



Name:

Telefon:

E-Mail:

Event am:

Beginn:

Buffet:

Erwachsene:

Kinder bis 10 J

über 10 J

Vegetarier:

Besonderheiten:

Fingerfood, auch andere sind möglich

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen auf Creme Fraiche-Dijon-Senf mit krauser Petersilie

Apfelstücke in Rotwein-Chili auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, vegetarisch

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, vegetarisch

Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni

Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

geräucherte Lachsröllchen auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot

Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas auf frischem Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade

Mürbteig-Körbchen mit Creme Fraiche und Kaviar

Honigmelone mit Prosciutto

Suppen, warm oder kalt, auch andere sind möglich

Rinderbouillon mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln

Gemüsecremesuppe, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, vegan

Geeiste-Rahmgurkensuppe, sommerliche Erfrischung in Obers Sauce mit Croutons, vegetarisch

Erdäpfel Gulasch/Suppe, vegan

Vorspeisen kalt

Fleischplatte mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot

Käseplatte, Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot

Nudelsalate mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedenen Marinaden, Haus Brot

Hauptspeisen vom Grill & Smoker

Spareribs im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses

Kräuterschweinskoteletts in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig

Mini Berner Würstchen mit Speck auf Spießen mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert

Hühnerkeule aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut

Souvlaki Spieße vom Huhn oder der Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt

Halloumi gegrillt, unterschiedlich mariniert, pikant, vegetarisch

Paprika mit Bulgur Fülle in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, vegan

1 - Konto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102

Wir beliefern an Ihrem Event Tag nur Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!



Hauptspeisen in Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose oder vom Schopf, Sous Vide gegart, mit Bier- oder Kümmelsauce
Rinderrouladen im Smoker geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgundersauce
Burgunder Rindfleisch, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce
Geschnetzeltes von der Pute oder dem Huhn in Kokos Sauce, mit und ohne Champions

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan
Kohlsprossen Natur oder gratiniert mit Muskatnuss gewürzt, vegetarisch
Champignons mit Kräutern und Cognac flambiert
Sauerkraut mit Kreuzkümmel
Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart
Speck Weißkraut geräuchert
Rot Kraut mit Apfelmus und leichter Zimt Note

Andere Beilagen

Ofenkartoffeln vom Grill
Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven ÖL gebraten
Kartoffel Stampf mit Obers, Butter und Muskatnuss
Servietten Knödel im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen
Teigwaren Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen
Naturreis in pikanter Tomaten-Sauce mit Kirschtomaten und Basilikum
Naturreis naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen
Maiskolben in Butter, gegrillt
Pikante Tomatensauce, vegetarisch
Haus Brot, Jour Gebäck

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche, Beilagen dazu bestellen

Rinderfilet Steak mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, vakuumiert und Sous Vide gegart
Rinderfilet Steak im Ganzen, variable Stückgröße, selbst gewählt. Wird am Tisch geschnitten!
Porter House- oder Tomahawk Steak vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert
Kräuter Spanferkel, Natur oder gesurt, verschiedene Größen, frisch über dem Feuer gegrillt

Salate

Rucola Salat in Cassis Dressing
Gurken Salat mit Knoblauch und frischem Dill
Cherry -Tomaten Salat mit Zitronen Dressing, Zwiebel Knoblauch und frischem Basilikum
Eisberg Salat mit Knoblauch Sahne Dressing
Cole Slaw Salat mit Rahm-Mayo Dressing



Saucen zu den Speisen oder Beilagen

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Joghurt, Knoblauch und Oliven Öl

fruchtige Barbecue Sauce, Früchte pikant geräuchert

American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, Cognac

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

Eisorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille

Torten auf Wunsch!

Zu später Stunde

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Kesselgulasch, Rindfleisch und frisches Gemüse über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Chili con Carne, mit Bohnen und Mais sowie Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

Käseplatte mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!

Alle Speisen werden nach Ihrem Wunsch und Ihrem persönlichen Geschmack hergestellt!

Wir beraten Sie über Allergene bei Ihrer Wunschwahl. Wir arbeiten ohne Gluten und Lactose.

Nur Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers (auf Wunsch) bekommen Sie von uns!



Allgemeine Informationen:

Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen!

**Um Ihren Gästen die Möglichkeit zu geben, sich beim Buffet mehrere Gerichte aussuchen und probieren zu können, müssen Sie die Hauptspeisen für alle Gäste bestellen.
Durch die Frische und Qualität der Speisen bleibt fast nichts übrig!**

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

Getränke sind ausreichend vorhanden.
Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich.

Akonti werden immer auf die Gesamtrechnung angerechnet.
Überzahlungen werden in bar übergeben oder auf Ihr Konto rücküberwiesen.

Es gibt eine große Schnapsbar!
Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr
Betriebsschluss: 24:00 Uhr

Änderungen in der Speisenabfolge können noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Ihr Event ist erst ab 20 bis 200 Personen buchbar! In der Grillhütte bis max. 14 Personen.

Als Gastgeber sind Sie für die Einhaltung der Corona Regeln verantwortlich!

Geburten, Taufen, Firmungen, Hochzeiten, Firmenfeiern, Fasching, Ostern, Sommerfeste, Winterfeste, Schulungen, Matura, Erstkommunion, Yoga, Todesfall und Entspannung pur. (Entschleunigen)

Videoanlage, Musikanlage, Mikrofonanlage, Schulungsgeräte und Internet sind vorhanden.

4- Konto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102
Wir beliefern an Ihrem Event Tag nur Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!