



Ballmenü

5. Jänner – 29. Februar 2020

Buntes Ceviche vom Oktopus

Allergene: Sulfite, Sellerie, Fisch, Krebstiere, Weichtiere



Wildschweinfilet

auf Maronipüree und Kalbsjus, serviert mit Wintergemüse

Allergene: Sulfite, Sellerie, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose



Weißer Heilbutt

auf Topinamburpüree, dazu gerösteter Kürbis

Allergene: Sulfite, Sellerie, Fisch, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose



Winterbratapfel im Glas

Allergene: Sulfite, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose

(Änderungen vorbehalten)

4-Gang Menü zum Preis von EUR 70,00 pro Person

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

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



Vegetarische Alternative

Rote Rüben Carpaccio

mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Allergene: Sulfite, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose



Gemüselasagne

auf Vodka Blush Sauce

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



Gefüllter Kürbisbraten

mit Maroni-Spinatfüllung und kandisierten Kirschtomaten

Allergene: Sulfite, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose



Winterbratapfel im Glas

Allergene: Sulfite, Schalenfrüchte, Milch oder Laktose

(Änderungen vorbehalten)

4-Gang Menü zum Preis von EUR 55,00 pro Person

Gedeck EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben



Buchung

Das Ballmenü wird im Zeitraum 5. Jänner bis 29. Februar 2020 serviert.

Für dieses Menü ist eine Reservierung im Vorhinein erforderlich.

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)
- Personenanzahl
- Fleisch-Menü oder vegetarische Option
- Kreditkartendetails

Stornobedingungen - Einzelreservierung

- Eine Tischreservierung kann bis zu 3 Tage vor dem Datum der Reservierung kostenfrei storniert werden.
- Stornos ab 3 Tagen vor der Reservierung werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Bei Gruppenreservierungen gelten individuelle Stornobedingungen.

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.