Weihnachtsbrunch

KALTE VORSPEISEN

Bunte Variation von Fluss und Meer (D, G, M)
Duett von Vitello Tonnato und Tartufo (C, D, G, M)
Auswahl an Terrinen und Pasteten vom Wild mit Sauce Cumberland (A, G, O)
Käseplatte mit Feigensenf, Trauben, Nüssen & Trockenfrüchten (G, H, M)
Antipasti-Komposition (G)

SALATBUFFET

Hilton Garden Inn Salatbuffet

SUPPEN

Wildconsommé mit Grießnockerl & Wurzelgemüse (A, C, G, L)
Herzhafte Maronicremesuppe mit Croûtons & Petersilienöl (A, G, L)

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce (L, O)

Gebratener Kalbsbraten mit Natursaft (L)
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Kürbis & Baby-Mangold (D, G)
Putenschnitzel Wiener Art (A, C)
Kürbis-Ravioli mit Kirschparadeisern, Jungzwiebel, Blattspinat und gehobeltem Parmesan (A, G)

Weihnachtsbrunch

BEILAGEN

Schupfnudeln (A, C)
Erdäpfelgratin (G)
Cremige Polenta
Basmatireis
Apfel-Rotkraut
Winterliches Gemüse (G)

DESSERTBUFFET

Vanille-Crème-brûlée (C, G)
Spekulatius-Tiramisu (A, C, G)
Maronischnitte mit Amarenakirschen (G)
Lebkuchenmousse (A, C, G)
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten (A, C, G)

ALLERGENLEGENDE

A Gluten | C Eier | D Fisch | G Milch/Laktose | L Sellerie | M Senf | O Sulfite