



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

KULINARISCHES POTPURRI MIT WIENER FLAIR

Vorspeisen

Gebeizter und mit Zitronengras gepfeffertes Fjordlachs
Meeresfrüchteterrine und Lachs-Mosaik mit Blattspinat im Gemüsemantel
Carpaccio vom Thunfisch in Mohn-Ingwerdressing
Feine Räucherfische von Fluss und Meer
In Himbeeressig marinierte Poulardenbrüstchen und Landhuhngalantine
Hirschterrine mit Leberparfait und Sauce Oxford
Wiener Tafelspitzsüßchen an Linsenkeimlingen in Kernöldressing
Würziger Rohschinken aus Parma mit Ananas und Melone
Potpourri von Blattsalaten mit einer Variation von Dressings

Suppe

Erdartischockencremesuppe mit Petersilienschöberl

Drei Hauptspeisen zur Wahl

Gebratenes Zanderfilet auf Pilzling-Spinatgemüse in Paprikacreme
Sankt Petersfischfilet auf Fenchelgemüse mit Flusskrebse
Pennette in Limettensauce mit Norwegischen Shrimps

Wiener Backhendlbrust mit Petersilkartoffeln
Klassischer Esterhazyrostbraten mit Serviettenknödel
Beiriedschnitte in der Senfkruste mit marktfrischem Gemüse und Gratin Dauphinoise
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butternockerl
Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti
Glaciertes Kalbsfrikandeau mit Erdäpfel- Schwammerlstrudel
Lammkeule in provinzialischen Kräutern gebraten mit
Zucchini-Paprikagemüse und Polentaauflauf
Zarte Jungschweinsmedaillons in Gorgonzolasauce mit Selleriegemüse und Tagliatelle

Desserts

Topfenknödel mit Nougatfülle in Mandelbröseln mit Honigweichseln
Erfrischende Eisparfaitvariation mit Fruchtmark
Milchschokoladencreme im Glas, Panna Cotta
Karamellmousseschnitte, Eierlikör-Eclair, Kardinalschnitte,
Soufflierte Ribiselwürfel, Früchtetartelettes,
Marillenstreuselkuchen, Paranusmousseschnitte, Irish-Cream Schnitte

€ 55,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen mit einer Wahlmöglichkeit von drei Hauptgerichten für Sie zu. Ab einer Teilnehmerzahl von 40 Personen besteht eine Wahlmöglichkeit von vier Hauptgerichten.



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

Vorspeisenauswahl

Forellenroulade mit gefüllten Eiern
Räucherfische aus dem Mondsee mit Krenobers
Entenleberpastete mit oberösterreichischem Mostäpfelkompott
Wiener Tafelspitzsüßchen mit Kernöl auf Linsenkeimlingen
Burgenländisches Kümmelkarree an Rotkrautsalat
Tiroler Rehbockterriner mit eingelegtem Kürbisgemüse

Suppe

Kärntner Klachlsuppe

Hauptspeisen

Kärntner Welsfilet in der Knoblauchkruste mit gebratenen Rollgerstl

* * *

Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln

* * *

Waldvierteler Grammelknödeln mit Sauerkraut

* * *

Steirische Hendlbrust mit Kürbisfülle an Paprikasauce

* * *

Geschmorter Tauernlammbraten mit Polenta-Auflauf

Desserts

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster

Mousse von karamellisierten Kürbiskernen

Wiener Topfenstrudel mit Vanillesauce

Gefüllte Schaumrollen mit Riegersburger Weichseln

Linzerschnitte mit Apfelfülle, Mohnpunschkrapferl

Burgenländische Erdbeercremeroulade, Tiroler Kirtagskrapfen

€ 53,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen für Sie zu!



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

BUSINESSEBUFFET I

Vorspeisen

Lachsterrine und Lachs-Mosaik mit Blattspinat im Gemüsemantel
Carpaccio vom Thunfisch mit Butterfischpastete

In Himbeeressig marinierte Poulardenbrüstchen mit Landhuhngalantine
Zwischenrückenfilet im Kohlmantel mit gefüllten Artischocken
Wiener Tafelspitzsülzchen an Linsenkeimlingen in Kernöldressing

Potpourri von Blattsalaten mit einer Variation von Dressings

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf Pilzling-Spinatgemüse in Paprikacreme
* * *

Lammkeule in provinzialischen Kräutern gebraten mit
Zucchini-Paprikagemüse und Weizengrießterrine
* * *

Gemüselasagne

Desserts

Erfrischende Eisparfaitvariation mit Fruchtmark
Stracciatellacreme im Glas
Alt Wiener Brandteigkrapferl mit Schokoladesauce
Kardinalschnitte
Soufflierte Ribiselwürfel
Früchtetartelettes
Marillenstreuselkuchen

€ 48,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 25 Personen für Sie zu!



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

BUSINESSEBUFFET II

Vorspeisen

Gebeizter und mit Zitronengras gepfeffertes Fjordlachs
Roulade von der Seezunge mit Flußkrebse
Feine Räucherfische von Fluss und Meer

Hirschterrine mit Leberparfait und Sauce Oxford
Würziger Rohschinken aus Parma mit Ananas und Melonen
Pastete vom Kaninchen mit Mangold und Pinienkerne
Potpourri von Blattsalaten mit einer Variation von Dressings

Hauptspeisen

Fangfrisches Sankt Petersfischfilet auf Fenchelgemüse mit Flusskrebsengröstl

* * *

Glaciertes Kalbsfrikandeau mit Gemüseis

* * *

Steinpilztascherl in Petersilien-Walnussauce

Desserts

Topfenknödel mit Nougatfülle in Mandelbrösel mit Honigweichseln

Waldbeer-Joghurtmousse

Flaumige Orangen-Irish-Cremeschnitte

Weizengrießflammerie

Paranussmousseschnitte

€ 48,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 25 Personen für Sie zu!



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

GALA BUFFET... ... FÜR IHRE EXKLUSIVE FESTVERANSTALTUNG

Vorspeisen

Getrübefelte pochierte Wildlachstranchen mit in Safran mariniertem Fjordlachs
Galantine von Seeteufel in der Mangoldhülle mit gefüllten Eiern
Carpaccio von der Buttermakrelle mit Ingwerkeimlingen
Geräucherter Marlin und Thunfisch mit Parfait von Wasabiobers
Cocktail von Meeresfrüchten und Ananas in Thousand Island Dressing
Terrine und Filets von heimischen Reh mit feinsten Edelkastaniencreme und Pilzen
Milchkalbsrückenfilet im Blattspinatmantel mit Gemüsejardinere
Roulade und Parfait vom Steirischen Kapaun mit Apfel-Sellerie Salat
Rohschinken mit italienischem Gemüse in Olivenöl mariniert
Sülzchen vom Kaninchen mit Schaumbrot vom steirischen Kürbis
Variation von mariniertem Gemüse und Salaten vom Biogärtner

Suppe

Hummercremesuppe mit Fleurons

Hauptspeisen

Tilapiafilet in Kokosmantel gebraten auf Fenchel-Sprossengemüse mit Currycreme
Garnelen mit Wokgemüse und Basmatireis
Hirschrückenfilet „Colbert“ mit Mandelkartoffeln und Schwarzwurzel
Getrübefelte Jungschweinsmedaillons mit Tripoline
Girardirostbraten mit Palfiknöderl
Zarte Hühnerbrust in knusprigen Flakes dazu Kartoffeln mit Kürbiskernen geschwenkt

Desserts

Crepes Suzette
Schokolade-Mandelaufbau mit warmen Himbeeren
Marillen-Knöderl mit Butterbröseln
Waldmeistermousse mit Preiselbeeren
Erdbeercreme mit Grand Manier parfümiert, Creme Brulee
Salat von Früchten mit Marascino, Maroni-Esterhazyschnitte
Bananenküchlein mit Mandeln in weißer Schokoladehülle, Mango-Grießbroulade
Duett von Nougatmousse, Vanille-Himbeerbavaroise, Pistazienmousse mit Weichseln

€ 64,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 50 Personen für Sie zu!



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

MEDITERRANE RAFFINESSEN

Antipasti

Tintenfischringe in Petersilie und Balsamico
Cocktail von Muscheln und Garnelen
Geräuchertes Schwertfischfilet
Bouchées mit Zwiebelconfit-Sardellenfülle
Vitello Tonnato
Prosciutto San Daniele mit Melonen und Grissini
Mozzarella mit Tomaten in Petersilpesto
Gebratene Melanzani und Zucchini mit getrockneten Tomaten in Basilikum
Peperonata und marinierter Knoblauch
Feine Artischockenherzen mit Sellerie und Limetten parfümiert
Getrüffelater Pilzsalat
Marktfrische Blattsalate mit Gorgonzola- und Italienischem Dressing

Zuppa

Minestrone alla milanese

Secondo

Gebratenes Branzinofilet mit Thymian-Knoblauchbuttersauce
auf Gemüsevariation von rotem Zwiebel, Erbsenschoten und Stangensellerie
Saltim Bocca auf Safranreis mit Tomatenconfit
Zart gebratene Hühnerbrust in Rosmarin mit Gnocchi und Grana
Lammnüsschen in mediterranen Kräutern gebraten mit Ofenkartoffeln
Gebratene Beiried Schnitte in Barolosauce mit Piccotta-Kartoffelterrinen
Ente mit Orangen gebraten dazu braisiertes Weißkraut und Polentakrusteln
Vegetarische Lasagne Verde

Dolce

Lambrusco-Mascarponecreme
Cassataparfait
Amaretto-Tiramisu
Erfrischender Fruchtsalat mit Maraschino
Meringuetorte
Panna Cotta

€ 49,00 pro Person

Dieses Buffet bereiten wir gerne ab 30 Personen mit einer Wahlmöglichkeit von drei Hauptgerichten für Sie zu. Ab einer Teilnehmerzahl von 40 Personen besteht eine Wahlmöglichkeit von vier Hauptgerichten.