

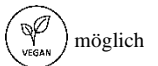


Unser Silvester-Menü

Genießen Sie unser 4 Gang Dinner-Menü mit Auswahlmöglichkeiten.

Signature Welcome Drink ^o
-Sparkling Twentytwentyfive-

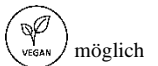
Hausgemachte Aufstriche mit Gebäck ^{ACGH}



möglich

Vorspeise

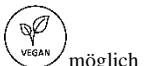
Duett vom Wachtelei, gekocht & gebacken, auf frischem Blattspinat, mit
Orangenfilets, karamellisierten Walnüssen, Rucola-Pesto und
Grand-Marnier-Gelée ^{HLO}



möglich

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gerösteten Schwammerln, Pain-Noir-Croûtons aux
herbes de la Provence und Obershaube ^{AGLMO}



möglich

Hauptgänge zur Auswahl

BIO-Rinderfiletsteak 180g aus Kufstein mit Chamonix-Buttersauce, mit BIO Weißwein
abgelöscht und Café-de-Paris-Butter montiert, tranchiert auf cremiger Steinpilz-
Polenta ^{DLMO}



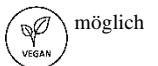
oder

Öztaler Seesaiblingsfilet, gebraten, auf Safran-BIO-Risotto mit Mandel-Brokkoli und
Limetten-Rahmsauce ^{ADGLO}



oder

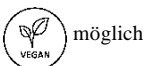
BIO-Bandnudeln aus Hall i. T. mit Hokkaido-BIO-Ziegenkäse-Sauce und BIO-
Ziegenkäse-Soufflé-Bällchen ^{AGLO}



möglich

Dessert

Bratapfel mit Nuss-Ribisel-Fülle auf Feigen-Quitten-Chutney,
dazu Zimt-Zucker-Churro ^{ACGHO}



möglich

Menüpreis € 80,00

Tischreservierung:

congress@austria-trend.at

oder +43 512 2115 600



Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.





Our New Year's Eve Menu

Enjoy our 4 course dinner menu with your choice of dishes.

Signature Welcome Drink ^o
-Sparkling Twentytwentyfive-

Homemade spreads with bread ^{ACGH}



possible

Starter

Duet of quail eggs, boiled & baked, on fresh leaf spinach, with orange fillets, caramelized walnuts, rocket pesto and Grand-Marnier Jelly ^{HLO}



possible

Soup

Truffled potato soup with roasted mushrooms, pain noir croûtons aux herbes de la Provence and whipped cream ^{AGLMO}



possible

Maincourse of Your choice

Organic beef fillet steak 180g from Kufstein with Chamonix butter sauce, deglazed with organic white wine and Café de Paris butter, carved on creamy porcini mushroom polenta ^{DLMO}



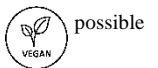
or

Char fillet from Ötztal, fried, on saffron-organic risotto with almond broccoli and lime cream sauce ^{ADGLO}



or

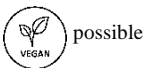
Organic Tagliatelle from Tyrol with Hokkaido- organic goat cheese sauce and organic goat cheese soufflé balls ^{AGLO}



possible

Dessert

Baked apple with nut and currant filling on fig-quince chutney and cinnamon-sugar churro ^{ACGHO}



possible

menu price € 80,00

Reservation:

congress@austria-trend.at

or +43 512 2115 600



Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

