

Silvester im Hotel Sacher Salzburg *New Year's Eve at Hotel Sacher Salzburg*



EIN MAGISCHER ORT
FÜR BESONDERE MOMENTE

A MAGICAL PLACE
FOR SPECIAL MOMENTS



2019/20

Jahresausklang im Hotel Sacher Salzburg.
Unser Küchenchef verwöhnt Sie in unserem
Zirbelzimmer, unserem Sacher Grill oder
in unserem eleganten Wintergarten mit
einem exquisiten Festmenü. Mit Ihrer Tisch-
reservierung für das Galadinner können
Sie das Jahr mit schwungvoller Live Musik
rauschend ausklingen lassen.

*End of the year at Hotel Sacher Salzburg.
Our Executive Chef will pamper you with
an exquisite menu at our Zirbelzimmer, Sacher
Grill or in our elegant winter garden. With your
table reservation for the gala dinner, you can
bring the year to a roaring end with energetic
live music.*

Silvester Galadinner

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Lassen Sie das Jahr in unserem Zirbelzimmer oder in unserem eleganten Wintergarten so köstlich ausklingen, wie es hoffentlich auch begonnen hat – mit einem fantastischen 7-Gang Menü.

7-Gang Menü € 295,00

Empfang um 18:30 Uhr in der Lounge
mit Champagner und Canapees.
Beginn 19:00 Uhr.

Ausklang des Abends mit Live-Musik

Der Menüpreis beinhaltet das 7-Gang Menü mit einem Glas Champagner zum Aperitif, kleine Köstlichkeiten zum Empfang, korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee.

2017 Grüner Veltliner Kreutles Smaragd, Weingut Knoll.
Wachau, Niederösterreich, Magnum

2015 Riesling Heiligenstein DAC Reserve, Weingut
Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich, Magnum

2015 Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Weingut
Heinrich Gernot, Neusiedlersee, Burgenland, Magnum

Dem Anlass entsprechend wird um
Abendgarderobe gebeten.

VORSPEISE

Seesaibling mit Zitronengrasfond
Passa Pierre, Nori und Koriander

SUPPE

Consommé vom heimischen Wild
mit Rehfleischstrudel

FISCHGANG

Sautierter Hummer mit Beluga-Kaviar
Karfiol und Schnittlauchsauce

ZWISCHENGANG

Gebratene Wachtelbrust mit Brokkoli,
Kohlsprossen und Ribisel-Sauce

SORBET

Sorbet vom Granny Smith Apfel

HAUPTGANG

Zweierlei vom Kalb mit Perigord-Trüffel
Spinat und Selleriepüree

DESSERT

„Mandarine“ mit Marillenkernöl
und Schokoladen-Crumble

Sehr gerne bieten wir auch
eine vegetarische Alternative

New Year's Eve Gala Dinner

TUESDAY, 31ST OF DECEMBER 2019

Let the year come to a delightful and delicious end as it had hopefully also begun – with a fantastic 7-course menu at our restaurant Zirbelzimmer or in our elegant winter garden.

7-course menu € 295.00

Reception at 6:30 p.m. in the lounge
with champagne and canapés.

Start: 7:00 p.m.

Concluding the evening with live music

The menu price includes the 7-course menu with a glass of champagne as an aperitif, a reception with small delicacies, corresponding wines, mineral water and coffee/tea.

2017 Green Veltliner Kreutles Smaragd, Winery Knoll.
Wachau, Lower Austria, Magnum

2015 Riesling Heiligenstein DAC Reserve, Winery
Gobelsburg, Kamptal, Lower Austria, Magnum

2015 Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Winery
Heinrich Gernot, Neusiedlersee, Burgenland, Magnum

To fit the occasion, we kindly request
that evening attire be worn.

STARTER

Arctic char with lemongrass stock
Passé pierre, nori and cilantro

SOUP

Consommé of local game
with venison strudel

FISH COURSE

Sautéed lobster with beluga caviar
cauliflower and chive sauce

INTERMEDIATE COURSE

Fried quail breast with broccoli,
cabbage sprouts and currant sauce

SORBET

Granny Smith apple sorbet

MAIN COURSE

Variation of veal with perigord truffle
Spinach and celery puree

DESSERT

„Mandarin“ with apricot seed oil
and chocolate crumble

On request, you can also
receive a vegetarian menu.

4-Gang Gala Souper

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Nach dem Silvesterkonzert servieren wir Ihnen ab 22:00 Uhr in unserem Zirbelzimmer oder in unserem eleganten Wintergarten unser 4-Gang Gala Souper und freuen uns darauf, mit Ihnen den Abend ausklingen zu lassen.

4-Gang Menü € 195,00
Beginn 22:00 Uhr.

Der Menüpreis beinhaltet das 4-Gang Menü mit Champagner zum Aperitif, korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee.

2017 Grüner Veltliner Kreutles Smaragd, Weingut Knoll, Wachau, Niederösterreich, Magnum
2015 Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Weingut Heinrich Gernot, Neusiedlersee, Burgenland, Magnum

Dem Anlass entsprechend wird um Abendgarderobe gebeten.

VORSPEISE

Seesaibling mit Zitronengrasfond
Passa Pierre, Nori und Koriander

SUPPE

Consommé vom heimischen Wild
mit Rehfleischstrudel

HAUPTGANG

Zweierlei vom Kalb mit Perigord-Trüffel
Spinat und Sellerieptüree

DESSERT

„Mandarine“ mit Marillenkernöl
und Schokoladen-Crumble

Sehr gerne bieten wir auch
eine vegetarische Alternative

4-Course Gala Dinner

TUESDAY, 31ST OF DECEMBER 2019

After the New Year's concert, from 10:00 p.m. at our restaurants Zirbelzimmer or in our elegant winter garden, we will serve you our 4-course gala dinner and are looking forward to bringing the evening to an end with you.

4-course menu € 195.00
Start: 10:00 p.m.

The menu price includes the 4-course menu with champagne as an aperitif, corresponding wines, mineral water and coffee/tea.

2017 Green Veltliner Kreutles Smaragd, Winery Knoll.
Wachau, Lower Austria, Magnum
2015 Gabarinza (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot), Winery
Heinrich Gernot, Neusiedlersee, Burgenland, Magnum

To fit the occasion, we kindly request that evening attire be worn.

STARTER

Arctic char with lemongrass stock
passé pierre, nori and cilantro

SOUP

Consommé of local game
with venison strudel

MAIN COURSE

Variation of veal with perigord truffle
spinach and celery puree

DESSERT

“Mandarin” with apricot seed oil
and chocolate crumble

On request, you can also
receive a vegetarian menu.



4-Gang Gala Souper im Sacher Grill

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Auch im Sacher Grill bieten
wir unseren Gästen ein einzigartiges
4-Gang Gala Souper von 18:00 Uhr
bis 21:00 Uhr oder ab 21:30 Uhr.

4-Gang Menü € 110,00
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

4-Gang Menü € 130,00
ab 21:30 Uhr

Der Menüpreis beinhaltet das 4-Gang Menü mit
Champagner Laurent Perrier zum Aperitif.

Dem Anlass entsprechend wird um
Abendgarderobe gebeten.

Café Sacher Salzburg & die Sacher Bar sind mit
einem Auszug unserer beliebtesten Gerichte
bis 24:00 Uhr geöffnet.

VORSPEISE

Seesaibling mit Zitronengrasfond
Passa Pierre, Nori und Koriander

SUPPE

Consommé vom heimischen Wild
mit Rehfleischstrudel

HAUPTGANG

Zweierlei vom Kalb mit Perigord-Trüffel
Spinat und Sellerieptüree

DESSERT

„Mandarine“ mit Marillenkernöl
und Schokoladen-Crumble

Sehr gerne bieten wir auch
eine vegetarische Alternative

4-Course Gala Dinner at Sacher Grill

TUESDAY, 31ST OF DECEMBER 2019

*We will also offer our guests a
one-of-a-kind 4-course gala dinner from
6:00 p.m. to 9:00 p.m. or as of
9:30 p.m. at our Sacher Grill.*

4-course menu € 110.00
from 6:00 p.m. to 9:00 p.m.

4-course menu € 130.00
from 9:30 p.m.

The menu price includes the 4-course menu
with Laurent Perrier Champagne as an aperitif.

To fit the occasion, we kindly request
that evening attire be worn.

Café Sacher Salzburg & Sacher Bar are open
for you until 12:00 a.m. and are offering several
of our most popular dishes.

STARTER

Arctic char with lemongrass stock
passé pierre, nori and cilantro

SOUP

Consommé of local game
with venison strudel

MAIN COURSE

Two kinds of veal with perigord truffle
Spinach and celery puree

DESSERT

“Mandarin” with apricot seed oil
and chocolate crumble

On request, you can also
receive a vegetarian menu.

Neujahrstag

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2020

Selbstverständlich haben wir auch am Neujahrstag für Sie geöffnet und bieten Mittagessen wie Abendessen à la carte an.

Café Sacher Salzburg

von 7:30 bis 23:00 Uhr geöffnet

Sacher Grill

von 11:30 bis 23:00 Uhr geöffnet

Zirbelzimmer

von 12:00 bis 14:00 Uhr und
von 18:00 bis 22:00 Uhr geöffnet

Sacher Bar

ab 10:00 Uhr geöffnet



New Year's Day

WEDNESDAY, 1ST OF JANUARY 2020

*Of course we are also open for you on
New Year's Day and offer lunch and
dinner à la carte.*

Café Sacher Salzburg

open from 7:30 a.m. to 11:00 p.m.

Sacher Grill

open from 11:30 a.m. to 11:00 p.m.

Zirbelzimmer

open from 12:00 p.m. to 2:00 p.m.
and from 6:00 p.m. to 10 p.m.

Sacher Bar

open from 10:00 a.m.





Sacher Geschenkgutscheine

Schenken Sie Freude mit einem unserer vielseitigen Geschenkgutscheine. Erhältlich in der Sacher Confiserie in Wien und Salzburg sowie dem Café Sacher Graz und Café Sacher Innsbruck. Auch im Sacher Onlineshop unter shop.sacher.com erhältlich.

Einzulösen in allen Lokalen und Shops.

Sehr gerne versenden wir die Gutscheine gegen Vorauszahlung (Kreditkarte oder Überweisung).

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter +43 1 514 56-0 oder torte@sacher.com zur Verfügung.

Sacher gift vouchers

Give the gift of joy with our wide variety of gift vouchers. Obtainable at the Sacher shop in Vienna and Salzburg, as well as Café Sacher Graz and Café Sacher Innsbruck. Also available in the Sacher online shop at shop.sacher.com

Redeemable in all restaurants and shops.

We would be happy to send you the gift vouchers subject to pre-payment (credit card or bank transfer).

For further enquiries, feel free to contact us at +43 1 514 56-0 or torte@sacher.com.

Wir freuen uns über Ihre Reservierungen

Reservierungen unter:

Banquet Desk +43 662 88 977-2362
bankett.salzburg@sacher.com

Buchungs- bedingungen

Stornierungen können ausschließlich schriftlich mittels erstelltem Cancellation Form gemacht werden. Bei Stornierungen vom 1. bis 15. Dezember 2019 werden € 50,00 pro Person in Rechnung gestellt. Ab dem 16. Dezember 2019 werden 100% des Menüpreises verrechnet. Bitte seien Sie höflich darüber informiert, dass wir aufgrund der Auslastung keinen fixen Tisch zusagen können.

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.
Änderungen, Druck - und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

We would be pleased to receive your reservation

Reservations at:

Banquet Desk +43 662 88 977-2362
bankett.salzburg@sacher.com

Booking terms and conditions

Cancellations can only be made in writing by means of an issued Cancellation Form. For cancellations from 1st to 15th of December 2019, € 50.00 per person will be charged. From 16th of December 2019, 100% of the menu price will be charged. We would like to kindly inform you that we cannot confirm a fixed table for reasons regarding capacity.

Prices include all taxes and duties.
Subject to changes, print and typesetting and other errors.

Wir wünschen Ihnen
ein frohes neues Jahr
*We wish you a
Happy New Year*



ELISABETH GÜRTLER · GEORG GÜRTLER · ALEXANDRA WINKLER · MATTHIAS WINKLER



Hotel Sacher

SALZBURG