

VALENTINSTAG

Verbringen sie den wohl romantischsten Abend des Jahres mit ihrem Liebingsmenschen im Vienna Marriott Hotel. Eine vielfältige Speisenauswahl am Buffet inkl. live-cooking Station erwartet Sie.

14. Februar 2024

Eventbereich

ab 19:00 Uhr mit Live-Musik by Caroline & Sabrina Kreuzberger

77 Euro pro Person exkl. Getränke

Freuen sie sich auf kulinarische Highlights:

TO BEGIN

Flußkrebse | "Schlumberger Sparkling"-Gelee | Kresse (B,O)
Stremellachs | Orangen-Pfeffer | Honigglace (D)
Geräucherter Thunfisch | gesalzene Mandeln (O,H)
Graved Lachs | Dill | Zitronenzeste |
Honig-Senfauce (D,G,M,O)
Eichenholz-geräucherter Lachs | Wasabiobers (D,G,O)
Geräucherte Forellenfilets | Wakame (D,F,N,O)
Steingarnelen | frische Kräuter | Safrancreme (B,L,O)
Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapernbeeren (C,D,G,O)
Roastbeef vom Almrind | Szechuanpfeffer |
Remouladensauce | gefüllte Peppersweets (A,C,D,G,L,O)
Vulcanoschinken | gestochener Asmonte | Kapernbeeren (G,O)
Trüffel-und Hirschpastete | Cumberlandsauce (A,C,G,L,O)
Entenleberparfait | Pflaumen-Preiselbeer Chutney (C,G,L,O)
Rote-Rüben-Carpaccio | Waldviertler Ziegenfrischkäse |
Kürbiskern-Kräuterpesto (O)
Beef Tartar (D,M,O)
Blatt- und marinierte Salate

SOUPS

Hummerbisque | Armagnac | Sesam Millefeuille (A,B,C,G,L,O)
Rinderkraftsuppe | hausgemachte Fritatten (A,C,G,L,O)

MAINS

Duett von Steingarnelen und Lachs |
Hummerobers | Basmatireis (A,B,C,G,L,O)
Wolfsbarschfilets | Safran-Bouillabaise |
Ketakaviar | mediterranes Ofengemüse (A,C,D,G,L,O)
Entrecôtes vom Angusrind | Cognac-Pfefferrahmsauce |
Marktfrisches Gemüse (A,C,G,L,O)
Gebratene Burgenländische Bauernente | glasierte Maroni |
hausgemachte Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut (A,C,G,L,O)
Gegrillte Lammkotelettes | Caponata |
gebratene Polenta-Gnocchi (A,L,O)
Medaillons vom Milchkalbsrücken | rahmige Steinpilze |
Schalottenkonfit | Rosmarin-Babyerdäpfel (A,G,L,O)
Trüffel-Ricotta-Ravioli | sonnengetrocknete Tomaten |
Asmonte-Creme | Pinienkerne (A,C,G,L,O)

SWEETS

Obstsalat | Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten (G)|
Schokoladenmousse (C,G) | Esterhazyschnitte (A,C,G,H) | Pan-
na Cotta mit Fruchtsauce (G) | Cheesecake (A,C,G) |
Macarons (A,C,G,H) | Streuselkuchen (A,C,G) |
Ringstraßenwürfel (A,C,G,H,O) | Schoko-Mandelaufauf
mit Vanillesauce (A,C,G,H)

.....

Österreichische & internationale Käsevariation |
Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig | Walnüsse (G,H,O)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Parkring 12a, 1010 Wien

Telefon: +43 (0)1 515 18 6800

Email: gutscheinshop@marriotthotels.com



SCAN ME

Schenken Sie Freude
mit einem
Candlelight Dinner Gutschein
aus unserem Marriott Shop!
www.gutscheinshop.at

VALENTINE'S DINNER

Experience the most romantic evening of the year with your favorite person at the Vienna Marriott Hotel. A wide range of culinary delights at the buffet incl. live-cooking station awaits you.

14. February 2024

Event area

starting 7 pm with live music by Caroline & Sabrina Kreuzberger

77 Euro per person excl. beverages

Get a preview of the culinary highlights:

TO BEGIN

Crayfish | "Schlumberger Sparkling" aspic | cress (B,O)

Hot-smoked salmon | orange-pepper | honey glaze (D)

Smoked tuna | salted almonds (O,H)

Graved salmon | dill | lemon zest |
honey-mustard sauce (D,G,M,O)

Oak wood-smoked salmon | wasabi cream (D,G,O)

Smoked fillets of trout | wakame (D,F,N,O)

Rockpool prawns | fresh herbs | saffron creme (B,L,O)

Vitello tonnato | tuna creme | capers (C,D,G,O)

Roastbeef | Szechuan pepper | Sauce Remoulade |
stuffed peppersweets (A,C,D,G,L,O)

Vulcano ham | Asmonte cheese | capers (G,O)

Truffle-and deer pate | Sauce Cumberland (A,C,G,L,O)

Duck liver parfait | plum-lingonberry chutney (C,G,L,O)

Beetroot carpaccio | "Waldviertel" goat cheese |
pumpkin seeds-herb pesto (O)

Steak tartar (D,M,O)

Lettuce leaves and marinated salads

SOUPS

Lobster bisque | Armagnac | sesame millefeuille (A,B,C,G,L,O)

Consommé | homemade pancake stripes (A,C,L,O)

MAINS

Duett of Rockpool prawns and salmon |
cream of lobster | basmati rice (A,B,C,G,L,O)

Fillets of sea bass | saffron-Bouillabaise | keta kaviar |
Mediterranean oven-roast vegetables (A,C,D,G,L,O)

Entrecôtes of angus beef | Cognac-pepper cream sauce |
almond balls (A,C,G,L,O)

Fried Austrian free-range duck | homemade bread dumpling |
glazed chestnuts | apple-red cabbage (A,C,G,L,O)

Grilled lamb chops | Caponata | fried polenta gnocchi (A,L,O)

Saddle of veal | creamed porcini mushrooms | shallot confit |
rosemary-baby potatoes (A,G,L,O)

Truffle-Ricotta-ravioli | Asmonte cheese creme | pine-nuts |
sun-dried tomatoes (A,C,G,L,O)

SWEETS

Fresh fruit salad | Chocolate mousse (C,G) |
Esterhazy slice (A,C,G,H) | Panna cotta with fruit sauce (G) |

Cheesecake (A,C,G) | Macarons (A,C,G,H) |

Crumble cake (A,C,G) | Ringstraßen cake cubes (A,C,G,H,O) |

Chocolate-almond soufflé with vanilla sauce (A,C,G,H) |

Chocolate fountain with fresh fruits and Marshmallows (G)

.....

Austrian and international cheese specialties | fig mustard |
truffle honey | grapes | walnuts (G,H,O)

We are looking forward to your reservation!

Parking 12a, 1010 Vienna

Phone: +43 (0)1 515 18 6800

Email: gutscheinshop@marriotthotels.com



SCAN ME

Bring happiness
to someone's heart with a
Candlelight Dinner voucher
from our Marriott Shop!
www.gutscheinshop.at