

# Silvester im Hotel Sacher Wien *New Year's Eve at Hotel Sacher Wien*



EIN MAGISCHER ORT  
FÜR BESONDERE MOMENTE

A MAGICAL PLACE  
FOR SPECIAL MOMENTS



2019/20

Jahresausklang im Hotel Sacher Wien.  
Unser Küchenchef verwöhnt Sie in unseren  
Restaurants Grüne Bar und Rote Bar oder  
in unseren exklusiven Festsälen ab 18:00 Uhr mit  
einem exquisiten Festmenü. Mit Ihrer Tischreser-  
vierung für den Galaabend können Sie das Jahr  
mit schwungvoller Tanzmusik unserer Livebands  
bis 3:00 Uhr rauschend ausklingen lassen.

*End of the year at Hotel Sacher Wien.  
Our Executive Chef will pamper you with an  
exquisite menu at our restaurants Grüne Bar and  
Rote Bar or at our exclusive banqueting halls as of  
6:00 p.m. With your table reservation for the Gala  
evening, you can bring the year to a roaring end  
with energetic dance music performed by our live  
bands until 3:00 a.m.*

# Silvester Galadinner

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Lassen Sie das Jahr so köstlich ausklingen,  
wie es hoffentlich auch begonnen hat  
– mit einem fantastischen 6-Gang Menü.

**Festsäle: 6-Gang Menü € 459,00**

Reservierungen von 18:00 bis 19:00 Uhr

**Restaurants Grüne Bar und Rote Bar:**

**6-Gang Menü € 659,00**

Reservierungen von 18:00 bis 19:00 Uhr

**Ausklang in der Lobby mit Silversterparty**

Der Menüpreis beinhaltet das 6-Gang Menü mit  
korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee.

Dem Anlass entsprechend wird um  
Abendgarderobe gebeten.

## AMUSE BOUCHE

Entenleber mit Preiselbeere und Hafer

## VORSPEISE

Gebeizte Lachsforelle mit Brunnenkresse  
und Zwiebelgewächse

## SUPPE

Essenz von der Wildente mit  
hausgemachten Ravioli

## ZWISCHENGANG

Hummer mit Chicorée  
und Passionsfrucht

## SORBET

Cola-Zitrone

## HAUPTGANG

Duett vom Milchkalb mit Sellerie,  
Birne und Trüffel

## DESSERT

Das Beste von 2019

# *New Year's Eve Gala Dinner*

TUESDAY, 31<sup>ST</sup> OF DECEMBER 2019

*Let the year come to a delightful and delicious end as it had hopefully also begun – with a fantastic 6-course menu.*

**Banqueting halls:** 6-course menu € 459.00  
Reservations from 6:00 p.m. to 7:00 p.m.

**Restaurants Grüne Bar and Rote Bar:**  
6-course menu € 659.00  
Reservations from 6:00 p.m. to 7:00 p.m.

Concluding the evening in lobby with a  
New Year's Eve party

The menu price includes the 6-course menu with corresponding wines, mineral water and coffee/tea.

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



## AMUSE BOUCHE

Duck liver with cranberries and oats

## STARTER

Marinated salmon trout with watercress  
and bulbous vegetables

## SOUP

Essence of wild duck with  
home-made ravioli

## INTERMEDIATE COURSE

Lobster with chicory  
and passion fruit

## SORBET

Cola with lemon

## MAIN COURSE

Duet of suckling veal with celery,  
pear and truffles

## DESSERT

The best from 2019

# Kleines Silvesterdinner im Sacher Eck

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Unser „Kleines Silvestermenü“ servieren wir Ihnen von 18:00 bis 21:00 Uhr oder von 21:00 Uhr bis Open End. Danach freuen wir uns Sie in unserer Lobby zum Ausklang des Abends begrüßen zu dürfen.

**Sacher Eck: 3-Gang Menü € 199,00**

Reservierungen von 18:00 bis 21:00 Uhr  
und ab 21:00 Uhr

Der Menüpreis beinhaltet das 3-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee.

Dem Anlass entsprechend wird um Abendgarderobe gebeten.

## AMUSE BOUCHE

Entenleber mit Preiselbeere und Hafer

## VORSPEISE

Gebeizte Lachsforelle mit Brunnenkresse  
und Zwiebelgewächse

## HAUPTGANG

Duett vom Milchkalb mit Sellerie,  
Birne und Trüffel

## DESSERT

Das Beste von 2019

# *Small New Year's Eve Dinner at the Sacher Eck*

TUESDAY, 31<sup>ST</sup> OF DECEMBER 2019

*Our "Small New Year's Menu" will be served to you from from 6.00 p.m. to 9:00 p.m. or 9:00 p.m. until the last person leaves. Afterwards, we are looking forward to welcoming you to our lobby to conclude the evening.*

**Sacher Eck: 3-course menu € 199.00**

Reservations from 6:00 p.m. to 9:00 p.m.  
and from 9:00 p.m.

The menu price includes the 3-course menu with corresponding wines, mineral water and coffee/tea.

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

## AMUSE BOUCHE

Duck liver with cranberries and oats

## STARTER

Marinated salmon trout with watercress  
and bulbous vegetables

## MAIN COURSE

Duet of suckling veal with celery,  
pear and truffles

## DESSERT

The best from 2019

# Silvesterdinner im Hotel Sacher Wien & Hofburg Silvesterball

DIENSTAG, 31.DEZEMBER 2019

Wir bieten unseren Gästen das einzigartig prunkvolle Silvester-Arrangement gemeinsam mit der Hofburg Wien: Genießen Sie von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr das „Kleine Silvestermenü“ im Hotel Sacher Wien und tanzen Sie anschließend in den kaiserlichen Prunkräumen der Wiener Hofburg durch die Neujahrsnacht.

**Sacher Eck: 3-Gang Menü inklusive Eintrittskarte zum Hofburg Silvesterball € 489,00**  
Reservierungen von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Der Menüpreis beinhaltet das 3-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee, inklusive einer Eintrittskarte pro Person zum Silvesterball in der Hofburg.

Dem Anlass entsprechend wird um Abendgarderobe gebeten.

## AMUSE BOUCHE

Entenleber mit Preiselbeere und Hafer

## VORSPEISE

Gebeizte Lachsforelle mit Brunnenkresse und Zwiebelgewächse

## HAUPTGANG

Duett vom Milchkalb mit Sellerie, Birne und Trüffel

## DESSERT

Das Beste von 2019



# *New Year's Eve Dinner at Hotel Sacher Wien & Hofburg Silvesterball*

TUESDAY, 31<sup>ST</sup> OF DECEMBER 2019

*Together with Vienna's Imperial Palace we offer our guests a unique and unforgettable New Year's Eve: from 6:00 p.m. to 9:00 p.m., indulge in the "Small New Year's Menu" at the Hotel Sacher Wien and then dance in the state rooms of Vienna's Imperial Palace throughout the night until the wee hours of New Year's Day.*

**Sacher Eck: 3-course menu including admission ticket to Vienna's Imperial Palace, € 489.00**  
Reservations from 6:00 p.m. to 9:00 p.m.

The menu price includes the 3-course menu with corresponding wines, mineral water and coffee/tea, including one admission ticket per person for the Hofburg Silvesterball.

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

## AMUSE BOUCHE

Duck liver with cranberries and oats

## STARTER

Marinated salmon trout with watercress and bulbous vegetables

## MAIN COURSE

Duet of suckling veal with celery, pear and truffles

## DESSERT

The best from 2019





# Neujahrstag

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2020

Beginnen Sie das neue Jahr mit einem exquisiten 3-, 4- oder 5-Gang Wahlmenü zu Mittag oder am Abend in den Restaurants Grüne Bar und Rote Bar oder in den Festsälen.

Mittagessen von 12:00 bis 15:00 Uhr  
Abendessen von 17:00 bis 22:30 Uhr

3-Gang Wahlmenü um € 139,00

4-Gang Wahlmenü um € 159,00

5-Gang Wahlmenü um € 169,00

Der Menüpreis beinhaltet das 3-, 4- oder 5-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee/Tee.

## AMUSE BOUCHE

Sulzerl mit Krenmousse

## VORSPEISE

Hering, Zwiebel, Apfel und Kaviar  
*oder*

Original Sacher Gänselebertorte  
mit Holler & Brioche

## SUPPE

Paprizierte Kürbis Melange  
*oder*

Consommé mit Grießnockerl

## ZWISCHENGANG

Pilgermuschel mit Safran, Fenchel und Senf  
*oder*

Geschmortes Schulterscherz  
mit Süßerdäpfel und knusprigem Reis

## HAUPTGANG

Zweierlei Spanferkel mit Kraut und Lechner's Kümmel  
*oder*

Rinderfilet mit Verjus, Topinambur, Papaya und Honig  
*oder*

Heilbutt mit Karotte und Granny Smith

## DESSERT

Grießflammeri mit Muscovado und Sanddorn  
*oder*

Dulcey mit Passionsfrucht und Banane

# *New Year's Day*

WEDNESDAY, 1<sup>ST</sup> OF JANUARY 2020

*Start off the new year with an exquisite  
3-, 4- or 5-course set menu for lunch or for  
dinner at the restaurants Grüne Bar and  
Rote Bar or at the banqueting halls.*

*Lunch from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.  
Dinner from 5:00 p.m. to 10:30 p.m.*

3-course set menu for € 139.00

4-course set menu for € 159.00

5-course set menu for € 169.00

The menu price includes the 3-, 4- or 5-course menu with  
corresponding wines, mineral water and coffee/tea.

## AMUSE BOUCHE

Meat in aspic with horse radish mousse

## STARTER

Herring, onion, apple and caviar

*or*

Original Sacher "Gänselebertorte"  
(goose liver terrine cake) with elderberries & brioche

## SOUP

Frothy pureed squash soup seasoned with paprika

*or*

Consommé with semolina dumplings

## INTERMEDIATE COURSE

Scallop with saffron, fennel and mustard

*or*

Stewed shoulder cut with sweet potato and crispy rice

## MAIN COURSE

Suckling pig served two ways with cabbage  
and Lechner's caraway

*or*

Fillet of beef with verjuice, Jerusalem artichoke,  
papaya and honey

*or*

Halibut with carrot and Granny Smith apple

## DESSERT

Semolina flummery with muscovado  
and sea buckthorn

*or*

Dulcey chocolate with passion fruit and banana

# Neujahrsbrunch

MITTWOCH, 1. JÄNNER 2020

# *New Year's Brunch*

WEDNESDAY, 1<sup>ST</sup> OF JANUARY 2020

Genießen Sie am 1. Tag des Jahres einen gemütlichen Brunch in den Festsälen mit musikalischer Begleitung. Von 12:00 bis 14:30 Uhr.

Preis: € 129,00 mit Champagner  
Kinder bis 8 Jahre kostenlos,  
ab 9 Jahren € 69,00

Der Neujahrsbrunch beinhaltet eine reichhaltige Buffetauswahl mit Champagner, Kaffee/Tee, Wasserbar und Fruchtsaftbar.

*On the first day of the year, enjoy a cozy brunch in the banqueting halls with musical entertainment. From 12:00 p.m. to 2:30 p.m.*

Price: € 129.00 with champagne  
Children up to 8 years old free of charge,  
children 9 years and older € 69.00

The New Year's brunch includes an extensive selection of food at our buffet with champagne, coffee/tee, a water bar and a fruit-juice bar.



# 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](http://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](mailto:torte@sacher.com) zur Verfügung.

# Sonderöffnungszeiten

An folgenden Tagen haben wir zusätzlich auch ab 12:00 Uhr für Sie geöffnet:

**Restaurant Grüne Bar**

6. bis 21. Dezember Freitag und Samstag

23. Dezember bis 1. Jänner täglich

# *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](http://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](mailto:torte@sacher.com).

# *Special opening hours*

*In addition, on the following days, we are also open for you as of 12:00 p.m.:*

**Restaurant Grüne Bar**

6<sup>th</sup> to 21<sup>st</sup> of December Friday and Saturday

23<sup>rd</sup> of December to 1<sup>st</sup> of January daily

# Wir freuen uns über Ihre Reservierungen

## Reservierungen unter:

Bankett Desk +43 1514 56-1061  
bankett.wien@sacher.com

# Buchungs- bedingungen

Um Ihre Buchung garantieren zu können, bitten wir um Bekanntgabe einer Kreditkartennummer mit Ablaufdatum.

Die genannte Kreditkarte wird am 1. Dezember 2019 mit der Gesamtbuchung belastet (gültig für Buchungen am 24. Dezember, 31. Dezember und für den Neujahrsbrunch).

Stornierungen bis zum 30. November 2019 sind kostenfrei. Von 1. bis 15. Dezember 2019 werden 50% des Menüpreises und ab 16. Dezember 2019 100% des Menüpreises als Stornogebühr verrechnet.

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 1514 56-1061  
bankett.wien@sacher.com

# *Booking terms and conditions*

In order to be able to guarantee your booking, we kindly request you to provide a credit-card number along with the respective expiration date.

The total booking amount will be debited from the credit card on 1<sup>st</sup> of December 2019 (valid for bookings on 24<sup>th</sup> of December, 31<sup>st</sup> of December and for the New Year's brunch).

Cancellations made up to 30<sup>th</sup> of November 2019 are free of charge. From 1<sup>st</sup> to 15<sup>th</sup> December 2019, as a cancellation fee, 50% of the menu price will be charged and, from 16<sup>th</sup> of December 2019 on, 100% of the menu price will be charged.

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*

WIEN