

Silvester Schmankerl Buffet

Kaltes und warmes Buffet sowie Dessertvariation

Programm:

Beginn um 19.00 Uhr mit Silvesterbowle

Zu Mitternacht genießen Sie das atemberaubende Feuerwerk in der Altstadt.

Vorspeisen (vom Buffet):

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 (vom Buffet):

Knusprig gebratenes Spanferkel

mit Sauerkraut, Serviettenknödel und Natursaft`l

Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kartoffel-Vogerlsalat

Beef Burgundy Stew mit Spätzle, mitgeschmorten Wurzelgemüse und Pilzen

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Speckbohnen, Risoleekartoffeln und Sauce béarnaise

Kalbsrücken auf Pappardelle und Cognacsauce

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 (wird serviert):

Dreierlei Dessertvariation:

Lebkuchenmouse / Champagner Parfait / Mohntörtchen

Beginn:

19.00 Uhr – Ende: ca. 01.00 Uhr (Buffet von 19:00–22:00 Uhr)

Zu dieser Veranstaltung ist Rauchen im gesamten Restaurant nicht gestattet.

Preis pro Person: € 48,-

Inklusive Silvesterbowle & Schmankerl-Buffet.

(Kinder bis zum Vollendeten 12. Lebensjahr € 24,-).

Anmeldung unter 0662/872581 · info@zum-hirschenwirt

ZUM  HIRSCHENWIRT

Wirtshaus zum Hirschenwirt · Saint-Julien-Straße 21–23/5020 Salzburg

New Years Eve-Bufferf

Cold and warm buffet and dessert variation

Program:

Beginning at 19:00 clock with New Year,s Eve Punch
At midnight you can enjoy the breathtaking fireworks in Old Town.

Appetizers (From the buffet):

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 (From the buffet):

Crispy roasted suckling pig with
sauerkraut, bread dumpling and gravy
Triggered Viennese fried chicken with potato and corn salad
Beef Burgundy Stew with spaetzle, braised root vegetables and mushrooms
Pink roast beef with bacon-beans, risolee potatoes and béarnaise sauce
Saddle of veal on pappardelle and cognac sauce
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 (will be served):

Three types of dessert variation:
Gingerbread mousse / champagne parfait / poppy seed cake

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: € 48,-
Including New Year,s Eve bowl and buffet.
(Children up to 12 years perfected € 24,-).

Reservation at 0662/872581 · info@zum-hirschenwirt



Wirtshaus zum Hirschenwirt · Saint-Julien-Straße 21–23/5020 Salzburg