



**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-Senfsauce  
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