



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

FINGERFOOD & COCKTAIL

Arthur Wolfs Cocktail

Norwegische Shrimps in Thousand-Island Dressing mit Eierraspeln
Matjestatar mit Roten Zwiebeln
In Safran mariniertes Fjordlachs auf gepfeffertem Gurken-Konfit
Praline von der Entenleber mit Hagebutten-Joghurtsauce
Canapés vom Roastbeef mit Gewürzweibel
Grissini in der San Daniele-Schinkenhülle

Gebackene Dim-Sum mit Meeresfrüchtefülle und Mango-Dip
Gebratenes Lammfilet am Spieß mit Koriander-Joghurt
Golatsche mit Schafskäse-Spinatfülle
Saltim Bocca von der Poularde mit Tomaten-Rosmarindip
Conchini Carbonara

Eierlikör-Eclair, Marillenstreuselkuchen, Bananen-Brot in der Milkschokoladehülle
Limettencreme in der Blätterteigrolle, Cappuccinomousse mit Himbeeren

€ 38,00 pro Person, je 1 Stück pro Sorte

Mindestanzahl: 30 Gäste, mit reduzierter Auswahl bereiten wir den Cocktail auch sehr gerne bei weniger Gästen für Sie zu.

Bristol Cocktail

Garnelen Sushi und Maki vom Lachs mit Wasabi
Spieße von Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum
Canapés vom Butterfischcarpaccio mit Fenchel
Canapés vom Rindertartar mit Wachtelei
Galantine von der Poularde mit Apfel-Selleriesalat
Vitello Tonnato

Conchini mit Brokkolifülle
Gebratene Dörrzwetschken in der Speckhülle
Schmetterling von der Garnele im knusprigen Kokosmantel mit Soja-Paprikasauce
Piccata mit Tomatenkonfit
Blätterteigtascherl mit Pilzfülle

Weißes Schokolademousse mit Amarenaweichseln
Kardinalschnitte mit Erdbeercreme, Baumkuchenterrine mit Irish Cream
Schaumrolle mit Pfefferminze, Beerentartelettes

€ 40,00 pro Person, je 1 Stück pro Sorte

Mindestanzahl: 30 Gäste, mit reduzierter Auswahl bereiten wir den Cocktail auch sehr gerne bei weniger Gästen für Sie zu.



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

... FÜR IHREN INDIVIDUELLEN COCKTAILEMPFANG ZUR AUSWAHL

(DIE GENANNTEN PREISE VERSTEHEN SICH PRO STÜCK)

Kalte Snacks

Matjestartar mit rotem Zwiebel	€ 3,00
Hausgebeizter Silberlachs mit Dille	€ 3,00
Canapés mit Lachstartar und Wachtelei	€ 3,30
Canapés von Butterfischcarpaccio mit Ingwergemüse	€ 3,30
Norwegische Shrimps in Thousand-Island Dressing mit Eierraspeln	€ 3,50
Canapés von FlußkrebSENTerrine und Kapernbeeren	€ 3,50
Sushi von Garnelen	€ 3,50
Maki vom Lachs	€ 3,50
Canapée mit Beiriedschnitte und Perlzwiebel	€ 3,00
Canapée von Prager Schinken mit Krenraspeln	€ 3,00
Canapée mit Rehpastete und Preiselbeercompott	€ 3,30
Canapée mit Serranoschinken und Melonenperlen	€ 3,30
Canapée von Rindstartar mit Gewürzgurke	€ 3,50
Canapée mit Artischockentartar und Kalbsrückenfilet	€ 3,50
Pumpernickel-Ildefonso von Frühlingskäse und Liptauer	€ 3,00
Canapée mit Frühlingskäse und Broccoli	€ 3,00
Spieß von Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum	€ 3,30
Canapée von Tomaten, Wachtelei und Kresse	€ 3,30

Kalte Snacks auf Tellern serviert

Wiener Rindfleischsülzchen mit Linsenkeimlingen in Kernöldressing	€ 3,30
Carpaccio von Thunfisch in Limettendressing	€ 3,50
Vitello Tonnato	€ 3,60

Kalte Snacks auf dem Löffel serviert

Räucherforelle auf Oberskren	€ 3,50
Praline von der Poulardenleber mit Hagebutten-Joghurtsauce	€ 3,70
Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat	€ 3,90

Kleine warme Gaumenfreuden, am Buffet angeboten

Diese Hors'd oeuvres chauds bereiten wir gerne
bei einer Mindestteilnehmerzahl von 25 Personen für Sie zu, Preise pro Portion

Gnocchi in Zitronengrasobers mit Chilischoten	€ 7,00
Pennette in Basilikum mit norwegischen Shrimps und Tomaten	€ 7,00
Traditionelles Schwammerlgulasch mit Kräuterknödel	€ 7,50
Paella von Landhuhn und Meeresfrüchten mit Safran	€ 7,50
Hirschkpfeffer mit Spätzle	€ 8,50
Garnelengröstl mit saurem Rahm und Lachskaviar	€ 8,50



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna

Kleine warme Köstlichkeiten

Gebratene Dörrzwetschken in der Speckhülle	€ 3,00
Würstchen im Blätterteig	€ 3,00
Conchini mit Brokkolifülle	€ 3,40
Schinkenkipferl	€ 3,40
Quiche Lorraine	€ 3,40
Gebackene Dim-Sum mit Meeresfrüchtefülle und Mangodip	€ 3,50
Steirisches Poulardenmignon in der Kürbiskernhülle	€ 3,50
Pikante Blätterteigtascherl mit Pilzfülle	€ 3,50
Schmetterling von der Garnele im knusprigen Kokosmantel mit Soja-Paprikasauce	€ 3,70
Golatsche mit Schafskäse-Spinatfülle	€ 3,70
Gebratenes Lammfilet am Spieß mit Koriander-Joghurt	€ 3,70
Piccata mit Tomaten- Rosmarinkonfit	€ 3,70
Kleine Wiener Schnitzerl	€ 3,70

Desserts

Beerentartelettes	€ 2,00
Linzerschnitte mit feinsten Ribiselmarmelade	€ 2,00
Eierlikör-Eclair	€ 2,00
Dinkel-Marillenstreuselkuchen	€ 2,00
Flaumige Biskuitroulade mit Erdbeerobersfülle	€ 2,00
Kardinalschnitte mit Kaffeechreme	€ 2,20
Überbackene Weichselschnitte	€ 2,30
Bananen-Brot in der Milkschokoladenhülle	€ 2,30
Baumkuchenterrine mit Irish Cream	€ 2,50
Pariser – Spitz von weißer Schokolade mit Pfefferminze	€ 2,50
„Mozart's“ Pistazien-Nougatcremewürfel	€ 2,50
Mini-Rehrücken mit Mandelsplitter	€ 2,50
Zarte Limettenchreme in der Blätterteigrolle	€ 2,70
Weißes Schokolademousse mit Amarenaweichseln im Glas	€ 2,70
Feines Cappuccinomousse mit Himbeeren im Glas	€ 2,70
Wiener Cremeschnitte	€ 2,70