

Das Wiener Nächte DeLuxe-Buffer

(zu 34€ p.P.)

Rinderkraftbrühe mit Lungenstrudel

oder

Rahmsuppe von Zucchini mit gerösteten Pinienkernen

Alpenlachs gebeizt mit Feigensenf und Honig

Zartes Rindercarpaccio vom steirischen Jungbullen auf Zeller

Italienisches Gemüse gegrillt mit Olivenpesto

Pilztorte

Salat vom Riesenoktopus

Verschiedenste Wildpastetechnen an Preiselbeeren

Rosa gebratene Entenbrust mit glacierten Trauben und Orangenspalten

Riesengarnelen vom Showgrill mit Knoblauch-Chili Sauce

Thymianbuchteln mit Schwammerln ala Creme

Angus Beef am Stück gebraten an Sauce Dijon

Filets vom Jungschwein in der Kräuter-Parmesan Panade

oder

Stubenkücken gebraten

Saltimbocca ala Romana

Seezungenröllchen auf gedünsteten Mangold

Vegetarische Alternative:
Kartoffel-Melanzani Ragout

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Weißburgunder Creme im geeisten Glas
Pochierte Williamsbirnen im roten Portwein
Italienische und französische Käsevariationen am Brett
mit Trauben und Walnüssen
Petit Four

Als Beilagen servieren wir:
Paprikagemüse, Grüne Nudeln, Kartoffellauch-Gratin,
Erdäpfelstrudel mit Speck und Grammeln,
Thailändischer Duftreis

Von der Salatbar:
Bunter Salat mit Schafkäse, Schwarzwurzel-Dill Salat,
Ceasar Salat, Radiccio Lauch Salat
Chicorée Blätter mit gerösteten Schwarzbrot Croutons
Käferbohnen nach Genueser Art
Verschiedenste Dressings

Das Wiener Nächte DeLuxe-Buffer

(zu 34€ p.P.)

Rinderkraftbrühe mit Lungenstrudel

oder

Rahmsuppe von Zucchini mit gerösteten Pinienkernen

Alpenlachs gebeizt mit Feigensenf und Honig

Zartes Rindercarpaccio vom steirischen Jungbullen auf Zeller

Italienisches Gemüse gegrillt mit Olivenpesto

Pilztorte

Salat vom Riesenoktopus

Verschiedenste Wildpastetechnen an Preiselbeeren

Rosa gebratene Entenbrust mit glacierten Trauben und Orangenspalten

Riesengarnelen vom Showgrill mit Knoblauch-Chili Sauce

Thymianbuchteln mit Schwammerln ala Creme

Angus Beef am Stück gebraten an Sauce Dijon

Filets vom Jungschwein in der Kräuter-Parmesan Panade

oder

Stubenkücken gebraten

Saltimbocca ala Romana

Seezungenröllchen auf gedünsteten Mangold

Vegetarische Alternative:
Kartoffel-Melanzani Ragout

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Weißburgunder Creme im geeisten Glas
Pochierte Williamsbirnen im roten Portwein
Italienische und französische Käsevariationen am Brett
mit Trauben und Walnüssen
Petit Four

Als Beilagen servieren wir:
Paprikagemüse, Grüne Nudeln, Kartoffellauch-Gratin,
Erdäpfelstrudel mit Speck und Grammeln,
Thailändischer Duftreis

Von der Salatbar:
Bunter Salat mit Schafkäse, Schwarzwurzel-Dill Salat,
Ceasar Salat, Radiccio Lauch Salat
Chicorée Blätter mit gerösteten Schwarzbrot Croutons
Käferbohnen nach Genueser Art
Verschiedenste Dressings