

# GRAND HOTEL WIEN

since 1870

## 31. Dezember 2022 - Silvester Gala im Ballsaal

Buffet € 295,00 pro Person

### Vorspeisen und Salate vom Buffet:

#### Amuse Bouche:

Carabineros | Yuzu Beurre Blanc |  
Tomaten Concassés | Thai Basilikum

Imperial Kaviar | Blini | Sauerrahm  
Hausgebeizter Lachs & Räucherlachs | klassische Garnitur  
Entenleber Crème Brûlée | Ananas Chutney  
Foie Gras Terrine | Portweingelee | Brioche  
Goldbrassen Ceviche | Cherrytomaten | Jungzwiebel  
Rindscarpaccio | Ponzu | Nori | Dashi Mayonnaise  
Burrata | Ochsenherztomate | Rucola  
Geräuchertes Rübentatar | Aquafaba Mayonnaise | Quinoa  
Entenbrust | Rote Rübe | Ricotta  
Tatar vom Kalbsfilet | Safran-Artischocke |  
Schnittlauch Mayonnaise  
Goldforellen Wafu | Avocado | Koriander  
Vulcano Trüffel Filet | Semmelknödel-Apfelsalat | Radieschen  
Krevetten Eisturm  
Yuzu Aioli | Cocktailsauce | Safran Mayonnaise |  
Tomatensalsa | Knoblauch Baguette

Auswahl an Nigiri Sushi & Maki Sushi

Winterliche gemischte Blattsalate  
hausgemachte Dressings |  
Croûtons | Speckwürfel | gehacktes Ei |  
Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne

### Suppen vom Buffet:

Consommé vom Ochsenchwanz |  
Ochsenchwanz Ravioli & Frittatenroulade | Wurzelgemüse  
Getrüffelte Topinamburcrèmesuppe

### Hauptgerichte:

Hirschrücken | Rotkraut | Servietten- & Erdäpfelknödel  
Lammrücken | Adretta |  
geräucherte Kürbiscrème | Babykarotten  
Geschmorte Kalbsbacken | Selleriestampf  
Rindsfilet Rossini | Gänseleber | klassische Beilagen  
Schwarzfederhuhn | Fregola | Paprika  
Schweinebauch | geflammtes Kimchi Kraut | Bonito  
Garnelen | Tom Kai Aromen | Zuckerschoten | Shiitake Pilze  
Wolfsbarsch in der Salzkruste | Toskanisches Grillgemüse |  
Mojo Verde  
Miso Melanzani | Harissa Kräuterseitling  
Hausgemachte Steinpilzravioli |  
weiße Trüffelbutter | Perigord Trüffel

### Appetizers and salads from our buffet:

#### Amuse Bouche:

Carabineros | yuzu beurre blanc | tomato cubes | thai basil  
  
Imperial Caviar | blini | sour cream  
Marinated salmon & smoked salmon | classic garnish  
Duck liver crème brûlée | pineapple chutney  
Foie gras terrine | port wine jelly | brioche  
Gilthead bream ceviche | cherry tomatoes | spring onions  
Beef carpaccio | ponzu | nori | dashi mayonnaise  
Burrata | oxheart tomatoes | arugula  
Smoked turnip tartar | aquafaba mayonnaise | quinoa  
Duck breast | beetroot | ricotta  
Veal tenderloin tartar | saffron artichoke | chive mayonnaise  
Gold trout wafu | avocado | coriander  
Vulcano pork truffle tenderloin |  
roll bread dumpling-apple salad | garden radish  
Crevette ice dome  
Yuzu aioli | cocktail sauce | saffron mayonnaise |  
tomato salsa | garlic baguette  
A selection of Nigiri Sushi & Maki Sushi

#### Winter leaf salads

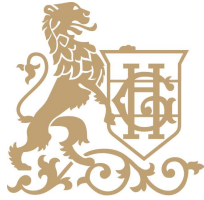
homemade dressings |  
croûtons | bacon cubes | chopped egg |  
roasted pumpkin seeds & sunflower seeds

### Soup from our buffet:

Oxtail consommé |  
oxtail ravioli & sliced savory pancakes | root vegetables  
Truffled Jerusalem artichoke soup

### Main dishes:

Venison loin | red cabbage |  
roll bread dumplings & potato dumplings  
Lamb loin | adretta | smoked pumpkin cream | baby carrots  
Braised veal cheeks | mashed celery  
Beef tenderloin Rossini | goose liver | classic side dishes  
Black feathered chicken | fregola | bell peppers  
Pork belly | flamed kimchi | bonito  
Prawns | Tom Kai aromatics | snow peas | shiitake mushrooms  
Sea bass in the salt crust |  
Tuscan grilled vegetables | mojo verde  
Miso eggplant | harissa king oyster mushroom  
Homemade cèpe mushroom ravioli |  
white truffle butter | perigord truffle



# GRAND HOTEL WIEN

*since 1870*

Desserts vom Buffet:

Auswahl an frischen Früchten | Marshmallows | Baumkuchen  
Crêpe Suzette | Orangenfilets  
Schokoladen-Kirschtarte  
Mini Paris Brest  
Buche de Noel | Kaffee crème  
Maronimousse | Rumrosinen | Blattgold  
Apfel-Zimtmousse | Spekulatius  
Tiramisu | Amaretti  
Zitronen-Maracuja Tartelette  
Heidelbeer Schmarrn | Vanilleparfait  
Croque en Bouche Pyramide  
Auswahl an hausgemachten Pralinen

Espresso

Desserts from the buffet:

Assortement of fresh fruits | marshmallows | layered cake  
Crêpe Suzette | orange segments  
Chocolate-cherry tart  
Mini Paris Brest  
Buche de Noel | coffee cream  
Chestnut mousse | rum raisins | leaf gold  
Apple-cinnamon mousse | speculatus  
Tiramisu | amaretti  
Croque en Bouche Pyramide  
Lemon-passion fruit tartelette  
Blueberry schmarrn | vanilla parfait  
A selection of homemade pralines

Espresso