



24. Dezember 2017 - Dinner "Grand Brasserie"

Festmenü / Gala Menu €85,00

Steirisches Vitello
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Räucherfischcrème,
eingelegtem Kürbis und Vogersalat

* * *

Bouillabaisse mit Rouille und Baguette

* * *

Rindsfiletsteak mit Erdäpfel-Lauchgratin,
Pancetta-Bohnen und Pfeffersauce

oder

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Topinamburcrème, knusprigen Steinpilzknödeln
und Weintraubenglace

oder

Seezungenfilet mit gegrillten Garnelen,
Duo vom Wurzelgemüse und Krustentierschaum

* * *

Dessertbuffet:

Spekulatiusmousse im Glas mit Walnusskrokant
Karamellkuppel mit weißer Schokolade and Mandeln
Zwetschken-Joghurtörtchen mit Pistazien
Maroni-Schokoladentörtchen mit Cru de Cacao
Bûche de Noël
Lebkuchenschnitten
Zitronen-Crème Brûlée
Weihnachtliche Cake Pops
Crème Caramel mit frischen Früchten
Tortenauswahl

Vitello "Styrian style"
Pan-fried veal loin with smoked fish cream,
marinated pumpkin und lamb's lettuce

* * *

Bouillabaisse with Rouille and baguette

* * *

Beef tenderloin steak
with potato-leek gratin,
green beans with Pancetta and pepper sauce

or

Pan-fried venison loin with Jerusalem artichoke cream,
crispy fried cèpe mushroom dumplings and grape glaze

or

Sole filet with grilled prawn,
two kinds of root vegetables and crustacean foam

* * *

Dessert buffet:

Spiced biscuit mousse in the glass with walnut brittle
Caramel dome with white chocolate and almonds
Plum-yoghurt tartlet with pistachios
Chestnut-chocolate tartlet with Cru de Cacao
Bûche de Noël
Gingerbread cake
Lemon crème brûlée
Christmas Cake Pops
Crème Caramel with fresh fruits
A selection of homemade cakes