

# SILVESTER MENÜ

## VORSPEISENBUFFET

Gratinierte Weinbergschnecken mit Knoblauch-Champignon-Duxelles  
Mini-Ganslburger mit Blaukraut und Maroni  
Kalt geräucherte Fischfilets vom Ennstaler Genussfisch  
Vitello tonnato | Greenshell Muscheln mit Limette-Mangovinaigrette  
Riesenbrezn mit Roastbeef und Waldorfsalat  
Spezialitäten von geräuchertem Fleisch | Austern  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Pesto  
Räucherlachstartare mit Avocadocrème, Antipasti, Prosciutto, Oliven  
Tafelspitz-Carpaccio mit Kartoffel-Zwiebelvinaigrette

## SUPPE

Tomatenconsommé  
mit Kalbsbries, Karotten und Sellerie

## WARMER ZWISCHENGANG

Gebratenes Seeteufelfilet  
Sweet Polentablinis, Wakame, Sesam, Limettencreme

## HAUPTGANG

Rosa gebratene Tranchen vom heimischen Rinderfilet  
Kartoffelkuchen, cremige Belugalinsen, Karfiol, Portweinjus

## DESSERTBUFFET

Eisbombe mit Feuerwerk | Petit fours | Orangen-Schokomousse im Glas  
Mandarinen-Panna cotta | Lauwarmer Brownie | Mousse au Chocolat  
Schokobrunnen mit frischen Früchten

**PREIS PRO PERSON ALL INCLUSIVE: € 145,00**

-  
Apéritif

Buffet & Menü

Getränke bis 24 Uhr - „all you can drink“

(Bier, AF, Kaffee, Sekt, Prosecco, Wein Nigl, Holzapfel, Denk  
, Stierschneider, Gager, Kerschbaum...)

Sekt um Mitternacht

