

Mehr Genuss für jeden Anlass!



## Geburtstagsfeiern und Partys in der Maders Bar

Flying Dinner – Fingerfood in lockerer Atmosphäre von 20 – 60 Personen.

### Vorspeisen

Kleine belegte Brötchen  
mit Kräuteraufstrich, Beef Tartare, Käse, Lachs,  
geräucherter Forelle und Prosciutto

Tramezzini mit Thunfischaufstrich, Tomaten,  
Basilikum

Mozzarella-Kirschtomatensticks

Shrimpscocktail im Glas mit Toast

Getoastete Brötchen mit gebeiztem Lachs  
und Senfdillsauce

Beef Tartare mit Zwiebelringen auf Toastecken

Spießchen mit Oliven, getrockneten Tomaten  
und eingelegtem Gemüse

Prosciutto mit Melone

Ziegenkäsemousse mit Casissfeige

Schafkäsecreme mit Kürbiskernpesto

Geräucherte Entenbrust  
auf Trauben-Walnusschutney

Fein geschnittener Tafelspitz mit Vogelersalat  
und Kartoffelvinaigrette im Glas

Räucherlachstartare mit Sauerrahmcreme  
und Avocadocreme im Glas

Pulposalat mit Knoblauch und Olivenöl

„Vitello Tonnato“ hauchdünner Kalbsbraten  
mit Thunfischsauce und Kapern

Rindercarpaccio mit Pesto, Pinienkernen,  
Parmesan und Rucola auf kleinen Tellern

Knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefülle,  
dazu scharfe Sauce

Würzige Blätterteig Schinkenkipferl

Bruschetta mit Sardellen, Tomaten und  
Mozzarella überbacken



## Warme Gerichte

### Suppen

Karotten Ingwersuppe mit Chilischäum  
Pastinakencremesuppe mit Thymiancroutons  
Apfel- Currysuppe mit Nüssen

### Hauptspeisen

Lammkrone auf Ratatouille  
Geschmorte Tranchen vom Kalbsbackerl auf  
Pilzpüree und Portweinglace  
Kleine Grammelknöderl auf warmem Krautsalat  
Hausgemachte Spinatnockerl  
mit frisch gehobeltem Parmesan  
Kärntner Kasnocken mit Basilikum und brauner Butter  
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Safran Risotto  
Spaghetti arabiatta mit Garnelen  
Pasta mit Räucherlachs und Spinat  
Rosa gebratene Entenbrust auf asiatischem Gemüse  
Blunz'n-Kartoffeltascherl auf Rahmwirsing  
Forellenfilet auf Rote-Rüben-Risotto mit Kren

Kleine faschierte Laibchen  
mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel  
Wiener Backhendlteile mit Kartoffel-Vogerlsalat  
Paella mit Meeresfrüchten und Miesmuscheln  
Garnelen in Tempura-Backteig mit Guacamole  
Calamari fritti mit Zitrone  
Falafel mit orientalischem Salat und Tahin Dip  
Polenta mit Chili sin Carne

### Desserts:

Tirami su mit Amaretto im Glas  
Mousse au Chocolat  
Panna cotta mit Himbeeren in der Moccataste  
Marillenknöderl  
Kleine hausgemachte Mehlspeisen  
Joghurt-Terrine mit Waldbeersalat  
Crème brûlée

Mehr **Genuss** für jeden Anlass!



Preise :

3 kalte Speisen + 2 warme Speise + 1 Dessert  
25,- p. Person

4 kalte Speisen + 2 warme Speisen + 2 Desserts  
30,- p. Person

6 kalte Speisen + 3 warme Speisen + 2 Desserts  
38,- p. Person

Optional – Getränke & Service pauschale – all you can drink von 19 bis 01 Uhr:

Aperol Spritz, Hugo, Aperitif, Prosecco, Bier  
0,7l Grüner Veltliner Jurtschitsch  
0,7l Blauer Zweigelt Gager  
Mineralwasser, Fruchtsäfte  
Kaffee

Preis pro Person 24,-