

you.

SILVESTER you. BAR

31. DEZEMBER 2017
DJ PENG & DJ AID, CHARTS 80er BIS HEUTE, AB 18:00

SILVESTER BUFFET
€ 50 pro Person

Krebsschwänze • Austern • Tagliatelle & Risotto •
Trüffel €17 pro Gramm • Cake Pops • 1/2 Flasche Wein

3-GANG MENÜ
€ 75 pro Person

- Hummerbisque mit Flusskrebse & Estragonöl
- Rinderfilet Rossini mit Gänseleber, Steinpilzschnitte & Wirsing
- Schokoladenterrine mit Passionsfrucht & Gewürznuß

vegetarische Alternativen verfügbar

SILVESTER RESTAURANT & LE MOËT LA TABLE

31. DEZEMBER 2017

GALA DINNER
€ 195 pro Person

18:00 CHAMPAGNEREMPfang
19:00 5 GANG MENÜ, KORRESPONDIERENDE WEINE

Brunnenkressebutter & Vulkansalz
Amuse Bouche - Erbse mit Tomate & Focaccia
Kalbstatar mit triple Sauce & Topinambur-chips
Hummerbisque mit Flusskrebse & Estragonöl
Apfel-Earl Grey Sorbet
Rinderfilet Rossini mit Gänseleber, Steinpilzschnitte & Wirsing
Schokoladenterrine mit Passionsfrucht & Gewürznuß

vegetarische Alternativen verfügbar

SILVESTER LE MOËT BAR

31. DEZEMBER 2017
DJ GABRIEL ORTEGA, LATINO, AB 18:00

3-GANG MENÜ
€ 75 pro Person

- Hummerbisque mit Flusskrebse & Estragonöl
- Rinderfilet Rossini mit Gänseleber, Steinpilzschnitte & Wirsing
- Schokoladenterrine mit Passionsfrucht & Gewürznuß

vegetarische Alternativen verfügbar

LE MOËT
BAR • CHAMPAGNE • GOURMET

NEUJAHRBRUNCH

1. JÄNNER 2018, 12:00 – 15:00 BUFFET
LIVE ÜBERTRAGUNG DES NEUJAHRSKONZERTES

€ 68 pro Person

ein paar Highlights
Kalbsragout mit Artischocken & Tagliatelle
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Roten Rüben, Kren & Dill-Polenta
Kleines Wiener Schnitzel, Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
Rosa gebratenes Beiried mit Speck-Fisolen
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Prosecco, Säfte und Kaffee