www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Eventspeisen für Sie und Ihre Gäste

Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen. Preise gültig ab 01.08.2023

Name:	**Adresse:**	
Telefon:	**E-Mail:**	
Event am:	Beginn:	Buffet:
Erwachsene:	Kinder bis 10 J	über 10 J
Vegetarier:	Besonderheiten:	

Sie zahlen keine Lokalmiete. Alle Angaben sind vertraulich!

Alle Speisen werden nach Ihren Wünschen mariniert und gewürzt!

Fingerfood, auch andere Vorspeisen sind möglich

Rostbraten in Mürbteig-Körbchen, auf Creme Fraiche-Dijon-Senf mit Petersilie
Preis eine Portion € 6,50 **Stück?**

Apfelstücke in Rotwein-Chili, auf Mascarpone-Amaretto Creme in Mürbteig-Körbchen, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 5,50 **Stück?**

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 5,50 **Stück?**

Haus Brot Streifen, Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Beilagen
Preis ein ganzes Brot € 5,00, wird in 3-4 Streifen geschnitten **Stück?**

Hauswurzelspeck, selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot
Preis eine Portion € 7,50 **Stück?**

geräucherte Lachsröllchen, auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot
Preis eine Portion € 6,50 **Stück?**

Mozzarella mit Kirschtomaten, im Glas, Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 5,50 **Stück?**

Mürbteig-Körbchen, mit Creme Fraiche und Kaviar, **vegetarisch**
Preis eine Portion € 9,50 **Stück?**

Honigmelone mit Prosciutto, fein geschnitten
Preis eine Portion € 6,50 **Stück?**

Suppen, warm oder kalt, auch andere sind möglich

Rinderbouillon, mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln
Preis pro Person € 5,50

Gemüsecremesuppe, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, **vegan**
Preis pro Person € 6,50

Geeiste-Rahmgurkensuppe, sommerliche Erfrischung in Obers Sauce mit Croutons, **vegetarisch**
Preis pro Person € 7,30

Erdäpfel Gulasch/Suppe, vegan
Preis pro Person € 8,90

Terminfixierung Akonto: Erste Bank IBAN **AT142011128437419102, Linxs GmbH**

Es speisen nur Sie und Ihre Gäste. Sie und Ihre Gäste sind unter sich!

Der Buffet Preis berechnet sich nach den gewünschten Hauptspeisen *

Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 22,50
Jede weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 14,50
Grill Buffet für Kinder unter 10 Jahre € 25,00. Würsteln, Brote, Marshmallows, Fruchtsäfte

Berechnung für 3 Hauptspeisen für alle Personen und 6 Beilagen
Burgunder Rinderbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel, Preis pro Person € 22,50
BBQ-Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce, American Dressing, Preis pro Person € 14,50
Souvlaki Spieße mit Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 14,50

Preis für 3 Hauptspeisen mit je 2 Beilagen € 51,50

Zahlt jeder Gast sein Getränk selbst, kosten die Hauptspeisen um € 5,00 mehr

kalte Vorspeisen

Fleischplatte, gemischt mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot
Preis pro Person € 11,90
Käseplatte, gemischt mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot
Preis pro Person € 12,50
Nudelsalate, mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedene Marinaden, Haus Brot
Preis pro Person € 14,00

* Hauptspeisen vom Grill & Smoker auch Sous Vide gegart

Spareribs, im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses
Spareribs, Sous Vide gegart in pikanter Tomaten Sauce
Kräuterschweinskoteletts, in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig
Lamm Rack, Sous Vide, zart rosa, gegrillt
Mini Berner Würstchen, mit Speck auf Spießen mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert
Hühnerkeule, aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut, gegrillt
Souvlaki Spieße, vom Huhn oder Pute, mariniert in frischen Kräutern, gegrillt
Halloumi, unterschiedlich mariniert, pikant, gegrillt, **vegetarisch**
Paprika mit Bulgur Fülle, in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, gegrillt **vegan**

* Hauptspeisen mit 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 Rinderbraten, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce
Geschnetzeltes, von der Pute oder Huhn in Kokos Sauce, mit/ohne Champions, roter Curry

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen dazu bestellen!

Rinderfilet Steak, mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, Sous Vide gegart
Preis pro Steak pro 100g € 17,00. Größe bis 600g pro Steak möglich
Rinderfilet Steak im Ganzen, Sous Vide gegart. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch
Preis pro Steak im Ganzen ca. 3000g € 390,00
Porter House- oder Tomahawk Steak, vom Rind, Sous Vide gegart, im Beefer karamellisiert
Preis pro Portion pro ca. 1500g € 160,00
Kräuter Spanferkel, natur oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt
Preis pro Ferkel € 320,00

Beilagen zu obigen Speisen dazu bestellen!

Jede Beilage zu „Hauptspeisen für gehobene Ansprüche“ kostet pro Person € 4,50

Gemüse Beilagen nach Wahl, Gluten- und Lactosefrei

verschiedene Gemüsesorten, aus der Wok Pfanne mit Kräutern, **vegan, gegrillt**
Kohlsprossen, mit Muskatnuss gewürzt, **vegan**
Champignons, mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch, gegrillt**
Sauerkraut, in Schmalz geröstet, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**
Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**
Speck Weißkraut, geräuchert
Rot Kraut, mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**

Sättigungs-Beilagen

Ofenkartoffeln, aus dem Tandoor Ofen, **vegan**
Bratkartoffel, mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gegrillt, **vegetarisch**
Kartoffel Stampf, mit Obers, Butter und Muskatnuss, **vegetarisch**
Servietten Knödel, im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen, **vegetarisch**
Teigwaren, Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**
Naturreis, in pikanter Tomaten-Sauce, Gemüse und Kirschtomaten, Basilikum, **vegetarisch**
Naturreis, naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegan**
Maiskolben, in Butter gegrillt, **vegetarisch**
Pikante Tomatensauce mit Gemüse, vegetarisch
Haus Brot

Salate mit speziellem Dressing

Rucola Salat, in Cassis Dressing
Gurken Salat, mit Knoblauch und frischem Dill, auch Rahm-Gurke ist möglich
Cherry -Tomaten Salat, mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum
Eisberg Salat, mit Senf Dressing
Cole Slow Salat, mit Sauerrahm, Chili und Mayo
Das Salatbüffet für 3 gewählte Salate kostet pro Person € 5,50

extra Saucen zu den Speisen

Rahm Schnittlauch Sauce, griechischer Rahm mit Oliven Öl, Knoblauch und Schnittlauch
Tsatsiki, mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Oliven Öl und feine Dillspitzen
fruchtige Barbecue Sauce, pikant, fruchtig und geräuchert
American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, geräuchertes Paprikagewürz und Cognac
Preis pro Person € 3,50

Süßspeisen des Hauses

Mascarpone-Amaretto Creme, mit Schokolade Überzug, Sahnehaube und Mikado Stäbchen
Preis pro Portion € 8,50
Palatschinke, mit Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht
Preis pro Portion € 5,90
Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milchschokolade, Vanille.
Wir machen kein veganes Eis!
Preis pro Kugel € 2,50
Haus Torten auf Wunsch
Preise variable abhängig von der gewünschten Größe und der Art der Tortenfüllung

Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

Tortenteller, Besteck sowie Kaffee und frischen Schlagobers bekommen Sie von uns!

Zu später Stunde, auf Wunsch

Gulasch Suppe, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Kesselgulasch, Rindfleisch, frisches Gemüse und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Chili con Carne, mit Bohnen, Mais und Chili über dem Lagerfeuer mit Haus Brot
Preis pro Portion € 9,90 **Stück**
Käseplatte, mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen
Preis pro Portion € 10,90 **Stück**

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

Allgemeine Informationen:

Für die von Ihnen gewählten Speisen bekommen Sie ein schriftliches Angebot mit den Preisen für Ihren Event. Die Speisen sind 14 Tage vor Ihrem Event zu bezahlen! Erste Bank **IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH**

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 und müssen nicht bestellt werden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich. Wählen Sie Ihr Wunschbier vom Fass.

Akonti werden auf die Gesamtrechnung, Speisen/Getränke 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

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.
Bei Stornierung sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.
Siehe Stornobedingungen!

Aufgrund der Marktsituation sind die Preise freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig! Angebotene und bezahlte Bestellungen behalten den angebotenen Preis!
Preise sind gültig bis 31.07.2024

Allergeninformation abhängig von Ihren Wünschen

Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung.
Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet.
Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und beratet Sie in Fragen der Allergene!