

www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Ein Wintertag, eine bleibende Erinnerung



Name:

Telefon:

E-Mail:

Event am:

Beginn:

Buffet:

Erwachsene:

Kinder bis 10 J

über 10 J

Vegetarier:

Besonderheiten:

Winterspeisekarte auch zum selbst Grillen

Fingerfood

Tortilla Röllchen mit Käsefüllung, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, vegetarisch
Haus Brot Streifen mit Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Pfefferoni
Hauswurzelspeck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

Suppen

Rinderbouillon mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln
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

Hauptspeisen sind für alle Personen zu bestellen!

Hauptspeisen vom Grill & Smoker, auch zum selbst grillen

Spareribs im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses
Kräuterschweinskoteletts in Oliven Knoblauch Marinade
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
Halloumi unterschiedlich mariniert, pikant, vegetarisch
Paprika mit Bulgur Fülle in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, vegan

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

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!



Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan

Kohlsprossen 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

Naturreis in pikanter Tomaten-Sauce mit Kirschtomaten und Basilikum

Naturreis naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen

Maiskolben in Butter

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

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

fruchtige Barbecue Sauce, 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!

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

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



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

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.

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

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.

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der

Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

Verschiedene 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.

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!

Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder Gast kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr

Betriebsschluss: 24:00 Uhr

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.

3- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102

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