

Reservierung unter:
+43 662 2060-0 oder
restaurant.castellani@arcotel.com

31. Dezember 2024
Beginn 17.00 Uhr und 20.00 Uhr
Start 5.00 p.m. and 8.00 p.m.

Silvestermenü

Stundenei | Wintertrüffel | Cremespinat | Kartoffel
Hummerbisque | Hummer | Granny Smith | Cognac
Huchen | Champagner-Schaum | Kaviar | Kürbis
Hirschrücken | Fichtennadeljus | Blaukraut
Kartoffelbaumkuchen | Vogelbeere
Zartbitterschokolade | Sanddorn | Pistazie

€ 130,- p.P. inkl. Amuse Bouche und Gedeck



New Year's Eve Menu

Egg Hour | Winter Truffle | Creamed Spinach | Potato
Lobster Bisque | Lobster | Granny Smith | Cognac
Huchen (a type of fish) | Champagne Foam | Caviar | Pumpkin
Venison Rack | Spruce Needle Sauce | Red Cabbage
Potato Baumkuchen | Rowan Berry
Dark Chocolate | Sea Buckthorn | Pistachio

€ 130,- p.p. (incl. amuse bouche and cover)

TIPP:

Vegetarische | vegane
Alternative möglich!
Vegetarian / vegan
alternatives available!