



Silvester 2024 im Friesacher Heurigen

(Buffet ab 17.00 – geöffnet bis 22.00 Uhr)

Vom Silvesterbuffet

Vorspeisen

Terrine von Wachteln mit Muskattrauben
Gebratene Riesengarnelen
Flusskrebsscocktail mit Staudensellerie und Granny Smith
Vitello Tonnato mit Schmorpaprika
Gebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce
Parfait von geräucherten Süßwasserfischen
mit Zucchini-Mangosalat
Ganslebertimbale mit Sauce Cumberland
Mortadellaröllchen auf Kohlrabi- Orangensalat
Lachs im Ganzen in Kräutersud pochiert mit Aioli

Salatbuffet

Vogersalat, gemischte Blattsalate & Ratatouillesalat

Suppen

Consommè vom Kalbsschwanz
mit Selleriejulienne und Kastanienkrapferl

Buffet warm

Rosa gebratene Ochsenlende
Geschmorte Kalbsbackerl
Schweinefilet „Wellington“
Entenbrust rosa gebraten
Rehschulter in Portweinsauce

aus der Küche

Red Snapperfilet vom Grill
mit Kürbis- Spinatlasagne und Dill „beurre blanc“

Beilagen

Ofengemüse
Blaukraut
Grießknöderl
Polentadukaten
Gratinerdäpfel

Desserts

Nougat- Passionsfruchttörtchen mit Kokoseis
Kastanienparfait, Eierlikörcreme und Amarenakirschen
Cassissorbet mit eingelegten Feigen
Frozen Lemon Gin

Euro 69,00 pro Person (ohne Getränke)

„Prosit Neujahr“

Ab 23.00 Uhr Sektbar im Freien!

Um 24.00 Uhr wird unterm Feuerwerk vor dem Stadl angestoßen