



VERANSTALTUNGEN IM BIERRAUM

Personen:	20 bis 100
Raummiete:	Keine
Geeignet für:	Firmenfeier Weihnachtsfeier Geburtstagsfeier Reisegruppen Polterabend Taufe Sponsion
Möglichkeiten:	Geschlossene Gesellschaften möglich
Reservierung:	Fredi Stijepic, 0664/101 32 52

Speisen

Sie können sehr gerne zwischen unseren vielfältigen Menüs wählen, oder wir stellen ihnen gerne Ihr ganz individuelles Menü zusammen!

Getränke

Wir haben für Sie 3 Getränkearrangements zusammengestellt. Sie können 6 Stunden unbegrenzt zu einem Pauschalpreis Getränke konsumieren. Selbstverständlich kann auch nach konsumierten Getränken verrechnet werden.

MENÜ I

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

oder

Beef Tartar mit Butter,
Zwiebel, Paprika und Toastbrot

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz
mit Wiener Einlage

oder

Selleriecremesuppe

Hühnerbrustroulade mit Pilzen
im Strudelteig auf Paprikacreme

oder

Zwiebelrostbraten
mit knusprigen Röstzwiebeln
und Braterdäpfel

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster

oder

Käseteller mit Äpfeln und Trauben

Preis / p.P

4-Gang Menü € 39,-

3-Gang Menü mit Suppe € 29,-

3-Gang Menü mit Vorspeise € 34,-

MENÜ II

Bambinimozzarella mit Cherrytomaten
Mit Basilikumpesto auf Blattsalat

oder

Rohschinken mit Melone

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz
mit Wiener Einlage

oder

Kürbiscremesuppe
Mit Kernöl

Wildlachsfilet auf Spinatrisotto
Mit Limettensauce

oder

Rosa gebratenes Beiried
mit Rotwein – Schalottensauce
und getrüffeltem Erdäpfelpürre

Schokoladensouffle mit Vanilleis

oder

Käseteller mit Äpfeln und Trauben

Preis / p.P

4-Gang Menü € 41,-

3-Gang Menü mit Suppe €31,-

3-Gang Menü mit Vorspeise € 37,-

MENÜ III

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola und Grana

oder

Thunfischsalat mit Rote-Bete-Birnen

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz
mit Wiener Einlage

oder

Zucchinicremesuppe mit Croutons

Karpfenfilet gebacken
mit Rahm-Gurkensalat

oder

Schweinemedallions in Pfeffersauce
mit Broccoli und Kroketten

Nougatnockerl auf Waldbeerenragout
mit Schlagobers

oder

Käseteller mit Äpfeln und Trauben

Preis / p.P

4-Gang Menü € 38,-

3-Gang Menü mit Suppe € 28,-

3-Gang Menü mit Vorspeise € 34,-

MENÜ IV

Gänseleber in Apfelsauce
mit Safranrisotto

oder

Avocado-Ziegenkäse-Salat
mit Granatapfel und Erdnüssen

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz
mit Wiener Einlage

oder

Pastinakencremesuppe

Lammrücken in Sesamkruste
auf Rotwein-Rosmarinsaft'l
mit Speckfisolten und Erdäpfelgratin

oder

Kalbsmedaillons im Prosciuttomantel
auf Kräuterpolenta

Vanille-Creme Brulée
Mit Waldbeer-Confit

oder

Käseteller mit Äpfeln und Trauben

Preis / p.P

4-Gang Menü € 41,-

3-Gang Menü mit Suppe €31,-

3-Gang Menü mit Vorspeise € 37,-

MENÜ V

Avocado-Mango-Salsa
mit Garnelen

oder

Vitello Tonnato
fein geschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch, Mayonnaise und Baguette

Kräftige Bouillon vom Tafelspitz
mit Wiener Einlage

oder

Tomatencremesuppe
mit Basilikum

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Blutorangen – Cognacsauce
mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödel

oder

Filetsteak vom Rind
mit Grillgemüse, Steak Fries
und pikanter Grillsauce

Kokos-Pannacotta mit tropischen Früchten

oder

Käseteller mit Äpfeln und Trauben

Preis / p.P

4-Gang Menü € 47,-

3-Gang Menü mit Suppe €37,-

3-Gang Menü mit Vorspeise € 43,-



GETRÄNKEARRANGEMENTS

Arrangements 1

All inklusive für 6 Stunden
Aperitif Punsch/Prosecco
Alle alkoholfreien Getränke
Alle offenen Biere (außer Craft Biere)
Schankwein
Alle Tee und Kaffeespezialitäten
Preis pro Person: € 36,-

Arrangements 2

All inklusive für 6 Stunden
Aperitif Punsch/Prosecco
Alle alkoholfreien Getränke
Alle offenen Biere
Bouteillen Wein, Schankwein
Alle Tee und Kaffeespezialitäten
Preis pro Person: € 42,-

Arrangements 3

All inklusive für 6 Stunden
Aperitif Punsch/Prosecco
Alle alkoholfreien Getränke
Alle offenen Biere und Craftbiere
Bouteillen Wein, Schankwein
Alle Tee und Kaffeespezialitäten
Preis pro Person: € 48,-