



ALMANAC

P A L A I S V I E N N A

FESTTAGE
MENÜS 2023

WEIHNACHTEN IM ALMANAC PALAIS VIENNA

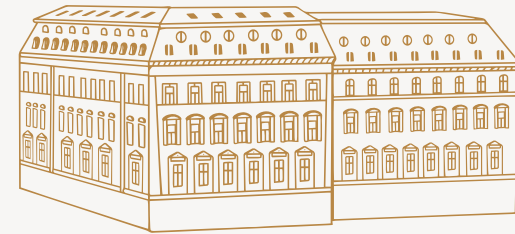
Versammeln Sie Ihre Freunde und Familie und planen Sie Ihr Festmahl mit festlichen Speisen und Getränken, um diese zauberhafte Zeit des Jahres zu feiern.



Wir haben eine Auswahl köstlicher festlicher Themenmenüs für das Abendessen am 24. Dezember und für Silvester vorbereitet. Sie können auch den ersten Tag des Jahres 2024 in einem Ballsaal mit Glasdach feiern und das weltberühmte Konzert der Wiener Philharmoniker genießen.

Zu allen anderen Terminen ist unser Restaurant am Donnersmarkt mit à la carte Service geöffnet.

Genießen Sie es!





WEIHNACHTSABENDESSEN

DONNERSMARKT MENÜ

Abendessen

*Reservierungen werden ab 18:00 Uhr angenommen,
letzte Platzierung um 22:00 Uhr*



AMUSE-BOUCHE

VORSPEISE

Schwammerl Arancini auf Safran Sauce

ZWISCHENGANG

Selleriewurzel Creme mit schwarzem Trüffel und Haselnussöl

HAUPTGERICHT

Blumenkohl „Wellington“ mit Gemüsefond

REFRESHMENT

Cranberry Sorbet Rose

DESSERT

Maroni Törtchen mit Kardamom Sorbet und Sauerkirschen

PETIT FOURS

PREIS: 125 € PRO PERSON

AMUSE-BOUCHE

VORSPEISE

Hausgemachter Gravlax und Fine de Claire Austern, Stör Kaviar, Granatapfel

ZWISCHENGANG

Selleriewurzel Creme mit schwarzem Trüffel und Haselnussöl

HAUPTGERICHT

*Bio Schober's Cote de Boef, Texturen von Schwarzwurzeln,
Morcheln and Portwein Sauce*

REFRESHMENT

Cranberry Sorbet Rose

DESSERT

Spekulatius „Cheesecake“ mit wilden Beeren

PETIT FOURS

PREIS: 165 € PRO PERSON

WEIHNACHTSABENDESSEN

DONNERSMARKT MENÜ

Abendessen

*Reservierungen werden ab 18:00 Uhr angenommen,
letzte Platzierung um 22:00 Uhr*





SILVESTER

DONNERSMARKT MENÜ

Abendessen

*Reservierungen werden ab 18:00 Uhr angenommen,
letzte Platzierung um 22:00 Uhr*



VORSPEISEN

Auberginen Kroketten mit Kimchi Mayo

Edamame mit hausgemachter Ponzu

Karotten Falafel mit Erbsen Hummus

Thun und Babenberger Schinken, Organische Pastrami

Shrimp Cocktail

Cesar Salat

SUPPEN

Vietnamesische Vegan Nudelsuppe

Lobster Bisque mit Sauce Rouille

HAUPTSPEISEN

Geräucherter Karfiol im Ganzen mit Chimichurri

Rote Bete Wellington mit Gemüse Jus

Geschmorte Kalbsbacken mit Kartoffelpüree

Konfit von der Ente mit Rotkraut, Kartoffelgratin

Wilder Reis und Basmatireis, winterliches Gemüse

DESSERTS

Schokolade Karamell Brownie

Banoffie Cheese Cake

Kaiserschmarren und Zwetschkenröster

Reiskuchen mit heimischer Marille und Zimt

Panne Cotta mit Amareno Kirschen

LIVE STATIONEN

The Donnersmarkt, „Frische Bar“ mit Fines de Claire Austern, Riesengarnelen,

*Ceviche Prime Rib vom österreichischen Biorind mit Sauce Béarnaise,
Rotweinschalottenjus, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln*

Racelette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und eingelegten Gemüse

PREIS: €195 PRO PERSON

AUSWAHL AUS 5 GERICHTEN PRO PERSON

INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER







PARKRING 14-16, 1010 VIENNA, AUSTRIA
TEL +43 676 8973 726 51 | EVENTS.VIENNA@ALMANACHOTELS.COM

WWW.ALMANACHOTELS.COM/VIENNA

