



Silvester

TIME TO CELEBRATE



SILVESTERDINNER @ 57 RESTAURANT

Aperitif ab 19.00 Uhr

DINNER MIT FENSTERPLATZ
€ 459,- pro Person

DINNER IM INNENBEREICH
€ 399,- pro Person

Showact: Sängerin Nastja Isabella Zahour

APERITIF

SUSHI – STATION

Sushi mit Lachs, Thunfisch und Garnele
Maki mit Gurke und Lachs
Eingelegter Ingwer, Wasabi, Sojasauce

AUSTERNSTATION

Frisch geöffnete „Fine de Claire“ – Austern
Mit Pumpernickel und Zitrone, dazu Schalottenvinaigrette



VORSPEISE

PULPOCARPACCIO

Saubohnen / Oliventapenade

SUPPE

PERLHUHNESSENZ

Perlhubn Roulade / Mangold / Madeira

WARME VORSPEISE

MARINIERTER LACHS

in Blätterteig
Pilze / Roterrübe / Blattspinat

ZWISCHENGANG

DOTTER RAVIOLI

Schwarzer Trüffel / Grana Gelee

HAUPTSPEISE

KALBSFILET & BACKERL

Morchelcreme / Vanillekarotte / Erdäpfel-Trüffelkuchen / weisses Trüfflespuma

AUSZÜGE AUS DEM DESSERTBUFFET

TERRINE

von hellem und dunklem Schokomousse
mit Beerensauce

ZOTTER SCHOKOLADENBRUNNEN

Früchte

WARMER ZWETSCHGENCRUMBLE

mit Baiserhaube
Amarettosauce

PETIT FOUR VARIATION

SORBETSTATION





**SILVESTERPARTY
@ 57 LOUNGE**

ab 22.00 Uhr

PARTY MIT FENSTERPLATZ
€ 199,- pro Person

PARTY IM INNENBEREICH
€ 159,- pro Person

Inklusive Sushibar und Mitternachtssnack

DJane Bianca PoRo



New Year's Eve

TIME TO CELEBRATE



NEW YEAR'S EVE DINNER @ 57 RESTAURANT

Aperitif begin 7 p.m.

DINNER WITH WINDOW TABLE
€ 459,- per person

DINNER NON WINDOW TABLE
€ 399,- per person

Showact: Singer Nastja Isabella Zahour

APERITIF

SUSHI - STATION

Sushi with salmon, tuna and shrimp
Maki with cucumber and salmon
Pickled ginger, wasabi, soy sauce

OYSTER STATION

freshly opened "Fine de Claire" oysters
with pumpernickel and lemon with shallot vinaigrette



FIRST COURSE

PULPOCARPACCIO

Whole beans / olive tapenade

SECOND COURSE

GUINEA CHICKEN ESSENCE

Guinea fowl roulade / chard / madeira

THIRD COURSE

MARINATED SALMON

in puff pastry
Mushrooms / beets / leaf spinach

FOURTH COURSE

YOLK RAVIOLI

Black truffle / grana jelly

MAIN COURSE

VEAL FILLET & CHEEK

Morel cream / vanilla carrot / potato truffle cake / white truffle foam

DESSERT BUFFET

TERRINE

of light and dark chocolate mousse
with berry sauce

ZOTTER CHOCOLATE FOUNTAIN

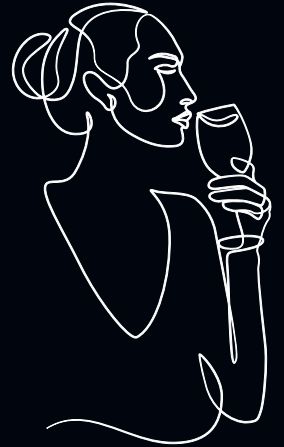
Fruit

WARM PLUM CRUMBLE

with baisier hood
Amaretto sauce

PETIT FOUR VARIATION

SORBET STATION





NEW YEAR'S EVE PARTY @ 57 LOUNGE

begin 10 p.m.

PARTY WITH WINDOW TABLE
€ 199,- per person

PARTY NON WINDOW TABLE
€ 159,- per person

Including sushi bar and midnight snack

DJane Bianca PoRo

RESERVATION



Tel.: +43 (0)1 90104-2080, Mail: restaurant57@melia.com

#happynewyear #bestviewintown

MELIÃ
VIENNA

Soul Matters

RESTAURANT57 @ MELIÃ VIENNA
Donau-City-Straße 7 • 1220 Vienna/Austria
www.fiftysevenrestaurant.at

