

31. Dezember 2018 - Silvester Gala in der "Grand Brasserie"

Buffet € 180,00

Vorspeisen und Salate vom Buffet:

Hausgebeizter Lachs & Schottischer Räucherlachs,
Honig-Dill-Senfsauce, Oberskren
Beef Tatar, Toast, Butter
Burrata, Ochsenherztomaten, Rucola
Foie Gras Terrine, Portweingelee,
hausgemachtes Rosmarin-Brioche
Carpaccio von der Jakobsmuschel,
Zitronengrasvinaigrette, asiatischer Kressesalat
Vulcano Schinken, Hirschrohschinken,
Pancetta, Turoc Schinken, Trüffelhonig
Austern auf Eissockel,
Pumpernickel, Rotweinschalotten
King Crabs Garnelen auf Eis verschiedene Saucen

Winterliche gemischte Blattsalate,
hausgemachte Dressings, Essige, Öle,
Bauernbrot, Jourgebäck

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

* * *

Suppe wird frisch aus der Küche serviert:

Steinpilzconsommé,
Steinpilzteigtascherl, Jungzwiebel

* * *

Hauptgerichte werden frisch aus der Küche serviert:

Kalbsfilet, geschmorte Backe,
Trüffelpüree, Urkarotten
oder
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Sepia Risotto,
Babyspinat, Osietra Kaviar
oder
Hirschrücken, Maroniknödel,
Palmkohl, Rotkrautjus
oder
Vacherin Mont d'Or Tortelloni, Knollenziest,
Kohlsprossen, Trevisano

Appetizers and salads from our buffet:

Marinated salmon & Scottish smoked salmon
honey-dill-mustard sauce, horseradish cream
Beef tartare, toast, butter
Burrata, oxheart tomatoes, arugula
Goose liver terrine, port wine jelly,
homemade rosemary brioche
Scallop carpaccio, lemongrass vinaigrette,
Asian style cress salad
Vulcano pork ham, Venison raw ham, Pancetta,
Turoc pork ham, truffle honey
Oysters on ice, pumpernickel, red wine shallots
Prawns on ice with various sauces

A selection of winter leaf salads
with homemade dressings, vinegars & oils,
served with farmhouse bread & mini bread rolls

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

* * *

Soup will be served freshly from the kitchen:

Cèpe mushroom consommé,
cèpe mushroom pocket and spring onions

* * *

Main dishes will be served freshly from our kitchen

Veal tenderloin, veal cheek,
truffle puree, beta sweet carrot
or
Pan-fried sea bass filet, sepia risotto,
baby spinach, osietra caviar
or
Venison loin, chestnut dumpling,
palm kale, red cabbage jus
or
Vacherin Mont d'Or Tortelloni,
crosne, brussels sprouts, Trevisano

Desserts vom Buffet:

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten
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 mit Granatapfel
Makronen – Schokolade, Vanille, Himbeer

Stärkung nach Mitternacht

Chili Con Carne

Desserts from the buffet:

A selection of Austrian und 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 with pomegranate
Macaroons – chocolate, vanilla, raspberry

After midnight:

Chilli con carne