

**Europa Büfett beim Hauptstadtbball 2020  
von 2 Spitzenköchen in 15 Gängen präsentiert**

**Fine Dining Wutzl Event – Andreas Hettegger**

**Vorspeise:**

**Tiefsee Garnelen - Mango, Koriander, Chicken Sauce  
Ziegenfrischkäse – Paprika, Olive, eingelegtes Kräutergemüse  
Kalbsrücken – Tartar vom geräucherten Gemüse, scharfe Guacamole  
Kartoffelrahmsuppe mit Trüffel Öl und Gewürzstangen**

**Hauptspeise:**

**Ossobuco vom Hirsch – weiße Polenta, Gin, Maroni  
Gebratene Maishendlbrust – Trüffelpüree, Entenleber, Sellerie Sauce,  
Madeira Wildkräutersalat  
Mariniertes Beef – Spinat, Erbse, Ketjap Manis, Kartoffeln**

**Dessert:**

**Bitterschokoladen Gateau mit Fruchtsauce, kalte Vanillecreme**

**Fine Dining Hotel Schachner – Wolfgang Bauer**

**Vorspeise**

**Feuriges Beef Tartare - Wachtelei, Kapernfritt  
Alpenlachs - Kürbis Tapioka, schwarze Nuss, Kaviar  
Lachs MAKI - Thunfisch Nig, Acuaucu --> California Rolls**

**Hauptspeise**

**Bio Seesaibling mit den klassischen Beilagen vom Tafelspitz  
Arroz Bomba – Birne, Petersilie (Vegan)  
Skrei – Rahmen Nudeln**

**Dessert**

**Bananenschnitte im Glas mit Popcorn**

**„Gourmet Card – freier Zugang zu 15 Gourmet Gerichten“  
in Nouvelle Cuisine Portionen**

**Preis im VVK € 36,00, AK € 39,00**

**oder**

**1 Hauptgericht Ihrer Wahl mit einer Auswahl an Amuse Bouche  
€ 22,00**