

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 Sauerkraut, Serviettenknödel und Natursaft`l
Ausgelöstes Wiener Backhuhn mit Kartoffel-Vogerlsalat
Rosa gebratene Lammstelze mit Thymiansaftl und Reis
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:

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 Uhr)
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

ZUM  HIRSCHENWIRT

New Years 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
sauerkraut, bread dumpling and gravy
Triggered Viennese fried chicken with potato and corn salad
Roast knuckle of lamb with thyme juice and rice
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:

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