



Sheraton Grand - Weihnachtsbuffet
24. Dezember 2019

Suppe

Flusskrebs-Consommé
mit Lachsnockerl und Gemüse-Julienne

Salate

Kartoffel-Räucherlachs Salat
Bohnensalat mit Speck und Kreuzkümmel
Rettichsalat mit Sauerrahm und Junglauch
Fenchelsalat mit Orangenfilets und Curry
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Oliven und Prosciutto
Bunte Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings

Vorspeisen

Austern mit Rotweinessig-Schalotten und Spanischem Brot
Gebeizte Lachsforelle auf Granny-Smith-Crème
Jakobsmuschel-Terrine im Zucchini-mantel
Im Panko und Kräutern gewälzter Rehrücken mit Sauce Cumberland
Wildschweinleberpastete im Mürbteig und Preiselbeerconfit
Hirschroulade mit Topinambur-Creme und Haselnusskrokant
Eingelegte Flusskrebse mit Mango und Avocado
Schafskäseterrine vom Abseer Schaf und Marillen-Senf

Hauptspeisen

Im Wok gebratene Black Tiger Garnelen mit Ingwer-Zitronengrassauce und knackigen Asiagemüse
Kabeljau in der Salzkruste mit Petersilienkartoffel und Honigbutter Sauce
Wildschweinrücken mit Rosmarinkruste, Süßkartoffelsoufflé und glasierten Kohlsprossen
Geschmorte Kitzschlögerl mit Rotkraut und Kräuter-Spätzle
Weihnachstkarpfen im Bierbackteig mit Dill-Rahmkartoffeln und Sautierten Blattspinat
Niedertemperatur geschmorter Burgunderbraten mit Butter-Majoran Gemüse und Kartoffelplätzchen
Trüffel-Limetten Linguini im Parmesanlaib

Dessert

Köstliche Dessertkreationen von unserem Chefpatissier

EUR 135 pro Person

inklusive Aperitif, korrespondierenden Weinen, Bier, alkoholfreie Getränke, Wasser, Kaffee und Tee