



Silvester Dinner

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Rote Rüben Carpaccio

Allergene: Fisch, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite

Riesling Federspiel Terrassen, Domäne Wachau (Allergene: Sulfite)

Geröstete Kürbiscremesuppe

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sulfite

Rinderfilet mit Apfel-Rotkraut und Süßkartoffelpüree

Allergene: Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

Cuvée WIENINGER Wiener Trilogie, Weingut Fritz Wieninger (Allergene: Sulfite)

Cassissorbet mit Nusskrokant und frischen Beeren

Allergene: Soja, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite

Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzwurzelpüree und Junggemüse

Allergene: Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

Blaifränkisch, Weingut Krutzler (Allergene: Sulfite)

In Rotwein pochierte Birne mit Mascarpone und Beerenkompott

Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite

Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher (Allergene: Sulfite)

Zum Preis von EUR 100,-- pro Person

Gedeck: EUR 3,-- pro Person

Weinbegleitung: EUR 22,90 pro Person (Änderungen vorbehalten)

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.

Hotel Ambassador Betriebsgesellschaft mbH.

A-1010 Wien • Kärntner Straße 22 / Neuer Markt 5

Tel.: +43-1/961 61 - 0 • Fax: +43-1/513 29 99 • e-mail: office@ambassador.at • homepage: www.ambassador.at



Vegetarische Alternative

Mozzarella di Bufala mit Paprika-Tomaten-Confit

Allergene: Milch oder Laktose

Riesling Federspiel Terrassen, Domäne Wachau (Allergene: Sulfite)

Geröstete Kürbiscremesuppe

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sulfite

Steinpilz-Semilune in Trüffelsauce

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

Cuvée WIENINGER Wiener Trilogie, Weingut Fritz Wieninger (Allergene: Sulfite)

Cassisorbet mit Nusskrokant und frischen Beeren

Allergene: Soja, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite

Apfel-Rote Rüben Risotto

Allergene: Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

Blaufränkisch, Weingut Krutzler (Allergene: Sulfite)

In Rotwein pochierte Birne mit Mascarpone und Beerenkompott

Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite

Beerenauslese Cuvée, Weingut Kracher (Allergene: Sulfite)

Zum Preis von EUR 60,-- pro Person

Gedeck: EUR 3,-- pro Person

Weinbegleitung: EUR 22,90 pro Person (Änderungen vorbehalten)

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



Buchung

Um einen Tisch zu reservieren, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter sales@ambassador.at und informieren Sie uns über die folgenden Details:

- Uhrzeit
 - Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne zwischen 18.00 und 21.00 Uhr an.
 - Sollten Sie eine Tischreservierung nach 21.00 Uhr wünschen, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail (sales@ambassador.at).
- Personenanzahl
- Fleisch-Menü oder vegetarische Option
- Kreditkartendetails

Stornobedingungen

- Die Tischreservierung kann bis 20.12.2019, 12.00 Uhr kostenfrei storniert werden.
- Stornos ab dem 20.12.2019 nach 12.00 Uhr werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Allergeninformation

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.