

Besuchen Sie auch unsere

romantische

Cocktail-Bar

und

parken Sie gratis!

★★★★

*Raumgrößen für
15 bis 80 Personen*

★★★★

- » Weihnachtlicher Tischschmuck «
- » Kleine Aufmerksamkeit des Küchenchefs «
- » Butter und Gebäck «
- » Weihnachtskekserl «
- » Romantische Atmosphäre «
- » Exquisites Service «
- » Gratisparkplatz «

sind in allen *unseren Weihnachtsfeiern* inkludiert

Unsere Weihnachtsgeschenkidee

Gutscheine

für einen Winterurlaub in unserem Wellness-Resort

Seefischer
SUPERIOR
ROMANTIKHOTEL AM MILLSTÄTTERSEE

oder einen

Sunday Swingtime Abend

mit Evergreens & Superhits im Romantik Parkhotel

Sonntag, 19.10 und 16.11. 2008 19.30 - 21.30 Uhr

inkl. 2-gängigem Menü EUR 17,00 pro Person

oder ein

Romantisches Abendessen

bei Kerzenlicht mit exquisiter Küche

in unserem Restaurant Florian



★★★★

CAFE

Florian

RESTAURANT



Reservierungen erbeten unter:

Tel. 0316 / 36 30-0 • Fax: 0316 / 36 30-50

e-mail: romantik@parkhotel-graz.at

www.parkhotel-graz.at

**Familie Florian
Romantik Parkhotel**

Leonhardstraße 8, 8010 Graz

Tel. 0316 / 36 30-0 • Fax: 0316 / 36 30-50



ROMANTIK
PARKHOTEL GRAZ

★★★★ SUPERIOR

Weihnachtliche Menüs 2008



- I. Gebackenes Kaninchenconfit
auf Salat von der Roten Rübe und Apfel-Kren-Vinaigrette
Erdäpfelsuppe mit Forellenkaviar
Glaciertes Brüstel und Schweinsfischerl
auf Champagnerkraut und Schwammerlstrudel
Kastanienmousse im Blätterteigschüssler auf Schilchersauce € 29,00
- II. Mariniertes von Pilzen, Kräutern und Tomaten
dazu Vulkanlandschinken
Schilchersuppe
Lachsforelle und Saibling in Spinatsauce auf Flußkrebssorbet
Orangenmousse mit Vanilledalken € 33,50
- III. Zweierlei Forellentartare in Kerbelkaviarschaum
Duett von der Paradeiser
Entenbrüstchen auf Orangenrotkraut
dazu gebratene Erdäpfelnockerl
Schokoladenmürb mit Topfeneis und Joghurtspuma € 35,00
- IV. Marinierte Garnelen vom Grill
auf Gurkenspaghetti und Tomatencoulis
Spinatsuppe mit Krusteln vom Thermenlandschinken
Geschmortes und rosa gebratenes vom Kalb
auf buntem Paprikagemüse und gerührtem Sterz mit Asmonte
Weißweinpfeffer auf Calvadosauce
mit Preiselbeersorbet und Mandelmousse € 37,00
- V. Kalbsbackerl mit Belugalinsen und Knuspercannelloni
Zweierlei Rübensuppe mit Ingwer und Kren
Lammfilet auf Pfeffer-Zucchini-ragout dazu Tomatenpolenta
Zwetschkenpofesen mit Zimteis auf Lebkuchenweichseln € 31,50
- VI. Gebeizte Almochsenscheiben mit Chili-Brombeeren und Selleriemousse
Wolfsbarsch auf Safranlinguini, Garnelenspießchen und Basilikumschaum
Parfait vom Vanillekipferl auf Eierlikörsauce € 27,50

von 4 bis 80 Personen



Auszug aus unserer Getränkearte



Reininghaus Jahrgangs Pils	1 Glas(0,2)	€ 2,60
Champagner Ruinart	1 Glas(0,1)	€ 10,60
Aus der steirischen Region:		
Steirischer Gewürztraminer	5 cl	€ 3,60
Schilcherfrizzante	1 Glas(0,1)	€ 3,10
Weinbegleitung:		
Weißburgunder 2007 Weingut Jöbstl, Badendorf	0,75 l	€ 22,00
Sauvignon Blanc 2007 „Steirische Klassik“ Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz	0,75 l	€ 25,00
Cabernet Sauvignon 2006 Weingut Pittnauer, Gols	0,75 l	€ 27,00
Sangiovese di Toscana, Montepulciano Primo Jacopo, Montepulciano, Toscana	0,75 l	€ 23,00
Zum kulinarischen Ausklang:		
Grappa Magari di Toscana	2 cl	€ 5,90
Reife Früchte:		
Williams- oder Traubenkirschnaps Fam. Jöbstl, Wernersdorf	2 cl	€ 4,30 / 6,00
Vogelbeerschnaps Brennerei Gölle, Riegersburg	2 cl	€ 5,90
Edler Whisky:		
Steirischer Whisky Destillerie Weutz, St. Nikolai im Sausal	4cl	€ 7,00
Zur Feier des Jahres was Besonderes:		
Hochrieglsekt Alte Reserve Weinkellerei Kattus, Wien	Flasche	€ 36,00

Christtag



- Kraftsuppe vom Ochsenfleisch und Nudeltascherl
Hirschrücken rosa gebraten dazu Kastanienrotkraut und Kartoffelspeckecken
Schokoladen-Kastanientörtchen € 27,50
- oder
- Kraftsuppe vom Ochsenfleisch und Nudeltascherl
Kalbsmedaillons auf Paprikagemüse dazu Trüffelpüree
Schokoladen-Kastanientörtchen € 29,50

Stefanitag



- Schilchercremesuppe mit Zimtstangerl
Rinderrückenschnitte vom Almochsen
auf Pfeffergemüse dazu Morchellaibchen
Lebkuchen-Schokoladentarte auf Honig-Weichseln € 29,00
- oder
- Schilchercremesuppe mit Zimtstangerl
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen auf pikantem Gemüse-ragout und Rahmpolenta
Lebkuchen-Schokoladentarte auf Honig-Weichseln € 23,50

Neujahrstag 2009



- Kresseschaumsuppe mit Lachsnockerl
Jungschweinsfilet in der Kräuterkruste auf Rahmlinsen
Sparklingcreme mit Mangomousse € 25,50

Einen perfekten Ablauf Ihrer Feier können wir nur bei einer Auswahl von einem gemeinsamen Menü garantieren.