



GRAND HOTEL WIEN

31. Dezember 2018 - 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 | Blini | Sauerrahm
Hausgebeizter Lachs & Schottischer Räucherlachs
Entenleber Crème Brûlée | Ananas Chutney
Thunfisch Tataki | Shiso Pesto | Rettich
Geräucherte Ente | Algensalat | Süßkartoffelcrème
Garnelen | Salatherz | Yuzu Dressing
Beef Tatar | Butter | Mini Toast
Burrata | Ochsenherz Tomaten | Rucola
Foie Gras Terrine | Portweingelee |
Hausgemachtes Rosmarin-Brioche
Carpaccio von der Jakobsmuschel | Zitronengrasvinaigrette |
Asiatischer Kressesalat
Vulcano Schinken | Hirsch Rohschinken | Pacetta |
Turok Schinken | Trüffelhonig
Rosa Kalbsrücken | Räucherfischcrème |
Eingelegter Kürbis | Limonenkresse
Auswahl an Nigiri Sushi & Maki Sushi

Winterliche gemischte Blattsalate

hausgemachte Dressings | Essige | Öle |
Bauernbrot | Jourgebäck

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

Suppe vom Buffet:

Steinpilzconsommé, Steinpilzteigtaschen,
Jungzwiebel

Hauptgerichte:

Rehrücken | Maroniknödel | Zimt-Rotkraut
Hausgemachte Steinpilzravioli | Thymianbutter | Parmesan
Filet von der Lachsforelle | Belugalinsen | Beurre Blanc
Rindsfilet Rossini | Gänseleber | klassische Beilagen
Duo vom österreichischen Kalb:
Filet & geschmorte Backe | Sellerie-Trüffelpüree |
Vichy Karotten
Gefüllte Maispouardenbrust |
Gegrilltes Zucchini-Paprikagemüse | Rosmarinerdäpfel
Tiger Prawns | Pak Choi Gemüse | Safran-Basmatireis
Lammrücken | Melanzani | Couscous | Minzjoghurt

Appetizers and salads from our buffet:

As Amuse Bouche we serve a half lobster
with traditional garnish

Caviar | Blini | Sour cream
Marinated salmon & Scottish smoked salmon
Duck liver crème brûlée | Pineapple chutney
Tuna Tataki | Shiso pesto | Radish
Smoked duck | Algae salad | Sweet potato cream
Prawns | Lettuce heart | Yuzu dressing
Beef Tatar | Butter | Mini Toast
Burrata | Oxheart tomatoes | Arugula
Goose liver terrine | Port wine jelly |
Homemade rosemary-brioche
Scallop carpaccio | Lemongrass vinaigrette |
Asian cress salad
Vulcano pork ham | Venison raw ham | Pacetta |
Turok pork ham | Truffle honey
Veal loin | Smoked fish cream |
Marinated pumpkin | Lime cress
A selection of Nigiri Sushi & Maki Sushi

Winter leaf salads

homemade dressings | vinegars | oils,
farmhouse bread | mini bread rolls

Croûtons | bacon cubes | chopped egg |
roasted pumpkin seeds & sunflower seeds

Soup from our buffet:

Cèpe mushroom consommé,
cèpe mushroom pockets, spring onions

Main dishes:

Roe deer loin | Chestnut dumplings | Cinnamon-red cabbage
Homemade cèpe mushroom ravioli | Thyme butter | Parmesan
Salmon trout filet | Beluga lentils | Beurre Blanc
Beef tenderloin Rossini | Goose liver | Classic side dishes
Two kinds of Austrian veal:
Tenderloin & braised cheek | Celery-truffle puree |
Vichy carrots
Stuffed corn fed chicken breast |
Grilled zucchini-bell pepper vegetable | Rosemary potatoes
Tiger Prawns | Pak Choy | Saffron-Basmati rice
Lamb loin | Eggplant | Couscous | Mint yoghurt



GRAND HOTEL WIEN

Desserts vom Buffet:

Eine Auswahl an österreichischem
und internationalem Käse vom Brett

Handgezogener Apfelstrudel | Vanillesauce
Schokotarte | Sauerkirschen | Karamellisierte Walnüsse
Lebkuchen Tiramisu | Topfencrème | Mandellikör
Crème Caramel
Joghurtmousse | Granatapfel | Mango
Hausgemachte Mozartknödel |
Zwetschkenröster | Pistazienbrösel
Croque en Bouche
Auswahl an hausgemachten Pralinen
Champagnergelee | Granatapfel
Makronen – Schokolade | Vanille | Himbeer

Crêpes Suzette frisch flambiert | Orangen | Karamell

Espresso

Desserts from the buffet:

Assortement of Austrian and International cheeses

Apple strudel | Vanilla sauce
Chocolate tart | sour cherries | Caramelized walnuts
Gingerbread Tiramisu | Curd cheese cream | Almond liqueur
Crème Caramel
Yoghurt mousse | Pomegranate | Mango
Homemade Mozart dumplings |
Stewed plums | Pistachios
Croque en Bouche
A selection of homemade pralines
Champagne jelly | Pomegranate
Macaroons – Chocolate | Vanilla | Raspberry

Crêpes Suzette | Oranges | Caramel

Espresso