



Silvester 2020

Hotel & Restaurant „Stefanie“

Feiern mit Schick!

Vorspeisen

von Flugente & Gänseleber
von Kalb & Rind
aus See, Fluss & Meer

Köstlichkeiten vom Labonca Sonnenschwein

Vegetarische Schmankerl

Salate mit hausgemachten Marinaden



Getrüffelte Maronischaumsuppe mit Sesamgebäck

Klare Consommé vom Rind mit Leberknödel oder Frittaten



Rosa gebratener Hirschrücken mit Lebkuchenjus

Geschmorter Kalbstafelspitz mit frischem Kren

Pochiertes Filet vom Labonca Sonnenschwein im Kräutermantel

Gefüllte Maishendlbrust

Gebackenes Filet vom Waldviertler Karpfen in Kürbiskernpanade

Hausgemachter Spinatstrudel mit Sauce Hollandaise

Veganes Gemüse-Curry

Beilagen: Kürbispolenta, Kartoffelstrudel, Basmatireis, Bandnudeln,
karamellisiertes Spitzkraut, Portweinschalotten, sautierte Champignons, glaciertes Gemüse



Lebkuchenstrudel mit Glühweinsauce

Panna Cotta vom Bratapfel

Bananenschnitte und Schokoladenmousse im Glas

Feine Auswahl an Pétits Fours

Fruchtsalat

Österreichischer Käse vom Brett

Silvester-Package 2020: Euro 185,00 pro Person

Einlass/Beginn 19.00 Uhr

Aperitif, Silvester-Galabuffet, Gedeck, alle Getränke (ausgenommen Spirituosen),
Showeinlage, Mitternachts-Sekt im Hofgarten, u.v.m..

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

Lieber Gast,

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