



IHRE WEIHNACHTSFEIER 2018

Eine Weihnachtsfeier für Kollegen oder Freunde zu organisieren ist so einfach!
Alles was Sie tun müssen ist zu buchen. Egal, ob in kleinem Kreis oder großer Runde:
Wir kümmern uns um Ihre Feier während Sie Zeit für das Wesentliche haben – Ihre Gäste!
Bestätigen Sie Ihre Weihnachtsfeier **bis 31. Oktober 2018** bei uns und erhalten Sie einen Freiplatz je 20 gebuchter Personen!

Aperitif

*Zur Einstimmung schlagen wir weihnachtliche Bowle mit Canapés
an unserer Herrenhof Bar vor!*

€ 12,50 pro Person

Unser Küchenchef empfiehlt...

~ Buffet Klassische Weihnacht ~

*Räucherlachs mit Dillsenfauce und Toast
Karpfenterrine mit mariniertem Wurzelgemüse
Knusprige Entenröllchen auf Spitzkrautsalat
Schichttorte von Palatschinken und Hühnerleber mit Traubenkonfit*

*Auswahl von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
mit Dressings und Toppings*

*Gansrahmsuppe mit Bröselknödel
Gemüwestreifen und Petersilie*

*Nudeltaschen mit Topfen und Minze gefüllt auf Lauchherzen und brauner Kräuterbutter
Klassische Weihnachtsgans mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Gebackener Karpfen mit Gewürzreis und Senfgurkengemüse*

*Wiener Weihnachtsbäckerei
Grießflammerie und heiße Portweibirnen
Bratapfelmousse mit orientalischen Orangen*

€ 59,- per Person

IHRE WEIHNACHTSFEIER 2018

ODER

~ Buffet moderne Weihnacht ~

*Marinierter Silberlachs mit Radieschenconfit und Wasabi
Rehrückenscheiben am Knochen mit Ingwerpreiselbeeren und Rotkrautsalat
Kürbistörtchen mit Kaninchenrücken und Kürbiskernkrokant*

*Auswahl von verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
mit Dressings und Toppings*

*Hummercremesuppe
Garnelenpralinen und marinierte Shrimps*

*Lackierte Entenbrust Granatapfelrotkraut und Erdäpfelnudeln
Saltim bocca vom Seeteufel mit gekräutertem Bulgur und Lauch
Gebratene Nuss-Gnocchi mit Trüffel, Kraut und Rüben*

*Vanillekipferlmousse mit Quittengelee
Kokosbuserlcreme im Glas mit Mango-Minz-Salat
Gefüllter Cox-Orange Bratapfel mit Honig-Punsch-Sauce*

€ 59,-- pro Person

Gerne passen wir den Umfang und die Auswahl der Speisen Ihren Wünschen entsprechend an.
Anschließend kalkuliert unser Küchenchef den Preis für Sie neu.
Selbstverständlich sind festliche Dekoration und Hintergrundmusik inkludiert.

Personalkosten:

Wir erlauben uns nach Mitternacht pro Mitarbeiter und angefangener Stunde € 35,--
für den erhöhten Personalaufwand in Rechnung zu stellen.

Für weitere Informationen und Reservierung wenden Sie sich bitte an Frau Caroline Melichar.

E-Mail: bankett@herrenhof-wien.steigenberger.at

Telefon: +43 1 53404-860