



## 31. Dezember 2017 - Silvester Gala in der "Grand Brasserie"

Buffet €169,00

### Vorspeisen und Salate vom Buffet:

Hausgebeizter Lachs und Schottischer Räucherlachs  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Oberskren  
Beef Tatar – klassisch und Thai Art mit Toast und Butter  
Burrata mit eingelegten Tomaten und Rucola  
Foie Gras Terrine mit Portweingelee  
und hausgemachtem Brioche  
Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zitronengrasvinaigrette  
und asiatischem Kressesalat  
Auswahl an österreichischem Schinken mit Essiggemüse  
Austern auf Eissockel  
mit Pumpernickel und Rotweinschalotten  
Garnelen auf Eis mit verschiedenen Saucen  
Eine große Auswahl an Blatt- und marinierten Salaten  
mit verschiedenen Dressings

### Appetizers and salads from our buffet:

Marinated salmon and Scottish smoked salmon  
with honey-dill-mustard sauce and horseradish cream  
Beef tartare – classic and Thai style with toast and butter  
Burrata with marinated tomatoes and arugula  
Goose liver 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  
Oysters on ice with pumpernickel and red wine shallots  
Prawns on ice with various sauces  
A large selection of leaf salads and compound salads  
with various dressings

### Suppe wird frisch aus der Küche serviert:

Steinpilzconsommé  
mit Steinpilzteigtascherl und Jungzwiebeln

### Soup will be served freshly from the kitchen:

Cèpe mushroom consommé  
with cèpe mushroom pocket and spring onions

### Hauptgerichte werden frisch aus der Küche serviert:

Kalbsfilet mit Schalottenglace,  
Trüffelpüree und gegrilltem Thai Spargel

*oder*

Lachsforellenfilet mit Beluga Linsen,  
Babyspinat und Beurre Blanc

*oder*

Rehrücken mit Maroniknödel,  
Apfel-Rotkraut und Cassisglace

*oder*

Hausgemachte Trüffelravioli in weißer Tomatenbutter  
mit Wodka und Parmesan

### Main dishes will be served freshly from our kitchen

Veal tenderloin with shallots glace,  
truffle puree and grilled Thai asparagus

*or*

Salmon trout filet with beluga lentils,  
baby spinach and beurre blanc

*or*

Roe deer loin with chestnut dumpling,  
apple-red cabbage and cassis glace

*or*

Homemade truffle ravioli in white tomato butter  
with vodka and parmesan



## GRAND HOTEL WIEN

### Desserts vom Buffet:

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten  
Passionsfrucht-Joghurtmousse im Glas  
Zimtmousse mit Birne  
Haselnuss Dacquoise mit Nougatcrème  
Passionsfrucht-Schokoladenkuppel mit Kaffee  
Kokoschnitten mit weißer Valrhona Schokolade  
Gelierter Bratapfel mit Sablé & Baiser  
Crème Caramel mit frischen Früchten  
Tortenauswahl

### Stärkung nach Mitternacht

Chili Con Carne

### Desserts from the buffet:

A selection of Austrian und 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

### After midnight:

Chilli con carne