



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 Vogerlsalat
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 Thymiancroustons
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
24,- p. Person

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

6 kalte Speisen + 3 warme Speisen + 2 Desserts

Optional - Getränkepauschale – 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 22,-