



Anmeldungen bis 18.10.2016
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!**

Candle-Light Dinner

**Donnerstag, 27.10.2016
und Freitag, 28.10.2016**



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

Menü: Änderungen vorbehalten

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 Saisongemüse
Kräutersaitlinge und Champignons**

**Dessertvariation
Hausgemachtes Brandteigkrapferl
Früchtesauce und Obst der Saison**

Candle-Menü I

Sektempfang

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

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

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

**Dessertvariation
Hausgemachtes Brandteigkrapferl
Früchtesauce und Obst der Saison**

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!