

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Silvester Gala-Abend

31. Dezember 2022

Ab 19 Uhr Aperitif in der Bar
großes Vorspeisenbuffet
Suppe / warme Vorspeise / Hauptgang werden serviert
Dessertbuffet
Countdown auf 24 Uhr
Partymusik in der Bar

Vorspeisenbuffet:

Frische Austern
Tartar vom hausgebeizten Rote Rüben Lachs
Hausgemachter Rinderschinken mit Cassis Feigen
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Carpaccio mit Parmesan und Pesto
Marinierte Green Shell Muscheln
Mini Beef Tatar Burger mit karamellisierten Zwiebeln
Geräuchertes vom Schwein und Fisch
Mit Knoblauch und Olivenöl marinierte Garnelen und Hummerschwänze

Tomaten Consommé mit Gemüsestrudel und Basilikum Öl

In Gewürzsud pochierter Seeteufel
mit Rote Rüben, Wasabi und Safran

Zweierlei vom heimischen Rind
Filet und Geschmort
mit geräucherter Paprika Polenta, Cognacjus und Speck – Kohlrabi Konfit

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Dessertbuffet:

Eis-Bombe mit Feuerwerk
Kleine Petit Fours
Mini Crème Brûlée
Mandarinen Pannacotta
Kürbis-Limettenmousse im Schokokorb
Lauwarmer Schoko-Maroni Brownie
Schokobrunnen mit frischen Früchten, Marshmallows und Trockenfrüchte

Preis pro Person € 125,00
all inclusive:

Aperitif

Buffet & Menü

Getränke bis 24 Uhr – „all you can drink“

(Bier, AF, Kaffee, Sekt, Prosecco, Wein:

Nigl, Denk Wachau, Pfaffl, Stierschneider, Gager, Kerschbaum)

Sekt um Mitternacht