Silvesterdinner im STUWER

5 Gang Menü inkl. Sektempfang & 0,75l Mineralwasser
95,- pro Person

Sektempfang 18.00, Dinnerstart bis 19.00, Ausklang bis 22.00

Bründlmayer Sekt To-Go: 0,75l Brut oder Rosé inklusive Sektflöten & Glücksbringer
49.50 (auf Vorbestellung)

AM TISCH

Brotzeit
Schmalzkerze / Obatzter / Liptauer
Sauergemüse / Vollkorn-Sauerteigbrot

5 GANG MENÜ

Räucherfischkrapfen
Kaviar I Rote Rüben Creme I Kren I Dille

***

Ochsenschlepp Consommé
Raviolo I Madeira I Wurzelgemüse I Liebstöckl

***

Dashi-Flusskrebs-Risotto
Bio-Kräuterseitling von den Pilzbrüdern I Nori

***

Geschmorte Büffelbacken aus Italien
Rotkraut-Buchteln I grüne Bohnen I Portweinjus

oder

Pilz-Wellington
Blätterteig I Bio-Schwammerl I Portobello,
Linsen I Karotten I Bratensaftl I Wildkräutersalat

***

Tonkabohnencreme
karamellisierte weiße Schokolade
Spekulatiuscrumble
fermentierte Brombeeren

PETIT FOUR

Pralinen
Himbeer & Nougat

STUWERSTRASSE 47,1020 WIEN, WWW.STUWER.COM

STUWER New Year's Eve Dinner

5 course menu incl. champagne reception & 0,75l mineral water
95,- per person

Champagne welcome drink 6 pm, Dinner starts until 7 pm, Finish until 10 pm

Bründlmayer Champagne To-Go: 0,75l Brut or Rosé, inclusive Champagne glasses and lucky charms 49.50 (on advance order)

AMUSE BOUCHE

Lard candle / Austrian spread variations
pickled vegetables / wholemeal sourdough bread

5 COURSE MENU

Fritters filled with smoked fish
caviar I beetroot cream I horseradish I dill

***

Oxtail Consommé
raviolo I madeira I root vegetables I lovage

***

Dashi crayfish risotto
organic king oyster mushroom I Nori

***

Italian braised buffalo cheeks
red cabbage dumplings I green beans I port wine jus

or

Mushroom Wellington
puff pastry I organic mushrooms I portobello,
lentils I carrots I gravy I wild herb salad

***

Tonka bean cream
caramelized white chocolate
speculoos crumble
fermented blackberries

PETIT FOUR

pralines
raspberry & nougat

STUWERSTRASSE 47,1020 WIEN, WWW.STUWER.COM