

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGG“


ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



SILVESTER 2020/21 IN GRAFENEGG

Romantik Restaurant „Schloss Grafenegg“

PROGRAMM

- 12.00 Uhr Dinner vor dem Konzert in 3 oder 5 Gängen
- 15.30 Uhr Silvesterkonzert am Nachmittag
- 16.00 Uhr Dinner vor dem Konzert in 3 oder 5 Gängen
- 18.30 Uhr Silvesterkonzert am Abend
- 20.00 Uhr Dinner nach dem Konzert in 5 Gängen
optional mit Mitternachtspaket (Sauschädel, Essen, Champagner,
Austern, Glücksbringer) bis 01.00 Uhr 2021

DINNER

- Welcome & Aperio
2018 Grüner Veltliner Sekt Brut
- Amuse Gueule
- Poke vom Atlantik Lachs
mit Sushi Reis und Avocado, Pinien und feinen Blüten und Kräutern
2019 Roter Veltliner Fumberg . Leth . Fels
- Velouté von Sellerie
mit gebackenem Wachtelei und schwarzen Trüffel
2017 Pinot Blanc Malachit . Mörwald . Feuersbrunn
- Filet vom Seewolf
mit grünem Pfeffer und Orangen auf Safran Risotto
2018 Grüner Veltliner Spiegel . Ott . Feuersbrunn
- Hirschkalbs Medaillon
mit Gänseleber und Grappa Rosinen, Kirschen und Senfkohl
2015 Jaros . Ribera del Duero . Doppelmagnum
- Dessert Potpourri à la Toni M.
2015 Chateau Coutet . 1er Cru . Sauternes . Barsac

PREIS pro Gast

- inkl. Aperitif, Gedeck, Menü, Weinbegleitung, Wasser und Glücksbringer
- 3 Gänge 100.00
Atlantik Lachs oder Veloute, Seewolf oder Hirschkalb, Dessert Potpourri
 - 5 Gänge 150.00
Atlantik Lachs, Veloute, Seewolf, Hirschkalb, Dessert Potpourri
mit Mitternachtspaket 200.00