

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

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

Preis pro Stück € 4,50 **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 € 3,50 **Stück**

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

Preis pro Portion € 4,50 **Stück**

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

Preis pro Portion € 6,50 **Stück**

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

Preis pro Portion € 4,50 **Stück**

Praline vom Filet glasiert mit Preiselbeeren Gelee

Preis pro Portion € 6,50 **Stück**

Mürbteig-Körbchen mit Creme fraiche und Kaviar

Preis pro Portion € 7,50 **Stück**

Honigmelone mit Prosciutto

Preis pro Portion € 4,50 **Stück**

Suppen, warm oder kalt

Rinderbouillon mit Suppengemüse und Kräuterfrittaten

Preis pro Person € 3,90

Gemüsecremesuppe, ohne Gluten und Lactose, vegan

Preis pro Person € 4,50

Geeiste-Rahmgurkensuppe in Obers Sauce mit Croutons, vegetarisch

Preis pro Person € 4,80

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 Hartkäse, 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

Die erste Hauptspeise inklusive zwei passenden Beilagen kostet pro Person € 16,50.

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

Wenn Gruppen die Getränke selber bezahlen, kostet jede weitere Hauptspeise € 9,50 pro Person *.

Alle Hauptspeisen sind immer für alle gemeldeten erwachsenen Personen zu berechnen.

Kinder unter 10 Jahre zahlen € 10,50. Gerne bekommen Kinder ein eigenes Buffet.

Beispiel:

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

Halloumi Spieße mit Wildreis in Tomatensauce und Champions, € 5,50

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

Gesamtpreis des Beispiels inklusive der gewünschten Beilagen € 27,50 *

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 Spieß 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

Kartoffel Karotten 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

Gschnetzeltes von der Pute oder dem 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

Kohlsprossen gratiniert mit Muskatnuss gewürzt

Champignons aus der Wok Pfanne mit Kräutern

Sauerkraut, Weinkraut vom Sauerkraut oder 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 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

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

Preis pro Portion € 6,50 **Stück**

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 Hartkäse, Feigensenf, gefüllten Paprikas und anderen Beilagen

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

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