



HOTEL BRISTOL
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Vienna



WEIHNACHTEN UND SILVESTER
CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE 2011/12



RESTAURANT KORSO

Der Anspruch? Seit 2 Jahrzehnten: Den Trends um eine Messerspitze voraus zu sein. Lukullische und räumliche Akzente machen das Korso heute zum Erlebnis. Das illuminierte Onyx-Element im historischen Speisesalon symbolisiert die Transparenz der kulinarischen Philosophie.

The claim? For more than two decades the Korso has always been ahead of current trends. Today, the restaurant is a hotspot of gourmet pleasures and exquisite architecture. The illuminated onyx element at the historical dining salon symbolizes the Korso's transparent culinary philosophy.

BRISTOL BAR

Urbane Oase. Als eine der ältesten American Bars der Stadt ist die Bristol Bar ein beliebter Treffpunkt der Wiener und internationalen Gesellschaft. Das intime Hideaway in Holzgetäfelter Eleganz geht in die ovale Lobby des Bristol über und lädt zum Verweilen.

Urban oasis. As one of the oldest American Bars in town the Bristol Bar is a popular meeting place for Viennese and international guests. The intimate hideaway characterized by elegant wood panelling expands into the oval lobby of the Bristol, inviting guests to stay.



Geöffnet täglich
von 11:00
bis 1:00 Uhr

Open daily from
11:00 am – 1:00 am

+43 1 51516-535 *telephone*
+43 1 51516-550 *facsimile*

Geöffnet täglich
ab 7:00 Uhr, Küche bis 23:00 Uhr

Open daily from 7:00 am
cuisine until 11:00 pm

www.restaurantkorso.at

+43 1 51516-546 *telephone*
+43 1 51516-550 *facsimile*

ADVENT

Sonntag,
27. November 2011
4. Dezember 2011
11. Dezember 2011
18. Dezember 2011

von 12.00 bis
14.30 Uhr

RESTAURANT KORSO
ADVENT BRUNCH

€ 48,00 *



WEIHNACHT

Samstag,
24. Dezember 2011

von 12.00 bis
14.30 Uhr

RESTAURANT KORSO
WEIHNACHTSMENÜ

Samtige Maronisuppe mit weißem Port und Sellerieravioli

Geschmorter Kalbstafelspitz dazu Kohlgemüse mit Marillen und Kartoffelkuchen
oder

Gebratener steirischer Karpfen auf Paprikakraut und Petersilien Erdäpfel

Vanillekipferl Terrinen mit marinierten Orangen und Beerenpunsch Sorbet

€ 48,00



HEILIGER ABEND

Samstag,
24. Dezember 2011

ab 18:00 Uhr

RESTAURANT KORSO
WEIHNACHTSMENÜ

Amuse Bouche

Langusten Terrine und glacierte Medaillons mit Orangen Wodka Mousse und Fenchel

Almoachsen Filet gefüllt mit Gänseleber und Lardo
serviert mit einem Duett von der Sellerie und getrüffeltem Erdäpfelgnocchi

Knusprig gebackener Pecan Nuss Auflauf
mit weißer Gewürzsauce und eingelegten Zwergorangen

Weihnachtliche Nascherein

€ 125,00

pro Person inklusive Gedeck

* Kinder unter 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder unter 6 Jahren sind Gäste des Hauses.



RESTAURANT KORSO
ADVENT BRUNCH



€ 48,00 *

RESTAURANT KORSO
CHRISTMAS MENU

Soup of chestnuts with white Port wine and sellerie ravioli

“Tafelspitz“ of veal on savoy cabbage with apricots and potato cake

or

Sired fillet of Styrian carpe on stewed peppers and parsley potatoes

“Vanillekipferl“ terrine with marinated oranges and wild berries punch sourbet

€ 48,00

RESTAURANT KORSO
CHRISTMAS MENU



Amuse Bouche

Terrine and glazed medallions of spiny lobsters with orange vodka mousse and fennel

Roasted fillet of beef with goose liver and lardo served with a duet of celeries and truffled potato gnocchi

Crispy baked pecan nut soufflé
with ginger bread sauce and marinated cumquats

Christmas sweets

€ 125,00

ADVENT

Sunday,
27th November 2011
4th December 2011
11th December 2011
18th December 2011

from 12.00 noon
to 2.30 pm



CHRISTMAS

Saturday,
24th December 2011

from 12.00 noon
to 2.30 pm

CHRISTMAS EVE

Saturday,
24th December 2011

from 6.00 pm

per person including cover charge

** Youngsters up to the age of 12 pay half price. Children up to 6 years are our guests.*

HEILIGER ABEND

Samstag,
24. Dezember 2011

ab 18:00 Uhr

SIRK

WEIHNACHTSBUFFET

Frische Fin de Claire Austern
Garnelencocktail mit Wachtelei
Weihnachtsschinken mit süß saurem Kürbis
Carpaccio vom Almochsen mit Trüffelmayonnaise
Glacierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Kartoffelvinaigrette
Büffelmozzarella mit Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten
Lachstatare mit Avocados im Glas
Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit Dillsenfauce und Oberskren
Weihnachtliche Pasteten und Terinnenauswahl
Hirschrohschinken mit Kürbissalat
Vitello Tonnato
Saisinelles Salatbuffet
Dressing Auswahl

Crèmesuppe vom Hummer mit Hummerchips
Alt Wiener Suppentopf

Gebratenes Filet vom Stör mit Champagnersauce und Flusskrebs-Polentaplätzchen
Hirschfilet im Lebkuchencrêpe mit Quittenrotkraut und Mandel-Kroketten
Gebratenes Weihnachtsgansl mit Bratapfeljus und Brioche-Serviettenknödel
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Kräuternockerl
Getrüffelter Mangold Spinatstrudel mit Schafkäse und Senfkornsauce
Glaciertes Minigemüse

Weihnachtliche Dessertvariationen
Internationaler Käse vom Brett

€ 115,00*

pro Person inklusive Gedeck

** Kinder unter 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder unter 6 Jahren sind Gäste des Hauses.*

SIRK
CHRISTMAS BUFFET

Fresh Fin de Claire Oysters
Shrimps Cocktail with quail egg
Christmas ham with pickled pumpkin
Carpaccio of beef with truffled mayonnaise
Glazed scallops on leaf spinach with potato vinaigrette
Buffalo mozzarella with basil and sun dried tomatoes
Tatar of salmon with avocados served in a glass
Smoked Norway Fjord salmon with mustard dill sauce and horseradish cream
Assorted Christmas style pâtés and terrines
Raw ham of deer with pumpkin salad
Vitello Tonnato
Seasonal salad buffet
Assorted dressings and dips

Creamy Lobster soup with lobster chips
Viennese style soup pot

Sautéed fillet of sturgeon with creamy champagne sauce and cray fish polenta patties
Roasted fillet of deer in a spiced pancake wrap with quince perfumed red cabbage and almond potato croquettes
Christmas duck with baked apple sauce and brioche dumplings
"Boeuf Stroganoff" with small herbed dumplings
Truffled silver beet & spinach strudel with goat cheese and mustard seed sauce
Glazed young vegetables

Assorted christmas style desserts
Assorted international cheese platter

€ 115,00 *

CHRISTMAS EVE
Saturday,
24th December 2011
from 6.00 pm



per person including cover charge
** Youngsters up to the age of 12 pay half price. Children up to 6 years are our guests.*

CHRISTTAG &
STEFANITAG

Sonntag, 25. und
Montag, 26.
Dezember 2011

von 12.00
bis 14.30 Uhr

RESTAURANT KORSO FEIERTAGSBRUNCH

€ 48,00*

RESTAURANT KORSO FEIERTAGSMENÜ

ab 18:00 Uhr

Amuse Bouche

Hummerschaumsuppe mit Armagnac und Ravioli

Gebratener Rothirschrücken mit Jakobsmuschel,
Kohlsprossen mit Wurzelspeck und Kräuterschupfnudeln

Mandel Zimtauflauf mit beschwipsten Waldbeeren und Mandarinenorbet

Weihnachtliche Nascherein

€ 82,00



RESTAURANT KORSO
BRUNCH

€ 48,00 *

CHRISTMAS &
BOXING DAY

Sunday, 25th and
Monday, 26th
December 2011

from 12.00 noon
to 2.30 pm

RESTAURANT KORSO
HOLIDAY MENU

Amuse Bouche

Foamy lobster soup with Armagnac and ravioli

Roasted rack of deer with scallop, bruxelles sprouts
and homemade potato noodles

Almond cinnamon soufflé with marinated wild berries and tangerine sherbet

Christmas sweets

€ 82,00

from 6.00 pm



per person including cover charge

** Youngsters up to the age of 12 pay half price. Children up to 6 years are our guests.*



Samstag,
31. Dezember 2011
ab 18:00 Uhr

RESTAURANT KORSO GALA MENÜ

Sevruga Kaviar auf zart geminzten Gurken als Amuse Bouche serviert

Gänseleber Parfait mit Süßwein Gelee
dazu glacierte Seespinne, Preiselbeeren Espuma und Brioche

Filet vom Atlantik Steinbutt präsentiert im Chorizo Fond
mit hausgemachten Gnocchetti

Red Bull Wodka Sorbet

Kalbsfilet im Ganzen gebraten dazu Kalbskopfragout,
Schwarzwurzeln und gebratene Sauerrahmockerl

Valrhona Schokoladespitz mit Tonkabohnen Gelee und Himbeerschaum

Kleine Naschereien „Prosit Neujahr“

€ 395,00



pro Person inklusive Gedeck

RESTAURANT KORSO
GALA MENU

NEW YEAR'S EVE

Saturday,
31st December 2011

from 6.00 pm

Sevruga caviar on minted cucumbers as amouse bouche

Goose liver parfait with sweet wine jelly
with glazed king crab, cranberry espuma and brioche

Fillet of Atlantic turbot presented in a chorizo fond
with homemade gnochetti

Red Bull Vodka sorbet

Roasted tenderloin of veal and fine ragout of calf's head
with black salsify's and sauteed cream dumplings

Valrhona chocolate pyramid with tonka bean jelly and foamy raspberry's sauce

Sweets "Happy New Year"

€ 395,00



per person including cover charge

SILVESTER

Samstag,
31. Dezember 2011
ab 21:00 Uhr

IM SIRK
GALA MENÜ

Gänseleberschaumbrot mit marinierten Feigen

Steinbuttroulade mit Sektmousse und Sevruga Kaviar

Zweierlei von der Königskrabbe mit Safranrisotto und Spargel

Kalbsfilet mit Erdäpfel-Kräuterroulade, glasiertem Minigemüse und Trüffelschaum

Dessert „Prosit Neujahr“ mit Granatapfel und Pistazieneis

Petits Fours

€ 275,00

inklusive korrespondierender Weine

NEUJAHRSTAG

Sonntag,
1. Jänner 2012
von 12.00
bis 14.30 Uhr

RESTAURANT KORSO
NEUJAHRBRUNCH

€ 72,00 *

2011

pro Person inklusive Gedeck

** Kinder unter 12 Jahren zahlen die Hälfte, Kinder unter 6 Jahren sind Gäste des Hauses.*



AT SIRK
GALA MENU

Goose liver parfait with marinated figs

Turbot roulade with champagne mousse and Sevruga caviar

Duet of king crab with saffron risotto and asparagus

Tenderloin of veal with a potato herb roll, glazed vegetables and truffle sauce

Sweet selection "Happy New Year" with pomegranate and pistacho ice cream

Petit Fours

€ 275,00

including corresponding wines

NEW YEAR'S EVE

Saturday,
31st December 2011
from 9.00 pm

RESTAURANT KORSO
NEW YEAR'S BRUNCH

€ 72,00 *

NEW YEAR'S DAY

Sunday
1st January 2012
from 12.00 noon
to 2.30 pm



per person including cover charge

** Youngsters up to the age of 12 pay half price. Children up to 6 years are our guests.*

13

FREUEN SIE SICH AUF WEIHNACHTEN IN WIEN...

Verschneite Straßen, Christkindlmärkte und heiße Maroni: Das ist Weihnachten in Wien. Shopping im Advent, Stille Nacht und Feiertagsstimmung mit Opernklang.

... ODER EIN GLANZ- VOLLES SILVESTER

Wien, das ist Kunst und Genuss. Das sind Feste Im Herzen Europas. Feiern Sie mit uns den Jahresausklang! Ob bei der Fledermaus in der Wiener Staatsoper oder beim Silvesterkonzert der Wiener Philharmoniker im Musikverein – Sie erleben einen brillanten Auftakt ins neue Jahr.

Buchung & Information

Wir haben für Sie die Highlights aus dem reichen Kulturangebot der Stadt für Ihren nächsten Winaufenthalt zusammengestellt.

+43 1 51516-4788 *telephone*

+43 1 51516-440 *facsimile*

reservations.bristolvienna@luxurycollection.com

Eine Übersicht sämtlicher Arrangements finden Sie auf unserer Website:
www.bristolwien.at/packages

Seien Sie unser Gast!

ENJOY A FESTIVE CHRISTMAS IN VIENNA ...

Snow-covered streets, Christmas markets and hot sweet chestnuts: This is Christmas in Vienna. Shopping during the Advent, Silent Night and holiday mood with opera sound.

... OR A GLITTERING TURNOFF THE YEAR

Vienna is art and pleasure. Enjoy a city wide celebration in the heart of Europe. Celebrate with us the end of the year! "The Bat" at the State Opera and the New Year's Eve Concert of the Vienna Philharmonic Orchestra at the Musikverein are your prelude for a great new year..

Reservation & Information We have created an exclusive selection of cultural trips with the highlights of the city's rich cultural offer for your next stay in Vienna.

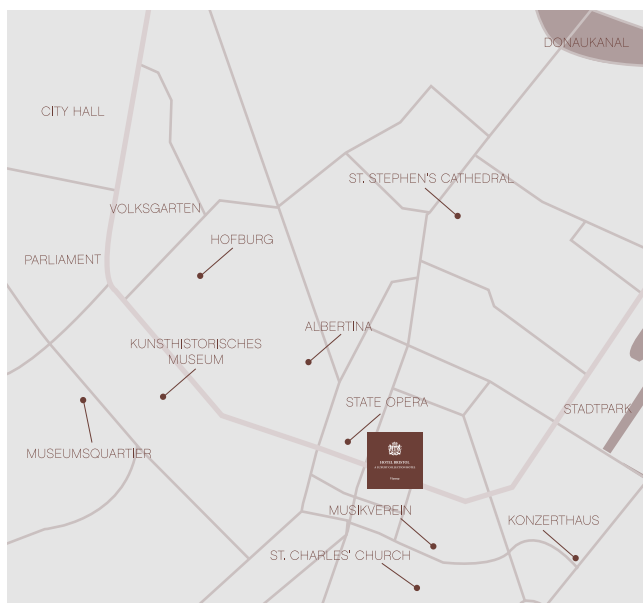
Please find an overview of all arrangements on our website:
www.bristolvienna.com/packages

We look forward to welcoming you!



Schloss Belvedere

LIFE IS A COLLECTION OF EXPERIENCES
LET US BE YOUR GUIDE



HOTEL BRISTOL

KÄRNTNER RING 1
1015 WIEN, AUSTRIA

+43 1 51516 0 *telephone*

+43 1 51516 550 *facsimile*

luxurycollection.com/bristol

THE LUXURY COLLECTION™

Hotels & Resorts