



SILVESTER GALA DINNER

31.Dezember 2020 ab 18 Uhr

Geschichtetes von der Gänseleber mit Sellerie, Trüffel und geschmorten Quitten

Poelierter Rochenflügel auf Erbsenpüree und Kaviarschaum

Rosa gebratenes Filet vom Pongauer Almrind an Zweigeltsauce, mit Kartoffelbaumkuchen
und jungen Gemüse

Köstliche Dessertkreationen aus unserer Sheraton Grand Patisserie

Euro 90 pro Person

inkl. Champagner-Aperitif



NEUJAHR-S-BRUNCH

01. Januar 2021

Italienische Antipasti

mit Parma Schinken, Coppa und diversen Salami

Flugentenpastete

und Rotwildterrine

Rinderfilet Wellington

auf Rotwein Schalotten und Junggemüse

Steinbutt im Ganzen gegart

auf Frühlingszwiebeln und Zitronen-Velouté Sauce

Köstliche Dessertkreationen aus unserer Sheraton Grand Patisserie

Euro 52 pro Person

inkl. Sekt und 3 Stunden Parken in der Tiefgarage (12:00 bis 15:00 Uhr).