

Madame Tussauds

WIEN

Das Menü

SILVESTER GALA 2016/17

AUF DEN TISCHEN EINGESTELLT

Oliven- und Krustenbrot
Kräutertopfen & Butter mit Fleur de sel

VORSPEISEN VARIATION

Pfeffer Roastbeef mit Rucola, Radieschen & gepoppter Wildreis
Hausgebeizter Schottischer Wildlachs auf mariniertem Kräutersalat und Brunnenkresse-Flan
Schafskäse Tarte auf Pumpernickel mit rotem Zwiebelconfit

SUPPE

Getrüffelte Topinambursuppe mit Süßkartoffelchip

HAUPTSPEISE

Dry Age Bavette, Paprika Chorizo Marinade, Kürbis-Quinoa Gemüse, Kürbiskernen & Erdäpfelgratin
Vegetarisch
Schwarzwurzelragout auf Tagliatelle mit Safran Fond & Parmesansegel

DESSERT VARIATION

Lauwarmer Schokokuchen
mit Topfen-Birnen-Nockerln auf Baumkuchen

BAR GETRÄNKE/COCKTAILS

Gerne bieten wir Ihnen auch Cocktails, Longdrinks & Digestifs
gegen Barkauf an.

Caipirinha, Caipiroska, Mojito
Vodka Lemon/Tonic/Red Bull, Gin Tonic, Cuba Libre
Espresso, Großer Brauner, Melange, Tee

Änderungen vorbehalten.

