

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

Ihr Event, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



**Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen.**

<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, auch andere Vorspeisen sind möglich**

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

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

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

**Preis pro Stück € 4,50** **Stück Chili Apfel**

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

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

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

**Preis pro Brot € 3,50, in Streifen geschnitten** **Stück Brote**

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

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

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

**Preis pro Portion € 6,50** **Stück Lachsrollchen**

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

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

**Praline vom Rinder Filet** glasiert mit Preiselbeeren Gelee

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

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

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

**Honigmelone mit Prosciutto**

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

**Suppen, warm oder kalt, auch andere sind möglich**

**Rinderbouillon** mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten oder Nudeln

**Preis pro Person € 4,30**

**Gemüsecremesuppe**, Vitamine erhaltend gekocht, ohne Gluten und Lactose, vegan

**Preis pro Person € 4,90**

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

**Preis pro Person € 5,30**

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

**Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!**

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

Ihr Event, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



**Buffet ist für Alle erwachsenen Personen zu bestellen! Kein Streit am Buffet!**

**Der Buffet Preis berechnet sich nach den gewünschten Hauptspeisen \***

**Erste Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 17,50.**

**Jede weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Person € 8,50.**

**Kinder unter 10 Jahre zahlen nur € 11,50. Gerne bekommen Kinder ein eigenes Grill Buffet.**

**Berechnung: 3 Hauptspeisen mit 6 Beilagen:**

**Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce und American Dressing, Preis pro Person € 17,50**

**Souvlaki Spieße, Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 8,50**

**Burgunderbraten vom Rind, Rotkraut, Serviettenknödel, Preis pro Person € 8,50**

**Gesamtpreis: 3 Hauptspeisen, 6 Beilagen nur € 34,50**

**Zahl jeder sein Getränk selbst, kosten jede weitere Hauptspeise pro Person € 9,50**

### **Hauptspeisen kalt**

**Fleischplatte** gemischt mit Schweinebraten, Selchfleisch, Wurst, Speck, Beilagen, Haus Brot

**Preis pro Person € 8,90**

**Käseplatte** gemischt mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllte Paprika, Beilagen, Haus Brot

**Preis pro Person € 8,90**

**Nudelsalate** mit Wurst oder Gemüse oder Obst, verschiedene Marinaden, Haus Brot

**Preis pro Person € 8,90**

### **\* 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

### **\* 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 Rindfleisch**, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce

**Tafelspitz** auf Gemüse, niedrig Temperatur gegart

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

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

**Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!**



**Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen zusätzlich bestellen!**

**Rinderfilet Steak** mit frischem Rosmarin, leichter Pfeffernote, Sous Vide gegart

**Preis pro Portion 100g € 17,00**

**Rinderfilet Steak** im Ganzen. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch

**Preis pro Portion 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 € 250,00**

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

**Preis pro Portion € 21,50**

## Gemüse, Gluten- und Lactosefrei

**Gemüsesorten** aus der Wok Pfanne mit verschiedenen 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

**Rot Kraut** mit Zimtnote

## Andere Beilagen

**Ofenkartoffeln** aus dem Tandori

**Bratkartoffel** mit Zwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie in Oliven ÖL gegrillt

**Rosmarinkartoffel**, in frischem Rosmarin, scharf gegrillt

**Kartoffel Stampf** mit Obers, Butter und Muskatnuss

**Butterkartoffel** in Petersilie geschwenkt

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

**Penne, Spagetti, Teigwaren** Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen

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

**Naturreis** oder **Wildreis** naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen

**Maiskolben** in Butter, gegrillt

**Hollandaise** Sauce mit Grünem Pfeffer

**Pikante Tomatensauce**

**Haus Brot, Jour Gebäck**

**Bei jeder Hauptspeise sind 2 Beilagen wählbar.**

**Jede weitere Beilage und Beilagen für gehobene Ansprüche kostet pro Person € 4,50**

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

**Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!**



## **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

**einzeln oder gemischt, Preis pro Person € 4,50.**

## **Saucen**

Rahm Schnittlauch Sauce zu den Ofenkartoffel

Tsatsiki mit griechischem Jogurt, Knoblauch und Oliven Öl

fruchtige Barbecue Sauce, fruchtig, pikant, geräuchert

American Dressing Sauce, Jogurt, Mayonnaise, Cognac

Aioli mit Kartoffeln emulgiert

**je Dressing, Preis pro Person, wenn nicht bei den Hauptspeisen gewählt € 2,50**

## **Dips im Glas**

Guacamole pikante mit Tortilla Chips

Kräuter Jogurt Dip

Blauschimmelkäse Dip

Knoblauchrahm Dip

**Preis pro Portion/Person € 5,50**

**Feuerdorf Dip-Saucen**

**6 verschiedene Sorten**

einfach lecker, muss man  
kosten und genießen!

**Preis pro Flasche € 7,00**

## **Süßspeisen des Hauses**

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

**Preis pro Portion € 6,50**

Palatschinken Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

**Preis pro Portion € 4,90**

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

**Preis pro Portion € 6,90**

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

**Preis pro Kugel € 2,50**

**Haus Torten auf Wunsch!**

**Preise variable abhängig von der gewünschten Größe und der Art der Füllung**

**4- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102**

**Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!**

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

Ihr Event, eine bleibende Erinnerung für Sie und Ihre Gäste



### **Zu später Stunde, auf Wunsch.**

**Gulasch Suppe**, Rindfleisch und Kartoffel über dem Lagerfeuer mit Haus Brot

**Preis pro Portion € 6,90** **Stück**

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

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

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

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

**Käseplatte** mit Weich- und Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprika und anderen Beilagen

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

Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

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

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

### **Allgemeine Informationen:**

**Die Speisen sind vor Beginn zu bezahlen!**

**Die Hauptspeisen Wahl für alle Gäste verhindert, dass Ihre Gäste die gewünschte Speise nicht bekommen..**

Getränke werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet und sind am Ende der Veranstaltung in Bar, mit Visa, Bankomat oder MasterCard zu bezahlt.

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

Die Speisenabfolge kann noch bis 14 Tage vor dem Event schriftlich übermittelt werden.

Bei Stornierung sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.

Siehe Stornobedingungen!

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

**Preise sind gültig bis 31.12.2020**

**5- Akonto zur Fixierung Ihres Termins: Erste Bank IBAN AT142011128437419102**

**Am Event Tag gibts Speisen nur für Sie und Ihre Gäste. Sie sind unter sich!**