



GRAND HOTEL WIEN

1. Januar 2018 – Neujahrs Brunch in der “Grand Brasserie”

Buffet € 85,00

Vorspeisen und Salate:

Räuchersaibling mit österreichischen Winterrüben,
Keta Kaviar & Kren
Vulcano Schinken mit Wintertrüffelcrème
& geschmorter Petersilie
Roastbeef mit französischem Gemüsesalat
Österreichischer Bio Ziegenkäse mit Pumernickel Erde,
mariniertem Endiviensalat & Kipfler Dressing
Eine große Auswahl an Blatt- und marinierten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Suppe:

Altwiener Erdäpfelsuppe

Hauptgerichte:

Truthahn im Ganzen mit Semmelfülle,
Süßkartoffelpüree, Rotkraut & Cranberrysauce
Rindsfiletsteak mit Speckbohnen,
Steinpilzgratin & Schalottenglace
Lachssteak mit Wokgemüse & Basmatireis
Mini Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfeln
Steinpilzravioli mit Thymianbutter & Parmesan

Desserts:

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten
Kaiserschmarren mit weihnachtlichem Apfelmus
Lebkuchenmousse im Glas
Karamell-Bananentörtchen
Kalamansi-Kokoswürfel
Mandarinenmousse mit Haselnusskrokant
Nuss-Nougatstrudel mit Apfel

Appetizers and salads:

Smoked char with Austrian winter turnips,
Keta caviar & horseradish
Vulcano pork ham with winter truffle cream
& braised parsley roots
Roast beef with French vegetable salad
Austrian organic goat cheese with pumernickel soil
Marinated endive salad & Kipfer potato dressing
A wide range of leaf- and marinated salads
with different kinds of dressings

Soup:

Viennese potato soup

Main dishes:

Whole roast turkey with roll bread stuffing,
sweet potato puree, red cabbage & cranberry sauce
Beef tenderloin steak, green beans with bacon,
cèpe mushroom gratin & shallots glaze
Salmon steak with wok vegetables & basmati rice
Mini pork Cordon Bleu (deep-fried breaded pork escalopes
filled with cheese and ham) with parsley potatoes
Cèpe mushroom ravioli with thyme butter & parmesan

Desserts:

A selection of Austrian and International cheeses
Kaiserschmarren with Christmas apple puree
Gingerbread mousse in the glass
Caramel-banana tartlet
Calamansi-coconut cubes
Tangerine mousse with hazelnut brittle
Nut-nougat strudel with apple