PUCHASPLUS KUKMIRN
★ ★ ★ ★

Unvergessliche Weihnachtsfeiern



Die festliche Jahreszeit rückt näher, und es ist die perfekte Gelegenheit, um mit Ihren Kollegen, Freunden oder der Familie eine unvergessliche Weihnachtsfeier zu planen.

Warum zum PuchasPLUS Genussresort nach Kukmirn?

Einzigartiges Ambiente: Unsere Destillerie und uriges Restaurant vereinen Tradition und Moderne und bieten das perfekte Ambiente für festliche Anlässe.

Exklusive Lage: Eingebettet in die malerische Landschaft des Südburgenlands sorgt unsere Location für eine entspannte und festliche Atmosphäre.

Vielfältiges Angebot: Genießen Sie nicht nur unsere erlesenen Spirituosen und Weine des Südburgenlandes, sondern auch köstliche regionale Spezialitäten.

Ihr Frühbucher - Vorteil bis 15.11.2026:

Wir laden Sie und Ihre Freunde auf **eine kostenlose Führung durch unsere Destillerie mit anschließender Verkostung ein.** Erfahren Sie mehr über die Kunst der Destillation und entdecken Sie die Geheimnisse unserer hochwertigen Produkte.

Unsere Kapazitäten sind begrenzt und die Nachfrage ist hoch. Profitieren Sie von unserem exklusiven Angebot und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin.

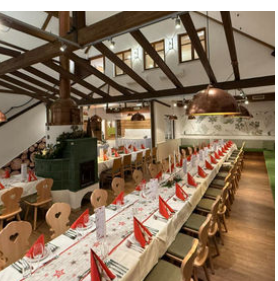


Kontaktieren Sie uns - wir erstellen Ihr individuelles Angebot:

Telefon: +43 3328 32003
E-Mail: kukmirn@puchasplus.at
Webseite: http://www.puchasplus-kumirn.at



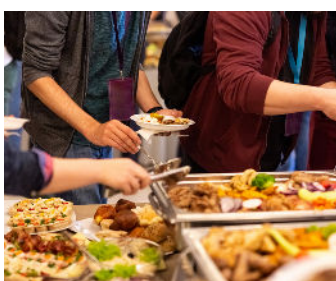
Machen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis! Genuss Vorschläge finden Sie im Anhang. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



PUCHASPLUS KUKMIRN
★ ★ ★ ★







Weihnachts Genussbuffet

PUCHASPLUS
KUKMIRN
★ ★ ★ ★

VORSPEISEN-*KLASSISCH & RAFFINIERT*

FESTLICHE WILDPASTETE AN GEWÜRZ-PREISELBEEREN
CARPACCIO VOM RAUCHLACHS MIT HONIG-SENF-SAUCE
KALT GERÄUCHERTE FLEISCHVARIATION
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT KRÄUTER-DIP(VEGETARISCH)

BROTKORB & AUFSTRICHAUSWAHL: FRISCHES LANDBROT,
NUSS-BAGUETTE UND JOUR-GEBÄCK

SUPPEN-*WÄRMEND & AROMATISCH*

KÜRBIS-INGWER-CREME-SUPPE
MIT STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN UND KERNÖL

KLARE RINDERKRAFTSUPPE MIT FRISCHEN FRITTATEN UND
FEINEN WURZELGEMÜSE-STREIFEN

SALATBUFFET-*REGIONAL & SAISIONELL*

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON, KLASSISCHER
KARTOFFELSALAT MIT FEINEN ZWIEBELN,
GURKENSALAT IN RAHMDRESSING, KÄFERBOHNENSALAT MIT
KERNÖL UND TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

HAUPTSPEISEN & BEILAGEN-*FEST- & FEIERLICH*

ZARTES HIRSCHGULASCH VOM HEIMISCHEN WILD IN
KRÄFTIGER ZWEIGELTSAUCE UND PREISELBEEREN
GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBISKERNKRUSTE
FRISCHES LACHSFILET IN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE
KÜRBIS-PILZRISOTTO MIT PARMESAN (VEGETARISCH)

DAZU SERVIEREN WIR FOLGENDE BEILAGEN:
KLASSISCHE SERVIETTENKNÖDEL
HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLE
GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN
KRÄUTER DUFTREIS UND GEBRATENES WINTERGEMÜSE

DESSERTBUFFET-*SÜSSER AUSKLANG*

WARMER APFELSTRUDEL MIT BOURBON-VANILLESAUCE
ZARTSCHMELZENDES LEBKUCHEN-MOUSSE IM GLAS
HAUSGEMACHTES ZIMT-TIRAMISU MIT BEERENRAGOUT

ALL YOU CAN EAT
€ 49,00 PRO PERSON

Kukmirn Kulinarik

GERNE PASSEN WIR DAS GENUSSBUFFET NACH IHREN
WÜNSCHEN UND BUDGET ENTSPRECHEND AN

Weihnachts Genussmenü

PUCHASPLUS
KUKMIRN
★ ★ ★ ★

HAUSGEMACHTES BROT- UND JOURGEBÄCK
AM TISCH MIT AUFSTRICHEN UND BIO-BUTTER

VORSPEISE:

VARIATION VOM ALPENLACHS: PIKANTES LACHSTATAR, HAUSGEBEIZTER ORANGEN-DILL-LACHS UND LACHSMOUSSE MIT AVOCADO UND HONIG-SENF-DIP

SUPPEN:

CREMESUPPE VON DER MARONI: MIT WALNUSSSCHAUM BIRNEN BRUNOISSE UND GEHACKTEN NÜSSEN

ODER

KLARE BRÜHE VOM HEIMISCHEN RIND MIT HAUSGEMACHTEM LEBERKNÖDEL UND SCHNITTLAUCH

SALATBUFFET:

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON, KLASSISCHER KARTOFFELSALAT MIT FEINEN ZWIEBELN, GURKENSALAT IN RAHMDRESSING, KÄFERBOHNENSALAT MIT KERNÖL UND TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

HAUPTSPEISEN:

KEULE VON DER WEIHNACHTLICHEN GANS: DAZU GLASIERTES APFEL-ORANGEN-ROTKRAUT, LAUWARME SEMMEL-KNÖDEL UND KRÄFTIGER ZWEIGELT JUS

ODER

FILET VON DER HEIMISCHEN FORELLE: AUF DER HAUT GEBRATEN, SERVIERT MIT STEINPILZ-RISOTTO, GLACIERTEN ZUCKERSCHOTEN UND LIMETTEN-SCHAUM

ODER

KARTOFFEL-KÜRBIS-STRUDEL: MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU JUNGER SPINAT UND WALNUSS-KRÄUTER-SAUCE

DESSERT:

WEIHNACHTLICHES SCHOKO-DUETT: WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, WEISSES ZIMT-SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS MIT MARINIERTEN KIRSCHEN UND CREMIGEM PISTAZIENEIS

4 GANG MENÜ € 58
5 GANG MENÜ € 69

Kukmirn Kulinarik

GERNE PASSEN WIR DAS GENUSSMENÜ NACH IHREN WÜNSCHEN UND BUDGET ENTSPRECHEND AN

Weihnachts Genussbuffet Rustikal

PUCHASPLUS
KUKMIRN
★ ★ ★ ★

HAUSGEMACHTES BROT- UND JOURGEBÄCK
AM TISCH MIT AUFSTRICHEN UND BUTTER

SUPPEN

KLARE RINDERKRAFTSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN
UND FEINEN WURZELGEMÜSE-STREIFEN

CREMESUPPE VON SELLERIE UND BIRNE
MIT HAUSGEMACHTEN SCHWARZBROTCROUTONS

SALATBUFFET

BUNTE BLATTSALATE DER SAISON,
KLASSISCHER KARTOFFELSALAT MIT FEINEN ZWIEBELN,
GURKENSALAT IN RAHMDRESSING, KÄFERBOHNENSALAT

HAUPTSPEISEN & BEILAGEN

GEBRATENES STEAK VOM JUNGSCHWEINERÜCKEN
AUSGELÖSTES STEIRISCHES BACKHUHN
SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBISKERNKRUSTE
FILET VOM ZANDER MIT KRÄUTERBUTTER

DAZU SERVIEREN WIR FOLGENDE BEILAGEN:
PETERSILIENKATRTOFFEL
BUTTER-KRÄUTERREIS
GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON

DESSERTBUFFET

WARMER APFELSTRUDEL MIT BOURBON-VANILLESAUCE
HAUSGEMACHTES ZIMT-TIRAMISU MIT BEERENRAGOUT

ALL YOU CAN EAT
€ 29,90 PRO PERSON

Kukmirn Kulinarik

GERNE PASSEN WIR DAS GENUSSBUFFET NACH IHREN
WÜNSCHEN UND BUDGET ENTSPRECHEND AN