

Silvestermenü

CHIN-CHIN AB 19+30 UHR, MENÜSTART AB 20:15 UHR

Champagner-Empfang

auf unserer Dachterrasse

KALTES VORSPEISENBUFFET

Shrimp & Lobster Cocktail

Beef Tartare vom X.O. Beef

mit Basilikum Mayonnaise und
österreichischem Kimchi

Hühnerleberparfait

mit Portwein

Parmaschinken

mit Parmesan und Gemüse

Paradeiser Hummus

mit eingelegtem Wurzelsalat

Gearvter Lachs

mit roten Rüben und Kräutern

Ziegenkäsemousse

mit Bloody Mary Gelee

Thunfisch Ceviche

mit Ingwer und Chili

Austern & Kaviarbar

mit Zitrone, Austernbrot,

Rotweinschalotten, Blinis

und Sauerrahm

SERVIERTE ZWISCHENGÄNGE

The one & only Linguini mit Lobsterbisque

Sorbet von der Himbeere & Minze mit Muskateller Sekt

HAUPTSPEISEN

Der Klassiker: Rinderfilet (200g)

mit Süßkartoffelmuseline, Korianderpesto, Gemüsepackerl und handgeschlagener Sauce Hollandaise

ODER

Österreichische Lachsforelle

in Rosmarinbutter gebraten mit geschäumter Dijonsauce, roastet Pepper-Erdäpfel-Stampf

und knackigem Gemüse mit schwarzem Sesam

DESSERT

Schwarzwälder Kirsche

à la Grand Étage

mit Gin, geist und gebacken mit einge-
kochten Marillen und Pistaziencrunch

MITTERNACHTSSNACK

Sauschädelessen

mit Senf, Gurkerl und

warmen Bauernbrot

Jour Schnitzelsemmel

das Original vom Meissl & Schadn

€ 320.00 pro Person

Der Preis versteht sich inklusive Champagner-Empfang, Gala Menü, korrespondierender Weinbegleitung pro Gang, Mitternachtssnack. Exklusive weiterer Getränke.

Reservierungen unter:

grandetage@grandferdinand.com oder +43 (0) 1 91 880 800