

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN

1 Glas Fleming's Secco zum Empfang,
Mineralwasser am Tisch
18:30 - 22:00 Uhr, Bar bis 2:00 Uhr

€ 59,00 P.P.

Kinder, 6-11 Jahre: 29,00 €

ÜBERNACHTUNG

im Einzel- oder Doppelzimmer,
Mindestaufenthalt 3 Nächte, keine Anreise am 31.12.2018,
30 Tage Stornierungsfrist

EZ 199,00 € / DZ 215,00 €

INDIVIDUELL:

Besuch des Wiener Silvesterpfades
mit Live-Musik und vielen Essens- &
Getränkeständen in der Wiener Innenstadt
sowie Silvesterfeuerwerk am Rathaus

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL WIEN

Neubaugürtel 26-28

A-1070 Wien

T. +43 1 227 37-0

E. wien@flemings-hotels.com

SILVESTER-BUFFET

VORSPEISEN

Räucherlachs Tatar

mit Honiggurken

Shrimps Cocktail

mit Ananas

Geräucherte Entenbrust

mit Sauce Cumberland auf Waldorfsalat

Schafkäsemousse

mit karamellisierten Birnen

Salat Bar

mit Kernen, Sprossen, Vinaigrette,
French-Dressing und Roquefort-Sauce

SUPPE

Ochsenchwanzsuppe

mit Gemüseperlen

HAUPTSPESIEN

Gebratenes Zanderfilet

auf Paprikakraut und Erdäpfelstrudel

Geschmortes Kalbsschulterscherz

in Wurzelrahmsauce
mit gebackenen Schupfnudeln

Kürbis-Buchweizen-Risotto

mit kandierten Cherryparadeisern

Gebratene Maispoularde

auf Maisblinis

DESSERTS

Blutorangen-Topfenaufauf

mit Karamellsauce

Mousse von Mandel und Passionsfrucht

Frischer Fruchtsalat

Käse-Variation

mit Feigensenf und Trauben

F L E M I N G ' S
S I L V E S T E R
P A R T Y

FLEMING'S

WIEN

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY

Champagner-Aperitif,
erlesene Weinbegleitung,
Mineralwasser, Kaffee
18:00 - 22:30 Uhr, Bar bis 2:30 Uhr

105,00 € P.P.
Kinder, 6-11 Jahre: 45,00 €

ÜBERNACHTUNG

im Deluxe Einzel- oder Doppelzimmer,
Mindestaufenthalt 3 Nächte

EZ: 240,00 € / DZ: 260,00 €

INDIVIDUELL:

Besuch des Wiener Silvesterpfades
mit Live-Musik und vielen Essens- &
Getränkeständen in der Wiener Innenstadt
sowie Silvesterfeuerwerk am Rathaus

FLEMING'S SELECTION HOTEL WIEN-CITY

Josefstädter Straße 10-12
A-1080 Wien
T. +43 1 205 99-0
E. wien-city@flemings-hotels.com

SILVESTER-BUFFET

VORSPEISEN

Black Tiger Garnelen
mit Pomelo-Kräuter-Salat

Marinierte Asia-Hähnchenbrust
mit Soja Sauce, Sprossen und Paprika

Variation vom Räucherfisch
mit Blinis, Sauerrahm und Kaviar

Carpaccio vom Rind
mit Rucola-Salat, Kräutern,
Senf-Minz Vinaigrette und Parmesan

Ceviche vom Thunfisch
mit Gemüse-Couscous

Gebratene Kräuter-Entenbrust
mit buntem Linsensalat

Burrata
mit konfierten Paradeisern, Basilikum,
Olivenöl und Balsamico

Antipasti
mit gebratenen und eingelegten
Austernpilzen, Paprika und Zucchini

Vital-Salat Bar
mit gerösteten Kernen, Kräutern, Sprossen,
Paradeisern, Keimlingen, Vinaigrette,
French-Dressing und Roquefort-Sauce

SUPPE

Hummersuppe

HAUPTSPEISEN

Argentinische Black Angus Beiried
mit grüne Pfefferrahmsauce, Sauce Béarnaise
glasiertes Bohnen und Erdäpfelgratin

Lachs im Blätterteig
mit Safransauce, Blattspinat und
Paradeiser-Basilikum Risotto

Gebratene Teriyaki Ente
mit Ingwer, Sweet Chili Sauce, Gemüse
aus dem Wok und gedämpftem Basmatireis

Gnocchi
mit Paradeiser-Zucchini-Ragout
und Basilikum

DESSERTS

Wiener Strudelvariation
mit Vanillesauce

Saint-Honoré Schnitte

Tiramisu

Crème Caramel
mit Birnen und Walnuss

Mousse von Matcha und weißer Schokolade
mit Marillen

Feingebäck von der Etagere

**Feine Käseauswahl
von Jumi's aus der Josefstadt**
mit Nüssen, Trauben und Fruchtebrot

MITTERNACHTS-SNACK

Wiener Würstl-Stand
mit Gebäck, Pfefferoni, Kren
und zweierlei Senf