



★★★★
HOTEL STEFANIE
WIEN

Silvester 2026

Feines von Ente & Gans

Roastbeef | Vitello tonnato

Aus Fluss und Meer

geräucherter Lachs | gebeizter Lachs | Heringssalate | Räuchermakrele | Knoblauchgarnelen

Allerlei aus dem Schneebergland

Ganz ohne Fleisch

Antipasti | gefüllte Eier | Ziegenkäsebällchen | Bauernsalat

Salate vom Buffet

Curry-Süßkartoffelsuppe | Kräutershrimps
oder

Consommé vom Rind | Kaspressknödel

Rosa gebratener Hirschrücken | Morcheljus

Rosa gebratenes Rinderfilet | Portweinjus

Kalbsbutterschnitzel

Schweinsfilet im Speckmantel | Pfeffersauce

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterfrischkäse überbacken

Gebackenes Filet vom Karpfen in Kürbiskernpanade

Karamellierte Trüffel-Krautfleckerl

Veganes Thai-Curry | knackiges Gemüse

Beilagen

Kürbiskern-Kartoffelpüree | Zwerggemüse | Speckfisolten | Safranrisotto
Zapfenkroketten | Petersilienkartoffeln | Portweinschalotten | Peperonata

Zwetschenstrudel | Eierlikörsauce

Apfelstrudel-Panna Cotta

Orangen-Champagner-Schnitte

feine Auswahl an Petits Fours

Fruchtsalat

Österreichischer Käse vom Brett

270⁰⁰ pro Person

Aperitif | Silvester-Galabuffet | Gedeck | alle Getränke (ausgenommen Spirituosen)

Ablauf: 19:30 Uhr Einlass | 20:00 Uhr Buffetstart | 22:30 Uhr Live-Act | 23:30 Uhr Dessert

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.