



# m

## MARIENHOF

### Seminarangebot

# Marienhof Works

Vom Vitalfrühstück über lecker-leichtes Brainfood am Mittagstisch bis zur Belohnung am Abend mit Sektempfang und Chef's Dinner: Mit unserem **neuen Angebot** sorgen wir für Ihren genussreichen und energiegeladenen Seminarabend.

Hotel Marienhof  
Hauptstraße 71-73 | 2651 Reichenau an der Rax  
+43 (0) 2666 52995 | [hotel@marienhof.at](mailto:hotel@marienhof.at)

[www.marienhof.at](http://www.marienhof.at)

# m

## Seminarablauf:

- **Ab 07:00 Uhr Start** in den Tag mit Vitalfrühstücksbuffet inklusive frischer Eierspeisen
- **Tee & Kaffee** Corner permanent
- **Mittagessen** - Brainfood im Seminarbereich:
  - » Quinoa Salat
  - » Avocado Kale Salat
  - » Garnelen Spießchen
  - » Feta Oliven Salat
  - » Frische Früchte Bar
  - » Smoothies
- **17:00 Uhr Seminarende**
- **17:30 Uhr Chefs Dinner** mit Prosecco Empfang
  - » **Vorspeisen** to Share  
Tuna Tartare / Beef Tartare / Burrata auf Tomatencarpaccio / Yellow Fin Tuna Sashimi / Gazpacho / Mediterranes Gemüse
  - » **Hauptspeisen** to Share  
Surf and Turf a la Marienhof / Trüffel Pommes / Brokkoli / Champignons / Gemüse der Saison /
  - » **Desert** to Share  
Lemon Tarte / Mango Crème / Tiramisu / Frische Früchte / Käseauswahl

Rose / Weißwein Marienhof / Rotwein Marienhof gratis während dem Dinner.

€ 165,- netto pro Person