



Weihnachtsfeiern
2023

IN *herzlicher* atmosphäre UND IN
gemeinsamer VERBUNDENHEIT - *genussvolle*
Momente im garten-Hotel

Lichterglanz & Düftemeer

im garten-HOTEL OCHENSBERGER

Planen und gestalten, erleben und genießen Sie Ihre genussvolle Weihnachtsfeier im Garten-Hotel. Wir unterstützen Sie mit viel Kompetenz bei der Organisation und kümmern uns mit persönlichem Einsatz und Herzlichkeit um Ihr Wohl.

GENUSS MIT HERZLICHER gastLICHkeit



Freuen Sie sich auf weihnachtlich geschmückte Banketträumlichkeiten:
Gartenland, 150 m²
Hügel-Wiesenland: 93 m²
Beide Räume kombiniert: 240 m²



Schmackhafte Kulinarik - ausgezeichnet mit 2 Falstaff-Gabeln! Unser engagiertes Küchenteam ist bekannt für abwechslungsreiche Kreationen und kulinarische Neuheiten. Dabei achten wir sehr auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität und verwenden viele Zutaten von heimischen Produzenten und Landwirten,



Herzlich-Ehrlich-Echt - unsere mit Freude und Hingabe gelebte Gastfreundschaft - eben Gastgeber von Herzen.



Bis bald im
weihnachtlichen Garten-Hotel!

*Ihre Gastgeber
Isidort und Peter Ochensberger
& das Garten-Hotel-Team.*



Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Garten-Hotel Ochensberger GmbH, Konzeption & Design: Garten-Hotel Ochensberger Ochensberger, Karl Schrotter, Bernhard Bergmann, Wolfgang Hummer. Alle Preise sind gültig bis auf Widerruf und verstehen sich inkl. MwSt. und allen gesetzlichen Abgaben.

Gaumenfreuden & KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Bitte wählen Sie für Ihr Weihnachtsmenü
1 Vorspeise, 2 Suppen, 2 Hauptspeisen (+ 1 vegetarische Alternative)
und 1 Dessert.

Wenn Sie uns Ihre detaillierte Bestellung pro Person bis spätestens 10 Tage vor
Ihrem Termin mitteilen können, wählen Sie bitte 2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2
Hauptspeisen (+ 1 vegetarische Alternative) und 2 Desserts.

VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Jungrind mit süßer Balsamico-Zwiebel,
getrüffelter Kürbiskernbutter auf Erdäpfelrösti, dazu Focaccia

Mit Kräuter-Ricotta gefüllte Röllchen vom Gebirgssaibling von „Michis
Fische“ mit Orangen-Sternanis

Knusprige Pilzteigrolle auf fermentiertem Wurzelgemüse und Kraut,
dazu Honig-Senf-Dressing (vegan)

Variation der drei Vorspeisen

SUPPEN

Schaumsuppe vom geräucherten Kürbis mit Kürbiskern-Crunch.
(vegetarisch)

Kräftige Rindsuppe mit zweierlei Knödel: Grießknödel und Leberknödel.

HAUPTGERICHTE

Duett vom Kalb mit Backerl und rosa Filet, dazu Selleriecreme,
Bratapfel und Brioche-Chip

Zander von „Michis Fische“ vom Rost mit Paprika-Tarhonya (Eiergrauen)
und Zitrusglace

Gebatene Suprême vom Maishuhn mit gemischten Röstpilzen,
Erdäpfel-Spinat-Röllchen und roten Rüben

Rumpsteak vom Pöllautaler Jungrind mit bunter Pfeffersauce,
dazu Erdäpfel-Röstgemüse und gegrillten Maiskolben

Medaillons vom Vulkanlandschwein mit Erdäpfelgratin und Pak Choi

Orientalischer Pilaw-Reis mit Orangen, Fenchel, Rosinen, Datteln
und Nüssen (vegan)

Fermentiertes Rote-Rüben-Carpaccio mit gebackenem Weizer Schafskäse
und Dörrobst (vegetarisch)

DESSERTS

Walnuss Soufflé mit Topfen-Honig-Rosmarin-Eis.

Zimt-Birnen-Caramel-Törtchen mit Mandarinen-Ragout

Schoko-Orangen-Parfait mit Lebkuchen-Zwetschken

Kokosmilch Panna-Cotta mit Maracuja-Spiegel (vegan)

Variation von drei Desserts

INDIVIDUELLE GERICHTE

Bitte teilen Sie uns Lebensmittel-
unverträglichkeiten bereits im Voraus mit.
Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.



menüpreise

pro Person
inkl.

- kompetente Veranstaltungsberatung
während Ihrer Vorbereitungszeit
- Nutzung der reservierten, stilvoll
geschmückten Räumlichkeit
- festlicher Tischschmuck

3-GÄNGE MENÜ EUR 42,00
mit Suppe, Hauptspeise, Dessert

3-GÄNGE MENÜ EUR 49,00
mit Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

4-GÄNGE MENÜ EUR 55,00
mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

GEDECK EUR 2,90

all inclusive preise

Das All inclusive Paket inkludiert sämtliche
Tischgetränke, wie alkoholfreie Getränke,
ausgewählte Flaschenweine, Weinmischgetränke,
Bier, Kaffee und Tee.
(ausgenommen Sekt, Spirituosen
und Cocktails)

3-GÄNGE MENÜ EUR 85,00
mit Suppe, Hauptspeise, Dessert

3-GÄNGE MENÜ EUR 91,00
mit Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

4-GÄNGE MENÜ EUR 98,00
mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert



GOURMET-MENÜ auf BarrelArt

Knusprige Pilzteigrolle auf fermentiertem
Wurzelgemüse und Kraut, dazu Honig-Senf-Dressing

Mousse vom hausgeräucherten Entenbrüstchen
mit Birnen, Chili, Vogersalat und Focaccia

Schaumsuppe von roten Rüben mit Limette

Pochierte Roulade vom „Michis Fische“
Gebirgssaibling“ mit Röstpilzen,
karamellisiertem Wintersalat und
Knuspererdäpfel.

Duett vom Kalb mit geschmortem Backerl
und Filet, dazu Selleriecreme und Brioche-Chip

Gebackenes Eierlikör-Parfait mit Mandarinen-Ragout

DIE vegane alternative

Knusprige Pilzteigrolle auf fermentiertem
Wurzelgemüse, Kraut und Honig-Senf-Dressing

Farfalle-Kroketten mit pikanter Kürbiscreme
und Focaccia

Schaumsuppe von roten Rüben mit Limette

Im Ofen geschmorter Kürbis mit
Röstpilzen und karamellisiertem Wintersalat

Pilaw-Reis mit Orangen, Fenchel, Dörffeigen und Nüssen

Kokosmilch Panna-Cotta mit Maracuja-Spiegel

BarrelArt ist die Kunst, sich von der Geschichte
alter Fässer, in denen besondere Weine meist
über Jahrzehnte gereift sind, inspirieren zu
lassen.

Der Wert und die Besonderheit dieser edlen
Hölzer, deren Ursprung vor 150 bis 200 Jahren
liegt und von Fassbindern in Form gebracht
wurde, wird durch die neue Veredelung von
BarrelArt auf einzigartige Weise neu belebt und
veredelt.

Das Zusammenspiel von Herkunft, Tradition und
Geschichte bildet die Basis für neue Kunstwerke,
die in Handarbeit als Einzelstücke gefertigt
werden. Jedes dieser Fässer hat jahrelang
den Geschmack und die Qualität ihrer Weine
entscheidend geprägt und erfährt so nun ein
„Second Life“ mit neuer Bedeutung.

www.barrelart.at



menüpreise pro Person

6-GÄNGE MENÜ EUR 65,00

WEINBEGLEITUNG EUR 22,50
6 klassische Weine je 1/16l

SAFTBEGLEITUNG EUR 17,50
6 regionale Natursäfte je 1/8l

Stimmungsvolle RAHMENPROGRAMME

Bereiten Sie Ihren Mitarbeitern und Partnern eine besondere Freude mit außergewöhnlichen und zauberhaften Ideen für eine genussvolle Umrahmung Ihrer Weihnachtsfeier!

APERITIF-EMPFANG

Wermuth Tonic je Glas EUR 6,40
Wermuth „Lady“ vom WG Kodolitsch,
Tonic, Orangenzesten, Rosmarin

Gin Berry Sprizz je Glas EUR 6,60
Sapphire Gin, Wild Berry Tonic,
frische Beeren, Soda, Limette

Muskateller Frizzante je Glas EUR 4,40
Weingut Moser, Gols

Frizzante aus wilden Trauben je Glas EUR 4,40
Weingut Leitner, Gleisdorf

Punsch oder Glühwein je Glas EUR 4,50
(auch alkoholfrei möglich)

APERITIF-EMPFANG MIT STEIRERHAPPEN

Trilogie von mariniertem Schafskäse von den Weizer Schafbauern mit gebratenem Kürbis, hausgemachten Gemüse-Antipasti und einem gefüllten Cornettino.

1 Glas Aperitif und 3 Happen: pro Person EUR 14,00

SAXSOLO

Mit beschwingten Weihnachtsliedern und traditionell besinnlichen Werken, werden Sie vom Saxophon-Solisten Ingo Herzmaier empfangen. Auf Anfrage begleitet er Sie auch sehr gerne während Ihrer gesamten Feier!

ZAUBERSHOW - ZUSEHEN, STAUNEN, ERLEBEN!

Erleben Sie „magic moments“ und lassen Sie sich von den Zauberkünstlern des Trios „ZauberKoffer“ begeistern. Erleben Sie Zauberkunst aus nächster Nähe - für einen „zauberhaften“ Abend...

LIVE ACTS, DIE BEGEISTERN

Sie möchten Ihre Gäste zum Staunen bringen und fröhliche Gesichter sehen? Jakotopia bietet Live-Auftritte mit atemberaubenden Shows, sowie fantasievolle Walking- und Comedian-Acts, die Kreativität und Perfektion in Einklang miteinander bringen.

LICHTERL & GEDICHTERL

Ein stimmungsvoller Spaziergang (optional mit Feuerfackeln buchbar - Aufpreis: EUR 5 pro Person) führt Sie durch das zauberhaft beleuchtete St. Ruprecht/Raab zur geschichtsträchtigen Barockkirche mit Friedensgrotte. Lauschen Sie den weihnachtlichen Klängen des Bläser- und Männerquartetts und halten Sie kurz inne, begleitet von Gedichten und Geschichten.

Dauer ca. 45 Min.

HARFENMUSIK UND BARMUSIK

Feine ausgewählte Harfen- und Barmusik zum Genießen und Verweilen, zum Empfang oder zum mehrgängigen Menü.



Räumlichkeiten

für IHR gemeinsames WEIHNACHTSESSEN



„GLASHAUS“ IM RESTAURANT

Größe: 125 m²
max. Personenanzahl: 60

Stimmige Atmosphäre mit mediterranem Flair mit moderner offener Architektur inkl. Stein, Holz und Glas.

Durch die großen bodentiefen Fensterfronten verfließen die Grenzen zwischen drinnen und draußen.



„APFELLAND“ IM RESTAURANT

Größe: 26 m²
max. Personenanzahl: 20

Das Séparée Apfelland schließt an das Glashaus an und bietet sich optimal für kleinere Gesellschaften an, die gerne unter sich bleiben möchten.

Das Apfelland kann durch einen transparenten Raumteiler vom Glashaus getrennt werden.



„LANDHAUS“ IM RESTAURANT

Größe: 25 m²
max. Personenanzahl: 23

Gemütliche Nischen ganz in grün und natur. Ideal für Festessen in kleiner Runde.



RAUM „GARTENLAND“

Größe: 150 m²
max. Personenanzahl: 100

Der größte Bankettraum im Garten-Hotel. Die helle Atmosphäre mit vielen Holzelementen und einer stilvollen Weihnachtsdekoration sorgen für eine besonders behagliche und festliche Atmosphäre.

Teilbar in:

1 x 70m² (30 Personen)

1 x 80m² (50 Personen)



RÄUME „HÜGELLAND“ UND „WIESENLAND“

Größe: 42 m² und 51m²
max. Personenanzahl: 24 und 32
Hügel-Wiesenland, gesamte Fläche: 60 – 70 Personen

Lichtdurchflutet mit großen bodentiefen Fensterfronten. Kombinierbar mit dem Raum „Gartenland“ ergibt sich eine Fläche von 240 m² für ca.170 Personen.



Geschenkideen für IHRE MITARBEITER

„Ochsenberger“ schenken heißt Zeit und Genuss schenken für Körper, Geist und Wohlbefinden.



INDIVIDUELLE GESCHENKPAKETE

Gerne stellen wir auf Anfrage individuelle Geschenkpakete zusammen. Ideen für genussreiche Inhalte:

Ochsenbergers RegioDeli
Ochsenbergers haus eigene Delikatessen im Glas

VINOBLE Traubenkosmetik - für SIE und IHN!
Die südsteirischen Trauben, aus biologischem Anbau, tragen das kostbare OPC, das verjüngend und zellschützend wirkt. Die hochwertigen Produkte revitalisieren, beruhigen und sorgen für Ihr Wohlbefühl und eine großartige Wirkung. Vinoble Traubenkosmetik wird nicht an Tieren getestet, enthält keine Farb- und Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs und keine Paraffine und Parabene.

Geschenke von Sonnentor
Gewürze, Tees und vieles mehr. Der Biospezialist seit über 25 Jahren! Hochwertige Bio-Produkte. Feinste Bio Gewürze. Tees & Kräuter

Steirische Schmankerl
Kürbiskernöl, Knabberkerne, Zotter Schokoladen, hochwertige BIO-Naturöle der Ölmühle Fandler, erlesene Auswahl an steirischen Weinen

WINTERZAUBER STEIRNESS

Gönnen Sie Ihrem Team Entspannung und Genuss mit einem Wellnessgutschein für Tageseintritte, auch kombinierbar mit Restaurantleistungen oder Behandlungen!

Im Webshop finden Sie die gesamte „Ochsenberger“ Gutscheinwelt.

shop.ochsenberger.at

Day Spa
Ganztageseintritt
Abendeintritt ab 17 Uhr

Day Spa Guten Morgen (mit Frühstück)
Ganztageseintritt

Day Spa & Kulinarik (mit 3-Gang-Menü)
Ganztageseintritt
Abendeintritt ab 17 Uhr

Day Spa STEIRNESS vom Feinsten
(Frühstück, 3-Gang-Menü, 25 Min. Kräuterstempelbehandlung)
Ganztageseintritt

Dinner for 2 (Aperitif, 4-Gang-Menü, 1 Fl. Qualitätswein)

Massagen & Körperanwendungen
lt. aktueller Preisliste

**TIPP FÜR EIN BESONDERES
WEIHNACHTSGESCHENK:**
Gutscheine für das Genusspanorama
auf Barrel-Art

Genießen Sie Ochsenbergers Genusspanorama als 6-gängiges Feinschmeckermenü mit regional-saisonalen Zutaten, exklusiv serviert auf den einzigartigen Holzfass-Kunstwerken von BarrelArt. Inspiriert von Geschichte, Wertbeständigkeit und Nachhaltigkeit präsentieren wir Ihnen das BarrelArt Genusspanorama im Restaurant und in der RestoBar DIE GÄRTNEREI.

PREIS PRO PERSON: EUR 65,00
Weinbegleitung: EUR 22,50
Saftbegleitung: EUR 17,50



Details RUND UM IHRE WEIHNACHTSFEIER

DEKORATION

Unsere Restaurant- und Banketträumlichkeiten erstrahlen im Advent mit stilvoller und festlicher Dekoration, die von unserer Meisterfloristin Petra Hütter mit viel Liebe arrangiert wird.

IHRE WEIHNACHTLICHE MENÜKARTE

Ihre Menükarten mit festlichem Umschlag erstellen wir mit Ihrem Firmenlogo.

UMWELT

Als umweltzertifizierter Betrieb ist es unser Auftrag, unnötigen Abfall zu vermeiden. Bitte verwenden Sie keine Dekoelemente aus Kunststoff, die wir entsorgen müssen. Andernfalls verrechnen wir dafür Reinigungs- und Entsorgungskosten.

LIVEMUSIK

Bitte beachten Sie, dass wir aus Rücksichtnahme auf unsere übrigen Restaurantgäste in offenen Restaurantbereichen keinerlei Livemusik akzeptieren können.

GARANTIEZAHL

Für unsere Küchenplanung benötigen wir die genaue Gesamtpersonenanzahl bitte bis spätestens

24 Stunden vor Ihrer Ankunft mit. Diese Angabe gilt für uns als Garantiezahl, die wir Ihnen entsprechend Ihren gebuchten Leistungen in Rechnung stellen. Den Mehraufwand bei einer höheren Personenanzahl verrechnen wir zusätzlich.

SONDERPREISE für ÜBERNACHTUNGEN

Einzelzimmer: EUR 111,00
Doppelzimmer: EUR 91,00

Jeweils pro Person inkl. Buffetfrühstück und Benützung des Hotel-Spa STEIRNESS „Adults only“ auch noch am Abreisetag; zzgl. Nächtigungsabgabe von EUR 2,50 pro Person/Tag.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre vorläufige Zimmeranzahl mit - wir empfehlen bereits bei Einladung Ihrer Gäste die Option eines Zimmers zu erfragen.

STORNOBEDINGUNGEN

Mit unserer schriftlichen Bestätigung Ihrer Reservierung versichern wir Ihnen die zugesagte Buchung in unserem Haus. Diese können Sie bis 14 Tage vor Ihrem Termin kostenlos stornieren. Für spätere Rücktritte verrechnen wir Stornogebühren von Ihren gebuchten Leistungen und Arrangements:

Ab 2 Wochen vor Ihrem Termin: 50%
Ab 1 Woche vor Ihrem Termin: 60%
Ab 48 Std. vor Ihrem Termin: 80%

PREISE

Alle Preise und Angebote sind gültig bis auf Widerruf und verstehen sich inkl. MwSt. und allen gesetzlichen Abgaben.



Garten-Hotel Ochensberger GmbH
Untere Hauptstraße 181
8181 St. Ruprecht/Raab, Austria
T. +43 (0) 3178 5132-0
F. +43 (0) 3178 5132-4

gartenhotel@ochensberger.at

