

Weihnachten feiern mit Schick



Heiliger Abend

24. Dezember 2024



Vom Fluss und Meer
geräucherter Lachs, gebeizter Lachs, Forelle und Makrele
mit Oberskren und Honig - Senfsauce

Aus heimischen Gewässern
Tartar vom Saibling und Galantine von der Forelle mit Preiselbeergelee

Shrimpscocktail

Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen

Hausgemachte Heringssalate in verschiedenen Marinaden

Schinken Variation vom Schneeberg Landschwein mit Antipasti

Salate vom Buffet

Consommé vom Rind mit Kaiserschöberl

Fenchelcremesuppe

Gebratenes Filet vom Felchen in Rieslingsauce

Gebackenes Zanderfilet in Kräuter-Kruste

Piccata vom St. Petersfisch

Rotes Garnelencurry mit Kokosmilch (auch ohne Garnelen möglich)

Glacierte Maishendlbrust

Rosagebratenes Rindsfilet mit Portweinjus

Linguine mit veganen Laibchen und Tomatensauce

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Rote-Rüben-Risotto, Basmatireis, gebratene Polenta
glaciertes Wurzelgemüse, Paprika-Zucchini Gemüse, geschmorter Fenchel

Wachswiches Schokoladensoufflé mit Mandelsauce

Zimtschmarren mit Zwetschkenröster

Vanillekipferl-Panna Cotta

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Österreichischer Käse vom Brett

€ 135,00 pro Person inkl. Aperitif & Gedeck

Änderungen vorbehalten.

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersuchen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.

Hotel & Restaurant Stefanie