SILVESTER IM EDELHOF

31.12.2026 ab
19 Uhr

SILVESTERBUFFET

CRÉMANT ROSÈ de la LOIRE oder VERJUS HOLLER SPRITZ *alkoholfrei*

Pochierter Lachs im Ganzen mit Dips | Eingelegte portugiesische Sardinen | Vitello Tonnato vom Kalb | Roastbeef mit Honig Senfsauce | Pastete vom Reh mit Preiselbeeren | Heringssalat, rote Rübe & Kren | Quiche, Kürbis & Ziegenfrischkäse *vegetarisch* | Wintersalat, Kaki, Granatapfel & Schafkäse *vegetarisch* | Roter Rüben Hummus, Walnüsse & Rucola *vegan*

Kräftige Rindsuppe mit Griesnockerl
Kürbis Linsen Suppe *vegetarisch*

Saftiges Rindsgulasch & Serviettenknödel | Perlhuhnbrust, Waldpilzragout & Bratkartoffeln | Kabeljau, Belugalinsen Ragout & Wurzelgemüse | Garnelen-Curry, Gemüse & Basmatireis | Linsenbraten, Champignons, Kartoffelpüree & Preiselbeeren *vegetarisch*

Mousse au Chocolat & Himbeeren | Panna Cotta, Orangen & Minze | Topfenstrudel & Vanillesauce | Variation vom Käse, Feigenmarmelade & Nüsse

Preis pro Person inkl. Aperitif € 80,-

Reservierung unter +43 681 107 55 046 oder office@restaurant-edelhof.at

NEW YEAR'S EV BUFFET

CRÉMANT ROSÈ de la LOIRE or VERJUS HOLLER SPRITZ *alkoholfree*

Whole poached salmon with a selection of dips | Portuguese marinated sardines | Veal Vitello Tonnato | Roast beef with honey mustard sauce | Venison pâté with cranberries | Herring salad with beetroot & horseradish | Vegetarian quiche with pumpkin & fresh goat's cheese | Winter salad with persimmon, pomegranate & feta cheese (vegetarian) | Beetroot hummus with walnuts & rucola (vegan)

Rich beef consommé with semolina dumplings
Pumpkin and lentil soup (vegetarian)

Tender beef goulash with bread dumplings | Guinea fowl breast with wild mushroom ragout & roasted potatoes | Cod with Beluga lentil ragout & root vegetables | Prawn curry with vegetables & basmati rice | Lentil roast with mushrooms, mashed potatoes & cranberries (vegetarian)

Chocolate mousse with raspberries | Panna cotta with oranges & mint | Austrian curd cheese strudel with vanilla sauce | Selection of cheeses with fig jam & nuts

Price per Person inkl. Apero € 80,-

Reservation: +43 681 107 55 046 or office@restaurant-edelhof.at