



## 31. Dezember 2017 - Silvester Gala im Ballsaal

Buffet €275,00 pro Person

### Vorspeisen und Salate vom Buffet:

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

Kaviar mit Blini und Sauerrahm  
Hausgebeizter Lachs und Schottischer Räucherlachs  
Entenleber Crème Brûlée mit Ananas Chutney  
Shrimpscocktail "Armstrong"  
mit Eisbergsalat-Radicchio Chiffonade  
Beef Tatar Thai Art mit Butter und Toast  
Burrata mit eingelegten Tomaten und Rucola  
Foie Gras Terrine mit Portweingelee  
und hausgemachtem Brioche  
Jakobsmuschelcarpaccio mit Zitronengrasvinaigrette  
und asiatischem Kressesalat  
Auswahl an verschiedenen österreichischen Schinkensorten  
mit Essiggemüse  
Rosa Kalbsrücken mit Räucherfischcrème,  
eingelegtem Kürbis und Limonen Kresse  
Auswahl an Sushi

Großes Marchfelder Salatbuffet  
...mit gemischten Blattsalaten, Kartoffelsalat, Tomatensalat,  
Speck-Krautsalat, Gurkenrahmsalat,  
Karottensalat und Sellerie-Apfelsalat

Frischer Kräutergarten, Croûtons, Speckwürfel,  
gehacktes Ei, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne

...mit hausgemachten Dressings, Essigen & Ölen,  
Bauernbrot und Jourgebäck

### Suppe vom Buffet:

Steinpilzconsommé mit Steinpilzteigtaschen  
und Jungzwiebeln

### Hauptgerichte:

Rehrücken mit Maronknödel und Zimt-Rotkraut  
Hausgemachte Trüffelravioli mit Ricotta,  
weißer Tomatenbutter und Wodka  
Filet von der Lachsforelle mit Belugalinsen und Beurre Blanc  
Kalbsfilet Rossini mit klassischen Beilagen  
Filet und geschmorte Backe vom Rind  
mit Selleriepüree und Vichy Karotten  
Gefüllte Steirische Maispouardenbrust mit  
gegrilltem-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinerdäpfel  
Steingarnelen mit Pak Choi Gemüse und Safran-Basmatireis  
Lammrücken mit Melanzani, Couscous und Minzjoghurt

### Appetizers and salads from our buffet:

As Amuse Bouche we serve a half lobster  
with traditional garnish

Caviar with Blini and sour cream  
Marinated salmon and Scottish smoked salmon  
Duck liver crème brûlée and pineapple chutney  
Shrimp cocktail "Armstrong"  
with iceberg lettuce-radicchio chiffonade  
Beef tartare Thai style with butter and toast  
Burrata with marinated tomatoes and arugula  
Foie Gras terrine with port wine jelly  
and homemade brioche  
Scallop carpaccio with lemongrass vinaigrette  
and Asian style cress salad  
A selection of Austrian ham with mixed pickles  
Veal loin with smoked fish cream,  
marinated pumpkin and lime cress  
A selection of Sushi

Comprehensive salad buffet from the "Marchfeld"  
Assorted leaf salads, potato salad, tomato salad,  
bacon-white cabbage salad, creamy cucumber salad,  
carrot salad and celery-apple salad

Fresh herb garden, croutons, bacon cubes, chopped egg,  
roasted pumpkin- and sunflower seeds

...with homemade dressings, various vinegars, oils,  
farmhouse bread and mini bread rolls

### Soup from our buffet:

Cèpe mushroom consommé  
with cèpe mushroom pockets and spring

### Main dishes:

Roe deer loin with chestnut dumplings  
and cinnamon-red cabbage  
Homemade truffle ravioli with ricotta,  
white tomato butter and vodka  
Salmon trout filet with beluga lentils and beurre blanc  
Veal tenderloin Rossini with classical side dishes  
Tenderloin and braised cheek of beef  
with celery puree and Vichy carrots  
Stuffed Styrian chicken breast with grilled  
zucchini-bell pepper vegetables and rosemary potatoes  
Prawns with pak choy vegetables and saffron-basmati rice  
Lamb loin with eggplant, couscous and mint yoghurt

Preise inkl. aller Abgaben. Änderungen vorbehalten / Prices including all taxes. All rates are subject to change without prior notice.



Desserts vom Buffet:

Eine Auswahl an österreichischem  
und internationalem Käse vom Brett

Passionsfrucht-Joghurtmousse im Glas  
Zimtmousse mit Birne

Haselnuss Dacquoise mit Nougatcrème

Passionsfrucht-Schokoladenkuppel mit Kaffee

Kokoschnitten mit weißer Valrhona Schokolade

Gelierter Bratapfel mit Sablé und Baiser

Crème Caramel mit frischen Früchten

Tortenauswahl

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Espresso

Desserts from the buffet:

Assortement of Austrian and International cheeses

Passion fruit-yoghurt mousse in the glass

Cinnamon mousse with pear

Hazelnut Dacquoise with nougat cream

Passion fruit-chocolate dome with coffee

Coconut cake with white Valrhona chocolate

Jellied roast apple with sable and meringue

Crème Caramel with fresh fruits

A selection of homemade cakes

Kaiserschmarren with stewed plums

Espresso