

Thanksgiving BUFFET DINNER PARTY



WESTSIDE FEIERT THANKSGIVING

FREITAG **NOV** **BEGINN** **EURO** **FREITAG**
29 **18 UHR** **59**

ALL YOU CAN EAT THANKSGIVING DINNER BUFFET
INKLUSIVE APERITIF

RESTAURANT WESTSIDE, FELBERSTRASSE 4
1150 WIEN, WESTSIDE@HACKL-GASTRO.AT, TEL.: 01/98 111 77 909

Welcome Drink
Hot Appel Cider mit oder ohne Alkohol

Dattel - Bacon Rolls mit Cheddar ^G
Gefüllte Eier mit Kürbis - Gewürz - Crunch ^{C,G}
Wild Pastete ^{A,C,E,G}
Mini - Croissant Burger mit Preiselbeeren ^{A,C,G}
Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Kräuter ^G
Kleine Kürbis Quiche ^{A,C,G}
Kürbis - Ingwersuppe ^{A,G,L,O}
Frischer Vogerlsalat mit Feigen
Kleines Salat Buffet, Brot Croutons ^{A,C}
Kerne, gehackte Eier ^C, Hausgemachtes Maisbrot ^{A,C,G}

Klassischer ofenfrischer Truthahn und glaciierter Schinken
vom Chefkoch Ciril Pürzel am Buffet tranchiert
mit Gravy Truthahnsauce ^{L,M,O}

Vegetarischer Pilz - Nussbraten ^{A,C}
Gefüllte Maispoularde mit Spinat und Ricotta ^{G,M}
Quinoa mit Preiselbeeren und gerösteten Nüssen ^L
Grüne Bohnen Casarolle mit Pilzrahmsauce ^{A,G,L,O}
Süßkartoffel Gratin mit Pecannuss Kruste ^{A,C,G}
Kartoffelpüree ^G
Mac and Cheese Balls ^{A,G}

„Pumpkin - Pie“ Kürbiskuchen ^{A,C,G}
New Yorker Cheesecake
mit Cranberry Topping ^{A,C,G}
Apfel - Birnen Crumble ^{A,G}
Kürbis Tiramisu ^{A,C,G}



Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/ crustaceans - C Eier/eggs - D Fisch/fish
E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya G Laktose/lactose - H Hantchenfrüchte/nut - L Sellerie/celery
M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinien/lupines - R Schalen- und
Weichtiere/molluscs