



**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 Lachsrollchen** 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

Eissorten, 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!

**3- Konto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102**

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



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