

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Silvester Gala-Abend

31. Dezember 2018

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

Vorspeisenbuffet:

Frische Austern Fines de Claire
Graved Lachstartare mit Kren
Roastbeefscheiben mit Waldorfsalat
Büffelmozzarella mit Pesto und Balsamicozwiebeln
Pulposalat mit Oliven, Zwiebel und Knoblauch
Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan und Pinienkerne
Räucherlachs und Knoblauchgarnelen mit Senf-Dillsauce
Thai-Beef Tartare mit Butter
Marinierte Hummerschwänze
Geräuchertes vom Wild
Zweierlei Mousse von der Räucherforelle mit Kren

Consommé von der Wildente mit Walnuss-Grießknödel

Mehr Genuss für jeden Anlass!



Seeteufelfilet mit Chorizo, Sellerie-Erbsenpüree und Minzschaum

Tranchen vom Gewürz-Kalbsrücken mit Portwein-Morchelglace,
Kürbiskonfitüre
dazu violette Kartoffel-Topfen-Speck-Roulade

Dessertbuffet:

Hausgemachte Petit Fours
Eis-Bombe mit Feuerwerk
Brot-Apfel-Zimt Parfait im Schokokorb
Variation von Brownie Lollipops
Weißes Mokka-Mousse mit Schokohippen
Schokobrunnen mit Erdbeeren, Mango, Ananas

Preis pro Person € 105,00
all inclusive:

Apéritif
Buffet & Menü
Getränke bis 24 Uhr – „all you can drink“
(Bier, AF, Kaffee, Sekt, Prosecco, Wein:
Nigl, Jurtschitsch, Pfaffl, Stierschneider, Gager, Goldenits, Kerschbaum)
Sekt um Mitternacht