

CONFREDERIE DE LA CHAINE DES ROTISSEURS
ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE
BAILLIAGE PROVINCIAL DE CARINTHIE



Die Bailliage Provincial de Carinthie vertreten durch
Bailli Provincial / Gerhard Satran
sowie Professionnel du Vin / Franz Oppelmayer
laden herzlich zum

Déjeuner Amical

am Samstag, den 26. April 2025 um 12:00 Uhr
unter dem Motto "Der Frühling ist da"

in die Stiftsschmiede Ossiach
9570 Ossiach, Ossiach 4

Preis mit Weinbegleitung pro Person **EUR 115,- / EUR 85,-***
Preis inkl. Weinbar, Mineralwasser, Kaffee;

Preis ohne Weinbegleitung pro Person **EUR 115,- / EUR 85,-***
Preis inkl. alkoholfreier Wein, Mineralwasser, Säfte, Kaffee;

***Jugendtarif - gültig für Mitglieder der österreichischen Bailliage unter 35 Jahre**

Für Reservierungen zu dieser Chaîne Veranstaltung senden Sie bitte eine E-Mail mit Namen und Teilnehmer an:
reservierung.kaernten@chaine.at

Gäste von Chaîne-Mitgliedern sind herzlich willkommen.

Anmelde- bzw. Reservierungsschluss ist der 23.04.2025. Für Stornierungen nach dem 23.04.2025,
wird eine Stornogebühr in Höhe der gebuchten Leistung fällig!

Dresscode beim Déjeuner: Smart Casual oder Tracht mit den Insignien der Chaîne

Wir dürfen Sie, aus Gründen des Datenschutzes, extra auf folgendes hinweisen: Aus Gründen des Datenschutzes möchte ich Sie auf folgendes hinweisen:
Mit der Anmeldung zu dieser Veranstaltung erteilen Sie der Bailliage National d'Autriche die widerrufliche Erlaubnis, von Ihnen und Ihren Gästen vor-
während und nach der Veranstaltung Foto und Filmaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen -ohne jedwede Verfremdung wie Gesichtsbalken o.ä.
für die Öffentlichkeitsarbeit/Dokumentation, analog und digital, zu verwenden. Bei diesbezüglichen Wünschen oder Fragen wenden Sie sich
bitte schriftlich an dsgvo@chaine.at Wir werden Ihre Anfrage binnen 10 Tagen beantworten.



**Menü im Restaurant Stiftsschmiede ab 12 Uhr
bei Bailli Provincial Gerhard Satran mit Weingut Oppelmayer**

Station mit Gerhards Schinken „Fatto in Casa“ auf der Seeterasse
SZIGETI Reserve Prestige aus der Großflasche

Lachsforelle / Spargel / Ponzu Kalbstatar / Nuart's Frischkäse /
Bärlauch Duroc / Forelle / Löwenzahn
Frühlingsalat / eingelegte Radieschen /
Kärntner Backfisch/ Zitronenmayonaise
2023 Sauvignon Blanc - Weingut Oppelmayer

Fischsuppe a la Gerhard Satran Senior
2023 Gemischter Satz – Pinot Blanc & Chardonnay - Weingut Oppelmayer

Seeforelle / Rollgerste/ Spinat / Kern/ Mandel
Weißburgunder Reserve – Weingut Oppelmayer

Kalbsrücken am Spieß / Nieren / Kalbssauce/ Bärlauchkartoffel / Frühlingsgemüse
2020 Cuvee Matador – Weingut Oppelmayer

Weißer Schokolade / Rhabarber / Rote Rübe
White Cat – Likör vom Sauvignon Blanc – Weingut Oppelmayer

Käse vom Brett
2021 Cabernet Sauvignon oder 2017 Zweigelt Schüttenberg

Schnapsperl vom Pfau



Zimmerreservierung – Preise für Mitglieder mit Begleitung:

€ 140,00 pro Nacht für ein Doppelzimmer Standard zur Einzelnutzung inkl. Frühstück und exkl. Ortstaxe
€ 220,00 pro Nacht für ein Doppelzimmer Standard für 2 Personen inkl. Frühstück und exkl. Ortstaxe

Bitte bei der Buchung Bescheid geben, dass Sie zur Gruppe „Chaine des Rotisseurs“ gehören!

Die Preise sind inklusive folgender Leistungen:

- Übernachtung im gebuchten Zimmer mit TV-SAT, Flatscreen,
- Minibar & Safe, Kaffeemaschine
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- alle gesetzlichen Steuern und Abgaben, exkl. Ortstaxe (Euro 2,50 pro Person/Tag & Nacht)

Reservierung bitte telefonisch oder per Email:

Kontakt: Frau Isolde Satran, Reservierung Tel. +43 676 4200850

oder per Email unter zimmer@stiftsschmiede.at

Parken

Für die Gäste der Stiftsschmiede besteht die Möglichkeit am öffentlichen Parkplatz vor dem Restaurant zum Sonderpreis von EUR 8,00 für 24 Stunden zu parken.

Garantie und Stornierung

Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen.

Stornierungen bis zum Anmeldeschluss 23.04.2025 (3 Tage vor Anreise) sind kostenlos.

2-0 Tage und No-show: 100% des gebuchten Aufenthaltes

Anmelde- bzw. Reservierungsschluss ist der 23.04.2025