



SALETTL BAR

Feiere bei uns in der Schlumberger Salettl Bar im Prater!

Wähle eine Grill-Buffer-Variation für 15 bis 50 Personen.
Reserviere deinen Wunschtermin via Mail an prater@feuerdorf.at

GRILL-BUFFER-VARIATION

VINDOBONA BUFFER

VORSPEISEN:

Joseph´s Bio La Marianne mit geräucherter Butter & Aioli

2-erlei Aufstriche mit Original Philadelphia und **Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten

HAUPTSPEISEN:

Mini Käsekrainer

Mini Rostbratwurst

Mini Berner Würstel

Käsekrainerbällchen

BEILAGEN:

Krautsalat, Ofenkartoffel, Grillgemüse, hausgemachte Feuerdorf-Saucen

€ 25,-/Person

SÜDSTAATEN BUFFER

VORSPEISEN:

Joseph´s Bio La Marianne mit geräucherter Butter & Aioli

Pastrami Röllchen auf Rucola Salat mit Essig-Öl Dressing

2-erlei Aufstriche mit Original Philadelphia und **Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten

HAUPTSPEISEN:

Sous vide Hüftsteak vom Rind

BBQ Schweinerippchen

Rostbratwurst

BEILAGEN:

Maiskolben, Chilibohnen, Cole Slaw Salat, hausgemachte Feuerdorf-Saucen

€ 35,-/Person

PANNONIEN BUFFER

VORSPEISEN:

Josephs Bio La Marianne mit geräucherter Butter & Aioli

Römersalat mit Schafkäse und Kernöl

2-erlei Aufstriche mit Original Philadelphia und **Veganer Aufstrich** aus sonnengetrockneten Tomaten

HAUPTSPEISEN:

Mini Käsekrainer

Schweinskotelett

Sous vide Kalbstafelspitz

Hühner-Paprika-Spieße

BEILAGEN:

Tomaten-Gurkensalat, Maiskolben, Krautsalat, hausgemachte Feuerdorf-Saucen

€ 45,-/Person

DESSERT:

Kokosmilchreis im Glas

Cheesecake im Glas

Schoko Brownie mit Pekannüssen auf Beerenragout im Glas

(Aufpreis pro Portion €5,-)

Zusätzlich buchbar: Steckerlfisch/Forelle 2 Stk. (€25), Riesen Garnelen 6 Stk. (€32), T-Bone Steak 1kg (€90), Tomahawk Steak 1kg (€90), Thunfisch Steak 500g (€29), Halloumi 500g (€18), Wojnar´s vegane Bratwurst 2 Stk. (€7), Cevapcici 5 Stk. (€15)