

Preis: € 129,00 p.P.
inkl. Aperitif &
Glas Champagner
zu Mitternacht,
exkl. Getränke

SILVESTER MENÜ



GRUSS AUS DER KÜCHE

VORSPEISE

vom Buffet

HAUSGEMACHTES ROASTBEEF
mit Sauce Tartare

GERÄUCHERTE BRUST
vom Mostviertler Weidegansl auf Linsensalat

RINDFLEISCHSÜLZCHEN
mit Käferbohnen, Zwiebel und Kürbiskernöl

PROSCIUTTO MIT MELONE UND GRANA PADANO

WILDPASTETEN
mit Cumberlandsauce

GARNELE GLASIG GEBRATEN
auf Wakame Algensalat

KLASSISCHES VITELLO TONNATO

ZWEIERLEI VOM NORWEGISCHEN LACHS
mit Oberskren und Dill-Senf Sauce

AUSTERN AUF EIS
mit traditionellen Garnituren

SHRIMPSCOCKTAIL

ITALIENISCHE ANTIPASTI vegan

ZIEGENKÄSE „SÜSS-SAUER“ veggie

SALATE veggie

SUPPE

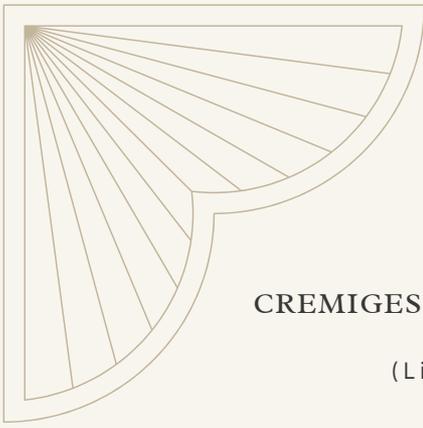
Wir servieren Ihnen

PASTINAKENSCHAUMSUPPE vegan erhältlich
mit Tempura-Garnele, Zitronengras und Petersilienöl

 oder 

CONSOMMÉ VOM BIO-JUNGWEIDERIND
mit Gemüsestreifen und Fleischstrudel





ZWISCHENGANG

Wir servieren Ihnen

CREMIGES SORBET VOM "KRAP GIN" ODER DER "PARK LIMO"

hausgemachte At the Park Limo
(Limettensaft, Ingwer, Minze - alkoholfrei)

HAUPTSPEISE

Wir servieren Ihnen

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL VOM KALB

mit karamellisiertem Junggemüse, Rahmerdäpfel
und Schalotten in Madeirasauce

oder

ERDÄPFEL-STRUDEL-SÄCKCHEN veggie/vegan erhältlich

auf Winterrüben- und Kürbismöhre mit confiertem Dotter
und weißen Tomatenschaum

oder

„SKREI“ WINTERKABELJAU

im Kohlmantel auf Rote-Rüben-Risotto mit
Karotten-Jungzwiebel und Salsa Verde

NACHSPEISE

vom Buffet

FRISCHER OBSTSALAT vegan

GRIESSSCHMARRN
mit Zwetschkenröster

CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne

TIRAMISU
vom steirischen Apfel

FRUCHTKNÖDEL
mit Beerenröster

KÄSE AUS ALLER WELT
mit Feigen und Kürbischutney

MITTERNACHTSSNACK

TRADITIONELLER SAUSCHÄDEL

mit Schwarzbrot, Senf und Kren
gerne auch als "Take Away"

ca. 00:30 Uhr

Die Mitarbeiter des At the Park Teams beraten Sie gerne
bezüglich Allergeninformationen zu unseren Produkten & Speisen.

