



Heiliger Abend im Hotel Sacher Wien
Christmas Eve at Hotel Sacher Vienna

24. Dezember 2024 | *24th of December 2024*

Einlass zwischen 18:00 und 19:30,
sowie Abendessen von 18:00 bis 22:00
*Entry between 6.00 p.m. and 7.30 p.m.,
as well as Dinner from 6.00 p.m. to 10.00 p.m.*

Amuse Bouche

**Gebeizter Seesaibling mit Quinoa,
Physalis und Avocado**

*Marinated Arctic char with quinoa,
physalis and avocado*

(A, D, O)

**Sanft gegartes Seezungenfilet mit Fenchel,
Orange und Safran**

*Gently cooked sole fillet with fennel,
orange and saffron*

(D, G, L, O)

**Gestockte Hummer-Bisque mit Ponzu,
Liebstöckel und Imperial Kaviar**

*Stocked lobster bisque with ponzu,
lovage and Imperial caviar*

(A, B, D, F, G, L, M, O, R)

**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffeljus,
Sellerie, Getreide und Steinpilzcreme**

*Pink roasted veal fillet with truffle jus,
celeriac, cereals and porcini cream*

(A, C, G, L, M, O)

**Valrhona Schokolade mit
Kardamom und Orange**

*Valrhona chocolate with
cardamom and orange*

(A, C, G)



Veganes Menü *Vegan Menu*

Amuse Bouche

Quinoa mit eingelegtem Kürbis, Physalis,
Avocado und Meeresspargel

*Quinoa with pickled pumpkin, physalis,
avocado and sea asparagus*

(A, F, O)

Rollgerste mit Fenchel, Orange,
Safran und knusprigem Chia

*Rolled barley with fennel, orange,
saffron and crunchy chia*

(A, L, O)

Erbsen-Minzsüppchen mit
Edamame und Seidentofu

*Pea mint soup with
edamame and silken tofu*

(A, F, L, O)

Kartoffelgratin mit Sellerie, Schwarzwurzel,
Steinpilzcreme und Perigord Trüffel

*Potato gratin with celeriac, black salsify,
porcini cream and Perigord truffle*

(F, L, M, O)

Zartbitterschokolade mit
eingelegten Kirschen und Sesam

*Dark chocolate with
pickled cherries and sesame seeds*

(F, N, A)



Festsäle *Ballrooms*

5-Gang-Menü € 199,00 pro Person ohne Getränke

5-course-menu € 199,00 pro Person without drinks

Eine Weinbegleitung kann um € 139,00 pro Person dazu bestellt werden.

Corresponding wines can be ordered for € 139,00 per person.

Restaurants Grüne & Rote Bar

5-Gang-Menü € 369,00 pro Person

5-course-menu € 369,00 per person

Der Menüpreis beinhaltet eine Weinbegleitung und korrespondierende Getränke.

The menu price includes a wine accompaniment and corresponding drinks.