



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

Praline vom Rinder Filet glasiert mit Preiselbeeren Gelee

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

Hauptspeisen 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

Grillbauch karamellisiert, knusprig und deftig

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

Hühnerunterkeule 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

Kartoffel Karotten Burger oder **Gemüseburger**, vegan

Erdäpfel Gulasch, 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!

www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Ihr Tag, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



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
Tafelspitz auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart
Geschnetzeltes von der Pute oder dem Huhn in Obersauce

Buffet ist für alle erwachsenen Personen zu bestellen! Kein Streit am Buffet!

Wir berechnen den Buffet Preis nach den gewünschten Hauptspeisen mit Ihnen. Vereinbaren Sie einen Termin. Zur Terminfixierung ist ein Akonto mitzubringen und erforderlich! Zahlungen in Bar, mit Mastercard, Visa oder Bankomat.

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan
Babykarotten mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart, vegan
Kohlsprossen gratiniert mit Muskatnuss gewürzt, vegetarisch
Champignons aus der Wok Pfanne mit Kräutern und Cognac flambiert
Sauerkraut, mit Apfelmus und Kreuzkümmel
Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart
Speck Weißkraut geräuchert

Andere Beilagen

Ofenkartoffeln vom Grill in Folie
Bratkartoffel mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven Öl gebraten
Rosmarinkartoffel, in Rosmarin Sud gekocht, mit Butter und Rosmarin scharf gebraten
Kartoffel Stampf mit Obers, Butter und Muskatnuss
Butterkartoffel in Petersilie geschwenkt
Servietten Knödel im Dampf gegart zu saftigen Hauptspeisen
Knödel Brot gebacken mit Kräutern zu den saftigen Hauptspeisen
Penne, Spagetti, Teigwaren Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen
Naturreis oder **Wildreis** in pikanter Tomaten-Sauce mit Kirschtomaten und Basilikum
Naturreis oder **Wildreis** naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen
Maiskolben in Butter, gegrillt
Sauce Hollandaise mit Grünem Pfeffer

Hauptspeisen für gehobene Ansprüche ohne Beilagen

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
Wellington, Schweinefilet mit Spinatfarce-Pfefferkäse in Blätterteig und Chili Preiselbeeren

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

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

www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Ihr Tag, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



Salate, auch andere Salate sind möglich

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

Saucen

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Ö

fruchtige Barbecue Sauce, Früchte pikant geräuchert

American Dressing Sauce, Jogurt, Mayonnaise, Cognac

Aioli mit Kartoffeln emulgiert

Dips im Glas

pikante **Guacamole** mit Tortilla Chips

Kräuter Jogurt Dip

Blauschimmelkäse Dip

Knoblauchrahm Dip

Süßspeisen des Hauses

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

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

Mousse au Chocolat von dunkler oder weißer Schokolade mit Sahne und frischem Obst

Eissorten, wenn vorhanden, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille. Kein veganes Eis!

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!

Nur Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

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

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!

www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Ihr Tag, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



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 bezahlt.

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.

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.

Ausgenommen in der Grillhütte (max. 14) ist Ihr Event erst ab 20 bis 200 Personen buchbar!

Events:

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

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

Besuchen Sie unsere Web Seite!

Telefon von 10:00 bis 18:00 unter 0664 578 1000, Hr. Peter

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!