

SILVESTER MENÜ

VORSPEISENBUFFET

Austern

Rosa Schweinsfilet im Kräutermantel

Mini Pulled Pork-Burger mit Karamellzwiebel

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

Rote Bete-Hummus mit Gemüsesalat

SUPPE

Hummercremesuppe

WARMER ZWISCHENGANG

Gegrilltes Heilbuttfilet Champagnerbutter | Trüffelpiskuit | Erbsencreme

HAUPTGANG

Duett vom Kalb - Backerl und Rücken

Whiskyjus, Pastinakenpüree | wilder Blumenkohl | Babyzucchini

DESSERTBUFFET

Eisbombe mit Feuerwerk | Petit fours | Tirami sù

Mandarinen-Panna cotta | lauwarmer Brownie | Mousse au Chocolat

Schokobrunnen mit frischen Früchten

PREIS PRO PERSON - ALL INCLUSIVE € 150,00

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 - anschließend Party in Bar mit DJ