

www.ZumRabennest.at / 0664 578 1000

Ihr Tag mit Freunden wird wie kein Anderer



Wir liefern Ihnen nachfolgende Speisen für Ihren Event.

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

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

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

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

Mozzarella mit Kirschtomaten im Glas, frischer Basilikum und Oliven Öl-Zitronen Marinade

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

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

Hauswurzel speck selbst geräuchert mit frischem Kren und Jour Gebäck/Haus Brot

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

Praline vom Filet glasiert mit Preiselbeeren Gelee

Mürbteig-Körbchen mit Creme fraiche und Kaviar

Honigmelone mit Prosciutto

Suppen, warm oder kalt

Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten

Gemüsecremesuppe, ohne Gluten und Lactose, vegan

Kürbiscresmesuppe, ohne Gluten und Lactose, vegan

Geeiste-Rahmgurkensuppe in Obers Sauce mit Croutons, vegetarisch

Hauptspeisen kalt

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

Käseplatte mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

Nudelsalate auf Wunsch mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedene Marinaden

Die Portionsgrößen ermöglichen Ihren Gästen bei allen Hauptspeisen am Buffet zuzugreifen.

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



Hauptspeisen vom Grill & Smoker

Spareribs im Smoker geräuchert und 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 Spießern mit Perlzwiebel in Barbecue Sauce mariniert

Hühnerhaxen aus der Brine, in Piri-Piri Marinade 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

Kartoffel-Karotten Burger vegan

Erdäpfel Gulasch, vegan

Hauptspeisen in Saucen, Gluten- und Lactosefrei

Schweinebraten von der Rose oder vom Schopf, Sous Vide gegart, in Bier- oder Kümmelsauce

Rinderrouladen geräuchert, gefüllt mit Gemüsestreifen und Speck in Burgunder Rotweinsauce

Rindfleisch in Burgunder Rotweinsauce mit Gemüse

Tafelspitz auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart

Geschnetzeltes von der Pute oder vom Huhn in Obersauce

Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

Gemüsesorten vom Grill in Oliven Öl mit italienischen Kräutern, vegan

Babykarotten mit Sternanis und Zimt, Sous Vide gegart, vegan

Blumenkohlgratin mit Muskatnuss gewürzt, vegetarisch

Champignons aus der Wok Pfanne mit Cognac flambiert mit Kräutern

Sauerkraut gegrillt, vegan

Weinkraut vom Sauerkraut gegrillt, vegan

Speck Weißkraut geräuchert

Beilagen

Ofenkartoffeln 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

Kartoffel Stampf mit Obers und Butter

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 Hauptspeisen mit Saucen

Haus Brot, Jour Gebäck



Hauptspeisen für gehobene Ansprüche mit eigenen Preisen

Filet Steak 200g bis 500g mit frischem Rosmarin, Pfeffernote, vakuumiert und Sous Vide gegart
Filet Steak im Ganzen, jeder Gast kann die Stückgröße selbst wählen. Wird am Tisch geschnitten!
Porter House-, oder Tomahawk Steak im Monolith gegart, Marinade auf Wunsch
Wellington, Schweinefilet in Spinatfarce-Pfefferkäse mit Blätterteig und Chili Preiselbeeren

Gemüse und Beilagen zu Steaks und Wellington, Preis pro Portion € 4,50

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

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

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

Dips im Glas

Guacamole pikante mit Tortilla Chips

Kräuter Joghurt Dip

Blauschimmelkäse Dip

Knoblauchrahm Dip

Feuerdorf Dip-Saucen

6 verschiedene Sorten

einfach lecker, muss man

kosten und genießen!

Süßspeisen des Hauses

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

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade mit Sahne und frischem Obst

Polsterzipfl

Käse-Sahne-Torte

Schoko-Mocca-Sahne-Torte

Eissorten, wenn vorhanden, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat,

Milchschokolade, Vanille. Kein veganes Eis!



Zu später Stunde

Gulaschsuppe vom Rind 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

freie Wahl der Biersorte vom Fass 20, 25 oder 50 Liter, muss bestellt werden.

Getränke sind in ausreichender Menge vorhanden.

Andere Getränke müssen nicht bestellt werden.

Kuchen und Torten dürfen Sie mitbringen!

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet!

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

Allgemeine Informationen:

Die Speisen werden so portioniert, dass sich Ihre Gäste beim Buffet mehrere Gerichte aussuchen und so Ihren Grillteller selber zusammenstellen können.

Sie bestellen daher die Hauptspeisen für Alle Gäste.

Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen!

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

Die Getränke zahlen Sie am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard.

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

Es gibt eine große Schnapsbar!

Jeder ihrer Gäste kann seinen Schnaps auch selbst bezahlen.

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.

Preise sind freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!

Preise sind gültig bis 01.04.2019