

SILVESTER 2018

RESTAURANT „TAVERNE SCHLOSS GRAFENEGG“

Montag, 31. Dezember 2018

Ab 16.00 Uhr . Silvestermenü vor dem Konzert in 3 Gängen in der Taverne Schloss Grafenegg

18.30 Uhr . Silvesterkonzert

Ein musikalisches Feuerwerk aus Oper und Operette

Interpreten

Tonkünstler-Orchester Niederösterreich

Manuel Walser, Barion

Alfred Eschwé, Dirigent

Nach Konzert . Silvestermenü vor dem Konzert in 5 Gängen in der Taverne Schloss Grafenegg

Das Silvestermenü

ZUM APERITIF

Grüner Veltliner Sekt Brut | Edition Toni M.

ZUM GEDECK

servieren wir Ihnen Kräutergervais & Kamptaler Wurzelspeck
dazu ofenfrisches Jourgebäck & schwarzes Holzofenbrot

JAKOBSMUSCHEL & GÄNSELEBER Topinambur | Yuzu | Klee

2013 Riesling | Ott | Feuersbrunn | Wagram

STEINGARNELE Karfiol | Butterbrösel | Apfel

2015 Grüner Veltliner „Donauschotter“ | Strobl | Feuersbrunn | Wagram



ZANDERFILET Nussbutter | Kohl | Sherry
2016 Pinot Blanc | Mörwald | Feuersbrunn | Wagram

SUPREME VOM PERLHENDL Sauerrahmpolenta | Kürbis | Sellerie
2015 Cuvée Wagram | Anton Bauer | Feuersbrunn | Wagram

SCHOKOLADE & TRÜFFEL
2012 Riesling S. Leth | Fels | Wagram

Dinner vor Konzert: 89.00 pro Person

3 Gänge: Jakobsmuschel & Gänseleber oder Steingarnele | Zander oder Supreme | Schokolade & Trüffel

Dinner nach Konzert: 129.00 pro Person

5 Gänge: Jakobsmuschel & Gänseleber | Steingarnele | Zander | Supreme | Schokolade & Trüffel

inkl. Aperitif . Gedeck . Menü . Weinbegleitung . Wasser & Glücksbringer

RESERVIERUNG

Menüreservierung: grafengg@moerwald.at oder +43.2735.2616.0

Ticketreservierung: tickets@grafenegg.com, +43 2735 5500, www.grafenegg.com

TIPP: Nächtigung im Hotel Schloss Grafenegg, Hotel am Wagram oder Villa Katharina