei einem Viergänge-Menü.

Einlass: 18.00 bis 19.00 Uhr

Candle-Menü I

Sektempfang

**Kürbiscremesuppe mit*
gebratenen Garnelenschwänzchen und
steirischem Kürbiskernöl**

**Gebratener Pinzgauer Kaspressknödel
(glutenfrei: Polenta-Kaspressknödel)
im Feldsalatnest
mit Petersilien-Gurken-Creme**

**„Steakturm Amore“ *
Verschiedene marinierte Steaks
serviert mit Pellkartoffeln
Schnittlauch-Dilldipp und Cognacbutter**

**Dessertvariation*
Steirisches Kernölparfait
Früchtesauce und Obst der Saison
Hausgemachtes Mousse**

Candle-Menü II

(Vegetarisch)

Sektempfang

**Kürbiscremesuppe mit*
karamellisiertem Ziegenkäse
und steirischem Kürbiskernöl**

**Gebratener Pinzgauer Kaspressknödel
im Feldsalatnest
mit Petersilien-Gurken-Creme**

**„Tagliatelle“
mit gebratenen Gemüsestreifen
vom Saison Gemüse
Kräutersaitlinge und Steinpilze**

**Dessertvariation*
Steirisches Kernölparfait
Früchtesauce und Obst der Saison
Hausgemachtes Mousse**

***glutenfrei**

Wir präsentieren ganz romantisch im Rahmen des Candle-Light Dinners eine kleine Ausstellung aus unserem Sortiment: Love-Kerzen, Baumstammkerzen, originelle Geschenkideen und hauseigene Würzmischungen, Essig & Ölsets, Weine, Ideen aus der Schlemmerkiste und Schatztruhe. Vielleicht suchen Sie noch ein stilvolles Geschenk – passend für viele Anlässe!