HOTEL STEFANIE
WIEN

Heiliger Abend

24. Dezember 2026

Aus Fluss und Meer
geräucherter Lachs | gebeizter Lachs | Forelle | Makrele und Heringssalate
Shrimpscocktail mit Oberskren und Honig-Senf-Sauce

Feines von Gans & Ente
geräucherte Entenbrust | Gänseleberpralinen | Terrinen | Pasteten

Schinkenvariation vom Schneeberg Landschwein

Vegetarische Köstlichkeiten
Griechischer Bauernsalat | Ziegenkäsebällchen | Schafskäseterrine
Antipasti | Tomaten-Mozzarella

***

Salate vom Buffet

***

Consommé vom Rind | Frittaten | Kaiserschöberl
Karotten-Blutorangen-Cremesuppe | Croûtons

***

Rosagebratener Kalbsrücken | Trüffeljus
Gegrillte Maishendlbrust | Kräuterrahmsauce
Piccata vom St.-Petersfisch
Rotes Garnelencurry mit Kokosmilch (pikant)
Hirschragout | Pilzen
Vegetarischer Spinat-Käsestrudel | Ratatouille
Steinpilzrisotto | Trüffelbutter | Kürbiskerne

***

Beilagen
Petersilienkartoffeln | Tagliatelle | Basmatireis | gebratene Polenta
glaciertes Wurzelgemüse | Paprika-Zucchini-Gemüse | geschmorte Cherrytomaten

***

Flaumiges Schokoladensoufflé | Mandelsauce
Zimtschmarren | Zwetschkenröster
Vanillekipferl-Panna Cotta
Orangen-Champagner-Schnitte im Glas
Frischer Fruchtsalat
Feinste Auswahl an Petits Fours
Obstkorb
Österreichischer Käse vom Brett

155^{00} pro Person
inkl. Aperitif & Gedeck & Klavierbegleitung.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.