



31. Dezember 2015 - Silvester Gala im Ballsaal

Buffet €270,00

Vorspeisen und Salate vom Buffet:

Jeder Gast erhält vorweg als Amuse Bouche
einen halben Hummer mit traditioneller Garnitur

Kaviar mit traditioneller Garnitur
Hausgebeizter Lachs und Schottischer Räucherlachs
Fasanenterrine mit Hagebuttengelee
Rindsfilet "Colbert"
Gänseleberterrine mit Apfel-Calvadosalat
Verschiedene Pasteten und Terrinen
Auswahl von verschiedenen Schinkensorten
Räucherforellenparfait mit Keta Kaviar
Marinierte Garnelen mit Sauce Vinaigrette
Meeresfrühtecocktail
Kalbsrücken garniert mit Gemüse
Wildpastete mit Preiselbeeren
Sushi-Auswahl

Eine große Auswahl an Blatt- und gemischten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Suppe vom Buffet:

Hummerbisque mit Trüffelschöberl

Hauptgerichte:

Kalbsfilet mit Zwetschken-Mandelkruste,
gebratenen Polentaschnitten und Honig-Senfsoße
Gebratene Garnelen mit Sesamöl,
Wokgemüse und Safran-Basmatireis
Filet vom Styria Beef mit Morcheln à la crème
und geschmorten Rosmarin-Babykartoffeln
Lammkarree mit Zucchini-creme und Thymianglace
Kürbisrisotto mit gefüllter steirischer Maishendlbrust
Gebratenes Forellenfilet
auf cremigen Schwarzwurzeln mit Dill
Hausgemachte Ravioli mit sonnengetrockneten Tomaten-
Ricottafülle und Trüffelbutter
Rehrückenfilet mit Zimt-Rotkraut
und Maroni-Semmelknödel

Desserts vom Buffet:

Eine Auswahl an österreichischem
und internationalem Käse vom Brett
sowie eine große Auswahl an Torten-, Süß- und Mehlspeisen
sowie warmen Nachspeisen und Eis

Espresso

Appetizers and salads from our buffet:

As Amuse Bouche we serve a half lobster
with traditional garnish

Caviar with traditional garnish
Marinated and smoked Scottish salmon
Pheasant terrine with rose-hip jelly
Beef tenderloin "Colbert"
Goose liver terrine with apple-calvados salad
Various patés and terrines
Assorted ham selection
Smoked trout parfait with keta caviar
Marinated prawns with vinaigrette sauce
Seafood cocktail
Veal loin garnished with vegetables
Game terrine with cranberries
Sushi selection

A large selection of leaf salads and compound salads
with different Dressings

Soup from our buffet:

Lobster bisque with savoury truffle biscuit

Main dishes:

Veal tenderloin with plum-almond crust,
pan-fried polenta slices and honey-mustard sauce
Pan-fried prawns with sesame oil,
wok vegetables and saffron-basmati rice
Styria beef tenderloin with creamed morels
and braised rosemary-baby potatoes
Roast rack of lamb with zucchini cream and thyme glaze
Pumpkin risotto with stuffed Styrian corn fed chicken breast
Pan-fried trout filet on creamy salsifys with dill
Homemade ravioli
with sundried tomatoes-ricotta filling
and truffle butter
Roe deer loin with cinammon-red cabbage
and chestnut-roll bread dumplings

Desserts from the buffet:

Assortement of Austrian and International cheeses
and a rich selection of sweet dishes, cakes,
warm desserts and ice cream

Espresso