



SALETTL BAR

Feiere bei uns in der Schlumberger Salettl Bar im Prater!

Wähle eine Grill-Buffer-Variation für 15 bis 50 Personen (ab 35 Personen exklusiv buchbar).
Reserviere deinen Wunschtermin via Mail an prater@feuerdorf.at

GRILL-BUFFER-VARIATION

WIENER BUFFET

Vorspeisen:

Joseph´s heller Sauerteig Wecken
mit 3erlei Aufstriche

Hauptspeisen:

Mini Käsekrainer
Mini Rostbratwurst
Mini Berner Würstel
Käsekrainerbällchen

Beilagen:

Krautsalat,
hausgemachte Feuerdorf-Saucen

Dessert:

Kokosmilchreis mit Ananas-Chutney
oder
Lemon Cheesecake im Glas

€ 20,-/Person

SÜDSTAATEN BUFFET

Vorspeisen:

Joseph´s heller Sauerteig Wecken mit
3erlei Aufstriche,
Pastramiröllchen auf Ruccola Salat
mit Essig-Öl-Dressing,

Hauptspeisen:

Sous-vide Hüftsteak vom Rind,
BBQ Schweinsripperl
Rostbratwurst

Beilagen:

Kukuruz, Chilibohnen, Coleslaw Salat,
hausgemachte Feuerdorf-Saucen

Dessert:

Kokosmilchreis mit Ananas-Chutney
oder
Lemon Cheesecake im Glas

€ 30,-/Person

PANNONIEN BUFFET

Vorspeisen:

Bio Wiener Sauerteigwecken von
Joseph Brot mit 3erlei Aufstriche
Römersalat mit Schafkäse
und Kernöl

Hauptspeisen:

Sous-vide Kalbstafelspitz, Schweins-
kotelett, Mini-Käsekrainer,
Hühnerspieße

Beilagen:

Paradeiser-Gurkensalat,
Kukuruz, Krautsalat, hausgemachte
Feuerdorf-Saucen

Dessert:

Kokosmilchreis mit Ananas-Chutney
oder
Lemon Cheesecake im Glas

€ 40,-/Person

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)