



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 Seminartag.

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

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