

Silvester Schmankerl Buffet

Kaltes, warmes und Dessert-Buffet

Programm:

Beginn um 19.00 Uhr mit Silvesterbowle
Zu Mitternacht genießen Sie das atemberaubende
Feuerwerk in der Altstadt.

Vorspeisen:

Hausgebeitzter Gravedlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Shrimp-Salat
Perlhuhn-Terrine mit Cumberlandsoße
Prosciutto mit Melone
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Tomate & Mozzarella mit Basilikum & Balsamico
Verschiedene saisonale Salat und Dressings vom Buffet
Gebäck & Brote mit diversen Aufstrichen & Butter vom Buffet

Hauptgerichte:

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Schupfnudel
Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kartoffel-Vogelrsalat
Rosa gebratene Lammstelze mit Thymiansaftl und Reis
Schweinsbraten mit Sauerkraut, Serviettenknödel & Natursaftl
Kalbsrahmgescnnetzeltes mit Gemüse und Rösti
Hirschragout mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren
Filet vom Norwegischem Lachs an Blattspinat mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise
Gnocchi in feiner Rahmsauce mit Zucchini, Paprika und Tomaten
Risotto mit Pilzen

Dessert:

Käse vom Brett mit Trüffelhonig, Butter und verschiedenen Brotsorten
Süße Versuchung zur freien Auswahl

Beginn:

19.00 Uhr – Ende: ca. 01.00 Uhr (Buffet von 19:00–22:00)
Zu dieser Veranstaltung ist Rauchen im gesamten Restaurant nicht gestattet.

Preis pro Person: € 64,-

Inklusive Silvesterbowle & Schmankerl-Buffet.
(Kinder bis zum Vollendeten 12. Lebensjahr € 29,-).

Anmeldung unter 0662/872581 · info@zum-hirschenwirt



New Year's Eve-Bufferet

Cold, hot and dessert buffets

Program:

Beginning at 19:00 clock with New Year's Eve Punch

At midnight you can enjoy the breathtaking fireworks in Old Town.

Appetizers:

Graved salmon with honey-mustard-dill sauce
Shrimp Salad

Guinea fowl terrine with Cumberland sauce
Prosciutto with melon

Roast beef with remoulade sauce

Tomato & Mozzarella with basil and balsamic

Various seasonal salad and dressings, breakfast

Pastries & breads with various spreads and butter from the buffet

Main course:

Crispy roasted suckling pig with noodles

Triggered Viennese fried chicken with potato and corn salad

Roast Knuckle of lamb with thyme juice and rice

Roast pork with sauerkraut, dumplings & natural juice

Sliced veal a la cream with vegetables and hash browns

Venison ragout with red cabbage, dumplings and cranberries

Fillet of Norwegian salmon on spinach with potatoes & hollandaise sauce

Gnocchi in cream sauce with zucchini, peppers and tomatoes

Risotto with mushrooms

Desserts:

Cheese board with truffled honey, butter and breads

Sweet temptation for free selection

Beginning:

19:00 clock – end at about 01:00 clock

(Buffet from 19:00 clock till 22:00 clock)

Smoking is not permitted anywhere inside the restaurant for this event.

Price per Person: € 64,-

Including New Year's Eve bowl and buffet.

(Children up to 12 years perfected € 29,-).

Reservation at 0662/872581 · info@zum-hirschenwirt

Wirtshaus zum Hirschenwirt
Saint-Julien-Straße 21–23 / 5020 Salzburg
info@zum-hirschenwirt.at