

RESTAURANTANGEBOTE

**DELIRIUM
SALZBURG**
16.-18. DEZ. 2011
MOZARTEUM
SALZBURG

Presented by

SPARKASSE 



MENÜ DELIRIUM I

Balik Lachs
mit gebratener Avocado, Lemonenjoghurt und Keta Kaviar



Kürbissuppe mit Kernen, seinem Öl und Zimtcroustons



Milchkalbsfilet, rosa die Brust konfiert
Kräuterseitlingen, geschmorter Radicchio, Barolo Sauce und Polentastrudel



Walnuss-Rosmarinparfait
mit Zwergorangenragout

€ 65,00

MENÜ DELIRIUM II

Maronischaumsuppe



Zander, auf der Haut groß gebraten
mit Krenrisotto und Wurzelgemüse



Schokolade-Weichselstrudel mit Glühweinsabayon

€ 47,00

Kontakt:

Hotel Sacher Salzburg
Schwarzstraße 5-7
5020 Salzburg
T +43 662 88977-0
F +43 662 88977-14
salzburg@sacher.com
www.sacher.com

Preise verstehen sich inklusive USt. und Couvert.



MENÜ DELIRIUM I

Ochsenschwanzconsommé
mit Hirschleberknöderl



Seezunge im Ganzen
Gnocchi & schwarzen Oliven



Valrhona-Schokoladengateau
Lebkucheneis

€ 45,00*

MENÜ DELIRIUM II

Topinamburschaumsuppe
Nuss-Ravioli



Filet vom Rind
Kartoffel & Wintergemüse



Nuss-Apfelschmarrn
Beerenröster

€ 49,00*

Kontakt:

magazin: handelsgmbh & co keg

Augustinergasse 13

5020 Salzburg (A)

T +43 662 84 15 84-0

F +43 662 84 15 84-4

M +43 699 126 39 285

office@magazin.co.at

www.magazin.co.at

* Angebot ausschließlich am 16. + 17. Dezember 2011 buchbar..



MENÜ DELIRIUM SPEZIAL

Kürbismus mit Wildschweinschinken, schwarzen Nüssen
und Kürbiskernnage



Gebratenes Eglifilet mit Avocado-Schmortomate
und violetten Erdäpfel



Kalbsfiletscheiben mit Spitzmorchelsauce
und cremiges Erdäpfelpüree



Kleine Schokoladenvariation M32

€ 55,00*

Kontakt:

Restaurant m32
Heidi Mayrhofer
Josef Schellhorn GmbH
Mönchsberg 32
5020 Salzburg
T +43 662 84 1000
info@m32.at
www.m32.at

* Angebot ausschließlich von 16.-18. Dezember 2011 buchbar.



Das Hotel Blaue Gans bietet noch folgenden Weihnachtlichen Imbiss an

**WEIHNACHTLICHER
IMBISS DELIRIUM**

Genießen Sie vor dem Konzert in unserer modernen Bar oder
in unserem gemütlichen Restaurant unseren vorweihnachtlichen Imbiss:

Zweierlei von der hausgeräucherten Forelle mit roten Rüben

*

Gebackener Ochsenschlepp mit Schwarzwurzelsalat

*

Oliven & Cipolle

*

Weihnachtsschinken mit frisch gerissenem Kren

*

Scheiben von der zart gegarten Weihnachtsgans

*

Petersilienwurzel-Schaumsüppchen mit Crostini

€ 25,00 pro Person

Kontakt:

Arthotel Blaue Gans
Herbert-von-Karajanplatz 3
5020 Salzburg
T +43 662 84 24 91-59
F +43 662 84 24 91-9
fb@blauegans.at
www.blauegans.at

Dazu empfehlen wir
ein Glas Sporer-Punsch oder
einen frischen Prosecco.