

[www.ImRabennest.at](http://www.ImRabennest.at) / 0664 578 1000

Ihr Tag mit Freunden wird wie kein Anderer



**Wir liefern Ihnen nachfolgende Speisen für Ihren Event.**

<b>Name:</b>	<b>Adresse:</b>	
<b>Telefon:</b>	<b>E-Mail:</b>	
Event am:	Beginn:	Buffet:
Erwachsene:	Kinder bis 10 J	über 10 J
Vegetarier:	Besonderheiten:	

**Bei uns zahlen Sie keine Lokalmiete. Alle Angaben sind vertraulich!**

## Fingerfood

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

**Preis pro Stück € 3,50** **Stück**

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

**Preis pro Stück € 3,50** **Stück**

**Tortilla Röllchen mit Ziegenkäsefüllung**, Paprikastreifen und frischen Minze Blättern, vegetarisch

**Preis pro Stück € 2,50** **Stück**

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

**Preis pro Brot € 2,50** **Stück**

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

**Preis pro Portion € 3,50** **Stück**

**geräucherte Lachsrollchen** auf Senf-Dillsauce mit Jour Gebäck/Haus Brot

**Preis pro Portion € 5,50** **Stück**

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

**Preis pro Portion € 3,50** **Stück**

**Praline vom Filet** glasiert mit Preiselbeeren Gelee

**Preis pro Portion € 4,50** **Stück**

**Mürbteig-Körbchen** mit Creme fraiche und Kaviar

**Preis pro Portion € 7,50** **Stück**

**Honigmelone mit Prosciutto**

**Preis pro Portion € 3,50** **Stück**

## Suppen, warm oder kalt

**Rinderbouillon** mit Suppengemüse und Kräuterfrittaten

**Preis pro Person € 3,90**

**Gemüsesuppe**, teil püriert ohne Gluten und Lactose, vegan

**Preis pro Person € 4,20**

**Geeiste-Rahmgurkensuppe** in Obers Sauce mit Croutons, vegetarisch

**Preis pro Person € 4,10**

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



## Hauptspeisen kalt

**Fleischplatte** mit Schweinebraten, Selchfleisch, Specksorten und Beilagen, dazu Haus Brot

**Preis pro Person € 8,90**

**Käseplatte** mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

**Preis pro Person € 8,90**

**Nudelsalate** auf Wunsch mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedenen Marinaden

**Preis pro Person € 8,90**

**Eine Hauptspeise inklusive zwei passenden Beilagen kostet pro Person € 16,50.**

**Jede weitere Hauptspeise inklusive zwei passenden Beilagen kostet pro Person € 5,50.**

**Wenn Ihre Gäste die Getränke selber bezahlen, steigen die Kosten auf € 9,50 pro Person \*.**

**Alle Hauptspeisen sind immer für die Anzahl der gemeldeten, erwachsenen Personen, zu rechnen.**

**Der Preis von € 5,50 wäre sonst nicht möglich! Kinder unter 10 Jahre zahlen nur € 10,50.**

## Beispiel:

Sie bestellen Spareribs mit Ofenkartoffel und 2 Dip Saucen, € 16,50

Halloumi Spieße mit Wildreis in Tomatensauce und Früchten, vegetarisch € 5,50

Burgunderbraten vom Rind mit Serviettenknödel und Preiselbeeren Jus, € 5,50

**Gesamtpreis im Beispiel, inklusive der gewünschten Beilagen € 27,50 \***

## Hauptspeisen vom Grill & Smoker

**Spareribs** im Smoker geräuchert in Kirschsauce gegart, Spezialität des Hauses

**Koteletts** in Oliven Öl Knoblauch Marinade gegrillt, zart und saftig

**Grillbauch** karamellisiert, knusprig deftig

**Mini Berner** Würstchen mit Speck auf Spießen mit Perlwiebel in Barbecue Sauce mariniert

**Hühnerhaxen** gesurt, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut

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

**Halloumi** Spieße mit Trockenfrüchten, unterschiedlich mariniert, pikant, gegrillt, vegetarisch

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

**Gemüse Burger** 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

**Tafelspitz** auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart

**geschnetzeltes** von der Pute oder dem Huhn in Obers Sauce



## Gemüse, Gluten und Lactosefrei

**Gemüsesorten** vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan

**Babykarotten** mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart, vegan

**Kohlsprossen** in Oliven Öl Zitronen Marinade gegart mit Muskatnuss gewürzt, vegan

**Champignons** aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert mit Kräutern

**Sauerkraut**, Weinkraut vom Sauerkraut oder Speck Weißkraut geräuchert

## Beilagen

**Ofenkartoffeln** in Alufolie vom Grill mit Kräuter-, Knoblauchbutter oder Rahm-Schnittlauch Sauce

**Bratkartoffel** mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie

**Rosmarinkartoffel**, in Rosmarin Sud gekocht, mit Butter und Rosmarin scharf gebraten

**Butterkartoffel** in Petersilie geschwenkt

**Servietten Knödel** im Dampf gegart zu den saftigen Hauptspeisen

**Teigwaren** Al Dente gegart, zum saftigen Fleisch und zu Saucen

**Wildreis oder Naturreis** in pikanter Tomaten-Sauce mit Kirschtomaten und Kräutern

**Wildreis** naturbelassen zu den Saucen

**Haus Brot, Jour Gebäck**

## Hauptspeisen für gehobene Ansprüche mit eigenen Preisen

**Filet Steak** mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, vakuumiert und Sous Vide gegart

**Preis pro Portion pro 100g € 15,00**

**Filet Steak** im Ganzen, jeder Gast kann die Stückgröße selber wählen. Wird am Tisch geschnitten!

**Preis pro Portion ca. 3000g € 380,00**

**Porterhouse-, oder Tomahawk Steak** im Monolith gegart, Marinade auf Wunsch

**Preis pro Portion ca. 1400g € 109,00**

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

**Preis pro Portion € 21,50**

**Gemüse und Beilagen zu Steaks und Wellington, Preis pro Portion € 3,50**



## Dreierlei 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

**einzelnen oder gemischt! Preis pro Person € 4,50.**

Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Öl **(bei Souvlaki Spieße inkl.)**

fruchtige Barbecue Sauce und American Dressing Sauce **(bei Spareribs inkl.)**

**Tsatsiki, Barbecue Sauce, American Dressing, Preis pro Person € 2,50**

## Dips im Glas

pikante **Guacamole** mit Tortilla Chips

**Kräuter Jogurt Dip**

**Blauschimmelkäse Dip**

**Knoblauchrahm Dip**

**Preis pro Portion/Person € 3,50**

Feuerdorf Dip-Saucen

6 verschiedene Sorten

einfach lecker, muss man

kosten und genießen!

**Preis pro Flasche € 6,00**

## Süßspeisen des Hauses

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

**Preis pro Portion € 4,50**

Powidl- und/oder Marillenmarmelade **Palatschinken**

**Preis pro Portion € 4,50**

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

**Preis pro Portion/Kugel € 2,50**

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

**Preis pro Portion/Kugel € 5,20**



## Zu später Stunde

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

**Preis pro Portion € 8,90** **Stück**

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

**Preis pro Portion € 8,90** **Stück**

Käseplatte mit weich und hart Käse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

**Preis pro Portion € 8,90** **auf Anforderung**

## Bier vom Fass, freie Wahl der Biersorte! 20, 25 oder 50 Liter Fass

Die Speisen werden in Streifen bzw. mundgerechten Stücken gereicht, sodass sich Ihre Gäste beim Buffet mehrere Gerichte aussuchen und so Ihren Grillteller selber zusammenstellen können.

## Kuchen und Torten dürfen von Ihnen mitgebracht werden!

### Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist untersagt!

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

## Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder ihrer Gäste kann seinen Schnaps auch selber bezahlen.

Getränke sind in ausreichender Menge vorhanden, Getränke müssen nicht bestellt werden.

**Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.**

**Ende von Musikdarbietungen: 22:00 Uhr**

**Betriebsschluss: 24:00 Uhr**

Änderungen in der Speisenabfolge können noch bis 5 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Die Speisen müssen Sie vor Beginn bezahlen! Die Getränke sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlen.

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

**Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!**