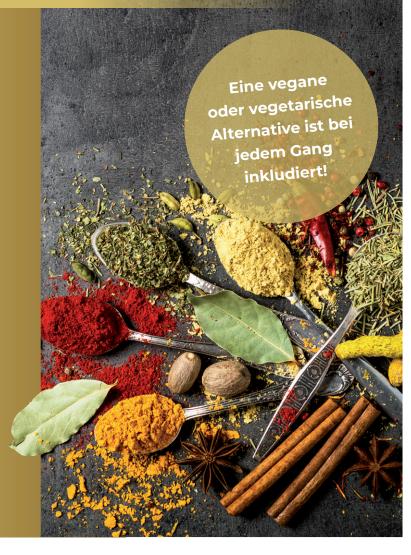
Gemussen

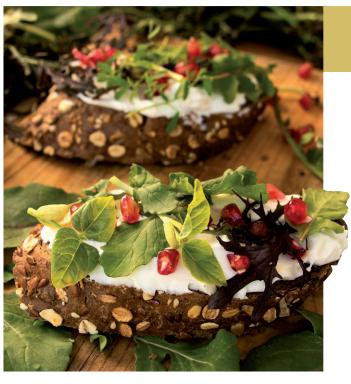
Steirische GenussAuszeit im Congress Loipersdorf

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen – so lautet ein bekanntes Sprichwort. Dazwischen darf aber auch einmal Zeit für eine kleine, oder gerne auch größere Genuss-Pause sein. Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Vielzahl an schmackhaften, regionalen und vitaminreichen Stärkungen, um Ihre Energiereserven wieder aufzuladen!

Apropos Vitamine: Tanken Sie Vitamin D und genießen Sie Ihre Jausen-Pause auf unserer großzügigen Sonnenterrasse!

Für Ihre typisch steirische GenussAuszeit verwöhnen wir Sie mit einer der angeführten "GenussPausen".





Genous PAUSE 1

Der steirische Brauch, für den Bauch

In dieser Pause genießen Sie regionales Bauernbrot, typisch steirische Trogbutter, hausgemachte Aufstriche, herzhafte steirische Spezialitäten aus der Selchkammer, pflückfrische Kräuter wie Kresse und Schnittlauch sowie knackiges Blumauer Gemüse, regionales Obst und

belebende Tees.

Und natürlich darf auch der röstfrische Kaffee an der **Kaffeebar** nicht fehlen!

... inkludiert in der Seminarpauschale!

Der steirische Vitaminbooster

Die Aufmerksamkeit fällt langsam schwer? Mit dieser Pause sind Sie wieder hellwach. Knuspriges Kürbiskern-Bauernbrot von der Familie Kainz, eine lockere Topfen-Frischkäsecreme und Rauers Sprossenvielalt geben den nötigen Kick für die nächste Seminarrunde.

Mit der fruchtigen Molke-Energiebombe aus Thallers Bauernmilch, hausgemachten Marmeladen und Butter, Croissants frisch aus dem Ofen und leckerem saisonalen Obst gehen Sie voll dynamisch in die nächste Seminarhälfte. Nicht fehlen dürfen vitalisierende Tees sowie Kaffee-Muntermacher an der Tee- und Kaffeebar.

... inkludiert in der Seminarpauschale!



GENUSS PAUSE 3

Kaffeepause mit GenussTradition

Genuss hat bei uns Tradition. Unter dem Motto "A Jaus ´n wie damals" verwöhnen wir Sie in Ihrer Kaffeepause mit belebendem Kaffee und erfrischenden Tees von der Teebar sowie mit verschiedenen süßen Schmankerln.

> "Schlemmen" Sie in Kindheitserinnerungen:

Apfelfleck nach Omas Rezept Buchteln wie früher, fluffig und frisch aus dem Ofen mit Vanillesauce

Cremiger Milchreis mit Zimt oder Schokolade

Knackige **Apfeljause** mit traditionellen alten Sorten

... inkludiert in der Seminarpauschale!

CHANGE 4 Omas steirische Strudel

Einen "Strudel" an neuer Energie für die nächste Seminar-Halbzeit bietet unsere Kuchenund Strudelvariation nach Omas Rezept. Ganz nach Belieben, ob süß und fruchtig, oder doch lieber pikant und herzhaft, können Sie aus vier Strudeln bzw. Kuchen wählen:

Süß & fruchtig:

Apfelstrudel

Topfen-Zwetschkenstrudel Milchrahmstrudel mit Rosinen Saisonaler Fruchtkuchen

Vanillesauce mit Rum

Pikant & herzhaft:

Wir überraschen Sie mit vier unterschiedlichen Strudelvariationen (je nach Saison z.B. Erdäpfel-, Gemüse-, Kraut-, Spinatstrudel, ...) – natürlich immer mit dabei: Sauerrahmsauce mit Schnittlauch

Flüssige Stärkung finden Sie an der Teebar oder an der Kaffeebar.

... inkludiert in der Seminarpauschale!

