



Silvester Gala Dinner
im Hotel Sacher Wien
*New Year's Eve Gala Dinner
at Hotel Sacher Vienna*

31. Dezember 2024 | *31st of December 2024*

Grüne Bar & Rote Bar

Amuse Bouche

Marinierte Gelbschwanzmakrele mit pochierter
Gillardeau Auster, Alge, Gurke und Kalamansi

*Marinated yellowtail mackerel with poached
Gillardeau oyster, seaweed, cucumber and calamansi*

(D, F, O, R)

Sanft gegarter Wolfsbarsch mit Kohlrabi,
Buddha's-Hand und Karfiol

*Gently cooked sea bass with cabbage turnip,
Buddha's hand and cauliflower*

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

Rinderfilet vom Alm Ochsen mit Sauce Riche,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

*Fillet of alpine ox with sauce riche,
potato gratin and vegetable bouquet*

(G, L, M, O)

Valrhona Waina 35% Schokolade mit
Tonkabohne und Kumquats

*Valrhona Waina 35% chocolate with
tonka bean and kumquats*

(C, G, O)



Veganes Menü in der
Grünen & Roten Bar
*Vegan Menu at the
Grüne Bar & Rote Bar*

Amuse Bouche

Orangen Bulgur mit Kürbis, Pekannüsse,
Rotkraut und Zwergorangen

*Orange bulgur with pumpkin, pecan nuts,
red cabbage and mini oranges*

(A, F, L, M, O)

Kartoffel-Cornetto mit Algen Kaviar,
Kohlrabi und Karfiol

*Potato cornetto with seaweed caviar,
cabbage turnip and cauliflower*

(F, L, M, O)

Glasierter Palmkohl mit Kräuterseitlingen,
Grießflan und Alba Trüffel

*Glazed palm kale with king oyster mushrooms,
semolina flan and Alba truffle*

(A, F, L, M, O)

Zartbitterschokolade mit eingelegten
Kirschen und Sesam

*Dark chocolate with pickled
cherries and sesame seeds*

(F, N, A)



Festsäle *Ballrooms*

Amuse Bouche

Marinierte Gelbschwanzmakrele mit pochiertes
Gillardeau Auster, Alge, Gurke und Kalamansi

*Marinated yellowtail mackerel with poached
Gillardeau oyster, seaweed, cucumber and calamansi*

(D, F, O, R)

Kalbsbries mit Petersilienwurzel Perigord-Trüffel,
Sellerie und Granny Smith Apfel

*Sweetbreads with parsley root, Perigord truffle,
celeriac and Granny Smith apple*

(G, L, M, O)

Sanft gegarter Wolfsbarsch mit Kohlrabi,
Buddha's-Hand und Karfiol

*Gently cooked sea bass with cabbage turnip,
Buddha's hand and cauliflower*

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

Passionsfrucht mit Vanille und Limette

Passion fruit with vanilla and lime

(G, O, F)

Rinderfilet vom Alm Ochsen mit Sauce Riche,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

*Fillet of alpine ox with sauce riche,
potato gratin and vegetable bouquet*

(G, L, M, O)

Valrhona Waina 35% Schokolade
mit Tonkabohne und Kumquats

*Valrhona Waina 35% chocolate
with tonka bean and kumquats*

(C, G, O)



Veganes Menü in den Festsälen *Vegan menu at the Ballrooms*

Amuse Bouche

Orangen Bulgur mit Kürbis, Pekannüsse,
Rotkraut und Zwergorangen

*Orange bulgur with pumpkin, pecan nuts,
red cabbage and mini oranges*

(A, F, L, M, O)

Gegrillte Lauchherzen mit Petersilienwurzel,
Perigord Trüffel, Sellerie und Granny Smith

*Grilled leek hearts with parsley root,
Perigord truffle, celeriac and Granny Smith*

(F, L, O)

Kartoffel-Cornetto mit Algen Kaviar,
Kohlrabi und Karfiol

*Potato-cornetto with seaweed caviar,
cabbage turnip and cauliflower*

(F, L, M, O)

Passionsfrucht mit Vanille und Limette

Passion fruit with vanilla and lime

(G, O, F)

Glasierter Palmkohl mit Kräutersaitlingen,
Grießflan und Alba Trüffel

*Glazed palm kale with herb mushrooms,
semolina flan and Alba truffle*

(A, F, L, M, O)

Zartbitterschokolade mit
eingelegten Kirschen und Sesam

*Dark chocolate with pickled
cherries and sesame seeds*

(F, N, A)



Festsäle *Ballrooms*

Dinner ab 19:00 | *Dinner starting 7.00 p.m.*

6-Gang-Menü inkl. Champagner € 329,00 pro Person
6-course-menu incl. Champagne € 329,00 per person

Eine Weinbegleitung kann um € 159,00 pro Person dazu bestellt werden.
Corresponding wines can be ordered for € 159,00 per person.

Restaurants Grüne & Rote Bar

Dinner von 18:00 bis 21:00, sowie ab 21:30
Dinner from 6.00 p.m. to 9.00 p.m. and from 9.30 p.m.

4-Gang-Menü inkl. Champagner € 489,00 pro Person
4-course-menu incl. Champagne € 489,00 per person

Der Menüpreis beinhaltet korrespondierende Weine,
sowie Mineralwasser und Kaffee / Tee.

*The menu price includes corresponding wines,
as well as mineral water and coffee / tea.*