



**Für Ihren Event liefern wir nachfolgende Speisen. Preise gültig ab 01.01.2025**

**Name:** **Adresse:**  
**Telefon:** **E-Mail:**  
Event am: Beginn: Buffet:  
Erwachsene: Kinder bis 10 J über 10 J  
Vegetarier: Deko, Musik, Beamer, Fass, Empfang

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

**Alle Speisen werden nach Ihren Wünschen mariniert und gewürzt!**

### **Fingerfood, auch andere Vorspeisen sind möglich**

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

**Preis eine Portion € 6,50**

**Stück?**

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

**Preis eine Portion € 5,50**

**Stück?**

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

**Preis eine Portion € 5,50**

**Stück?**

Haus Brot Streifen, Liptauer mild/scharf, Bratlfett, Verhackerts, Streichkäse und div. Beilagen

**Preis ein ganzes Brot € 5,00, wird in 3-4 Streifen geschnitten** **Stück?**

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

**Preis eine Portion € 7,50**

**Stück?**

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

**Preis eine Portion € 6,50**

**Stück?**

Mozzarella mit Kirschtomaten, im Glas, Basilikum und Oliven-Zitronen Marinade, **vegetarisch**

**Preis eine Portion € 5,50**

**Stück?**

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

**Preis eine Portion € 9,50**

**Stück?**

Honigmelone mit Prosciutto, fein geschnitten

**Preis eine Portion € 6,50**

**Stück?**

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

Rinderbouillon, mit Markscheiben & Suppengemüse, Kräuterfrittaten, Nudeln oder Leberknödel?

**Preis pro Person € 5,50**

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

**Preis pro Person € 6,50**

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

**Preis pro Person € 7,30**

Erdäpfel Suppe, **vegan**

**Preis pro Person € 8,90**

**Terminfixierung Konto: Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH**

**Es speisen nur Sie und Ihre Gäste. Sie und Ihre Gäste sind unter sich!**



## Grill Buffet am Holzkohle Grill für Kinder unter 11 Jahre.

Wursteln, Brote, Marshmallows, Fruchtsäfte. Preis pro Kind € 25,00

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

**Erste Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Gast € 21,50**

**Weitere Hauptspeise für alle Gäste mit zwei passenden Beilagen, Preis pro Gast € 18,50**

**Berechnungsbeispiel: 3 Hauptspeisen für Ihre Gäste mit 6 Beilagen Preis € 58,50**

**Burgunder Rinderbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel, Preis pro Person € 21,50**

**BBQ-Spareribs mit Ofenkartoffel, Barbecue Sauce, American Dressing, Preis pro Person € 18,50**

**Souvlaki Spieße mit Naturreis in pikanter Tomatensauce, Tsatsiki, Preis pro Person € 18,50**

**Zahlt jeder Gast sein Getränk selbst, kosten die Hauptspeisen um € 5,00 mehr**

## kalte Vorspeisen für den heißen Sommer

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

**Preis pro Person € 14,90**

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

**Preis pro Person € 16,50**

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

**Preis pro Person € 15,00**

## \* Hauptspeisen vom Grill & Smoker auch Sous Vide gegart

**Spareribs**, im Smoker 7 Stunden geräuchert, 3-2-1 Methode, Spezialität des Hauses

**Spareribs**, Sous Vide gegart in pikanter Tomaten Sauce

**Kräuterschweinskoteletts**, in Oliven Knoblauch Marinade, gegrillt, zart und saftig

**Lamm Rack**, Sous Vide, zart rosa, gegrillt

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

**Hühnerkeule**, aus der Brine, zart im Smoker geräuchert, mit knuspriger Haut, gegrillt

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

**Halloumi**, unterschiedlich mariniert, pikant, gegrillt, **vegetarisch**

**Paprika mit Bulgur Fülle**, in zarter Chili Sauce gequollen, gefüllt, pikant, gegrillt **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 Rinderbraten**, niedrig Temperatur gegart in Burgunder Gemüse Sauce

**Geschnetzeltes**, von der Pute oder Huhn in Kokos Sauce, mit/ohne Champions, roter Curry



### **Hauptspeisen für gehobene Ansprüche. Beilagen dazu bestellen!**

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

**Preis pro Steak pro 100g € 17,00. Größe bis 600g pro Steak möglich**

Rinderfilet Steak im Ganzen, Sous Vide gegart. Wir schneiden die Steakgröße am Tisch

**Preis pro Steak im Ganzen 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, naturbelassen oder gesurt, frisch über dem Feuer gegrillt

**Preis pro Ferkel € 320,00**

### **Beilagen zu Hauptspeisen für gehobene Ansprüche**

**Jede Beilage kostet pro Person € 4,50**

### **Gemüse Beilagen nach Wahl, Gluten- und Lactosefrei**

verschiedene Gemüsesorten, aus der Wok Pfanne mit Kräutern, **vegan, gegrillt**

Kohlsprossen, mit Muskatnuss gewürzt, **vegan**

Champignons, mit Kräutern und Cognac flambiert, **vegetarisch, gegrillt**

Sauerkraut, in Schmalz geröstet, mit Kreuzkümmel, **vegetarisch**

Weinkraut vom Sauerkraut, in Weißwein gegart, **vegetarisch**

Speck Weißkraut, geräuchert

Rot Kraut, mit Apfelmus und leichter Zimt Note, **vegetarisch**

### **Sättigungs-Beilagen**

Ofenkartoffeln, aus dem Tandoor Ofen, **vegan**

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

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

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

Teigwaren, Al Dente gegart, zu saftigem Fleisch und zu Saucen, **vegetarisch**

Naturreis, in pikanter Tomaten-Sauce, Gemüse und Kirschtomaten, Basilikum, **vegetarisch**

Naturreis, naturbelassen zu den Hauptspeisen mit Saucen, **vegan**

Maiskolben, in Butter gegrillt, **vegetarisch**

Pikante Tomatensauce mit Gemüse, **vegetarisch**

Haus Brot

**Bei Hauptspeisen vom Grill &, Smoker und Hauptspeisen mit Saucen  
sind je 2 Beilagen freier Wahl im Preis inkludiert**



## Salate mit speziellem Dressing

Rucola Salat, in Cassis Dressing

Gurken Salat, mit Knoblauch und frischem Dill, auch Rahm-Gurke ist möglich

Cherry -Tomaten Salat, mit Zitronen Dressing, Zwiebel, Knoblauch und frischem Basilikum

Eisberg Salat, mit Senf Dressing

Cole Slow Salat, mit Sauerrahm, Chili und Mayo

**Salatbuffet für 3 gemischte Salate kostet pro Person € 5,50**

## extra Saucen zu den Speisen, sind fallweise bei Hauptspeisen im Preis dabei

Rahm Schnittlauch Sauce, griechischer Rahm mit Oliven Öl, Knoblauch und Schnittlauch

Tsatsiki, mit griechischem Joghurt, Knoblauch, Oliven Öl und feine Dillspitzen

fruchtige Barbecue Sauce, pikant, fruchtig und geräuchert

American Dressing Sauce, Joghurt, Mayonnaise, geräuchertes Paprikagewürz und Cognac

**Preis pro Person € 4,50**

## Süßspeisen des Hauses

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

**Preis pro Portion € 8,50**

Palatschinke, mit Powidl- und/oder Marillenmarmelade oder Schokolade, selbstgemacht

**Preis pro Portion € 5,90**

Eissorten, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Sorbet Cassis, Kokos, Weißer Nougat, Milkschokolade, Vanille.

Wir machen kein veganes Eis!

**Preis pro Kugel € 2,50**

Haus Torten auf Wunsch, können auf Wunsch mitgebracht werden

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

## Kuchen und Torten dürfen mitgebracht werden!

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

## Zu später Stunde, auf Wunsch

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

**Preis pro Portion € 9,90**

**Stück**

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

**Preis pro Portion € 9,90**

**Stück**

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

**Preis pro Portion € 9,90**

**Stück**

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

**Preis pro Portion € 10,90**

**Stück**

***Das Mitbringen von Speisen und Getränken jeder Art ist nicht gestattet!***

**Terminfixierung Konto: Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH**

**Es speisen nur Sie und Ihre Gäste. Sie und Ihre Gäste sind unter sich!**

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

Eventspeisen für Sie und Ihre Gäste



### Allgemeine Informationen:

Die von Ihnen gewählten Speisen werden Ihnen per Mail, mit den Preisen bestätigt. Die Speisen sind 14 Tage vor Ihrem Event zu bezahlen!

Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH

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

Getränke sind ausreichend vorhanden und müssen nicht bestellt werden.

Unterschiedliche Biersorten vom Fass sind möglich. Wählen Sie Ihr Wunschbier vom Fass.

Akonti werden auf die Gesamtrechnung, Speisen/Getränke 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 geändert werden.

Bei Stornierung des Events sind 10% der vereinbarten Speisekosten zu bezahlen.

Siehe Stornobedingungen!

Aufgrund der Marktsituation sind die Preise freibleibend und von der Kostenentwicklung am Markt abhängig!

Angebotene bezahlte Bestellungen behalten den angebotenen per Mail bestätigten Preis!

Preise sind gültig bis 31.07.2025

**Terminfixierung Konto: Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH**  
Es speisen nur Sie und Ihre Gäste. Sie und Ihre Gäste sind unter sich!

## Allergeninformation abhängig von Ihren Gewürz Wünschen



### Buchstabencode und Kurzbezeichnung

Die Allergeninformation bei Getränken und Speisen wird gewissenhaft durchgeführt und finden Sie in unserer Speisekarte.

Wir schließen jede Verantwortung bei falscher Kennzeichnung Dritter (Lebensmittelhersteller) aus.

Speisen werden nach Ihren Wünschen geschmort, gewürzt und bearbeitet. Wählen Sie daher die Speisen und Getränke mit Bedacht und Eigenverantwortung. Unser Chefkoch und BBQ-Meister der, soweit dies möglich ist, auf Fertigprodukte Dritter verzichtet, unterstützt Sie bei der Auswahl und berätet Sie in Fragen der Allergene!

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste mit den von Ihnen gewählten Speisen verwöhnen zu dürfen!

Aus umwelt-ökologischen Gründen, werden Speisen die Unmengen an Öl benötigen (z.B. Schnitzel, Pommes) nicht angeboten!

Terminfixierung Konto: Erste Bank IBAN AT142011128437419102, Linxs GmbH  
Es speisen nur Sie und Ihre Gäste. Sie und Ihre Gäste sind unter sich!