

Reif's

PRIVATE DINING
WEINE & DELIKATESSEN



Weihnachtsmenüs 2023

Wir – Bernhard und Romana Reif-Breitwieser - bieten Ihnen mit unserem „Private Dining“ ein in Graz einzigartiges Esserlebnis, in der sehr persönlichen Atmosphäre unseres Hause in der Aspachgasse 2 in Graz-Gösting an. Das Ganze in kleinem, feinen Rahmen für max. 25 Personen, damit es auch wirklich „privat“ bleibt.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge. Gerne können Sie die Speisen untereinander tauschen oder uns Ihre Lieblings Speisen bekannt geben und wir kreieren für Sie ein spezielles Menü:

3-Gang Menü 1

Panna Cotta vom
Eierschwammerl



Perlhuhn / Granatapfelsauce
Erdäpfelrose / Erbsenschoten



Apfeltarte
Preiselbeersorbet

€ 52,-- pro Person

3-Gang Menü 2

Maronisuppe
Chili Zimt Croutons



Gebratener Saibling / Kohlrabigemüse
Rotweibutter / Rote Rüben Chip



Weißes Schokomousse
Orangen-Zimt Törtchen

€ 54,-- pro Person

4-Gang Menü 1

Kürbismousse / Blattsalate
Pinienkerne

Zitronengrasessenz / Krebsenravioli

Kalbsbackerl Sous Vide
karamellisiertes Erdäpfelpüree / wilder Broccoli
oder

Kabeljau / Ingwer Misoauce
Soba Nudeln

Hollerkoch
Nougatmousse

€ 62,-- pro Person

4-Gang Menü 3

Marinierter Saibling / Butternußkürbis Creme
weißer Ingwer / Sprossen

Zerlei von der Petersilie
Prosciuttostangerl

Lammkrone / Thymiansauce
Fregola Sarda / Erbsen
oder

Seeteufel mit schwarzer Olivenkruste
mediteranes Gemüse
Kartoffelwürfel

Sulz von Rumfrüchten / Dattelmousse

€ 67,-- pro Person

4-Gang Menü 2

Grüne Parmesanschaumsuppe / Oliven Grissini

Gebratene Jakobsmuscheln / Karfiolflan
Grapefruit / Petersilie

Hirschrücken im Ganzen / Preiselbeer Birne
Weißkraut / Serviettenknödel
oder

Zander in Parmaschinkenmantel
Heidelbeer-Schwammerlrisotto

Rosmarin Panna Cotta
Marille

€ 64,-- pro Person

5-Gang Menü 1

Entenleberpastete / Brioche
Granatapfelgelee

Klare Tomatenessenz / Pistazien-Eierstich

Heilbutt / Roter Fenchelsalat / Chemicurri

Rehfilet im Studelmantel
Eierschwammerl Risotto / Hagebuttensauce
oder

Thunfischsteak / Balsamico Zwiebel
Thymian Erdäpfel Risotto

Maronitörtchen im Baumkuchenmantel

€ 75,-- pro Person

Punsch am offenen Feuer - € 6,-- pro Person

Weihnachtskekse - € 6,-- pro Person

Alle Menüpreise inkludieren Gedeck mit hausgemachten Brot, Olivenöl und aromatisierter Butter und Amuse Gueule.

Selbstverständlich können alle Menüvorschläge nach Ihren Wünschen kombiniert oder abgeändert werden. Gerne berücksichtigen wir Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche und nehmen Rücksicht auf Unverträglichkeiten.

Eine **Weinbegleitung** bieten wir – je Kategorie ab 4 Personen an - wie folgt
Weinbegleitung (3/8) **superior**: € 14,-- Weinbegleitung (3/8) **premium**: € 18,--

Darüber hinaus finden Sie eine grosse Auswahl an österreichischen und internationalen Flaschenweinen, die Sie in unserem Weinzimmer zu günstigen Preisen selbst aussuchen können.

Bei den von Ihnen vor Ort ausgesuchten Flaschenweinen verrechnen wir einen **fixen Aufschlag auf unsere Handels - Weinpreislste**
von € 15,-- pro Flasche 0,75 l und € 30,-- für eine Magnumflasche 1,5 l (Preise incl. MWSt).

Wir würden uns freuen, Sie bei uns betreuen zu dürfen und verbleiben
Mit freundlichen Grüßen

Romana & Bernhard Reif-Breitwieser

BRB Gastro- & Handels GmbH., Aspachgasse 2, A-8051 Graz

Mail: reif@reifs-dining.place, Tel.: +43 664 8872 5667 oder +43 664 3550 230, www.reifs-dining.place