



Veranstaltungsplaner

Veranstaltungsname:

Datum:

Stunde:

Tisch im Raum:

Besteller:

Telefon:

E-Mail:

Rückmeldung bzw. Option bis:

Raum:

Tischform:

Raumausstattung:

Dekoration:

Verköstigung:

Aperitif (Aperitifbuffet):

Gedeck:

Menüauswahl laut Vorschläge:

-
-
-
-
-
-
-
-

Änderungen (zb. mitgebrachte Torte):

Anmerkungen:

APERITIF

Glas Prosecco (mit Aperol, Hollunder, Orangensaft)	0,1l	€ 5,90
Glas Bründlmayer, Jahrgangsekt	0,1l	€ 7,90
Champagner Laurent Perrier „piccolo“	0,2l	€ 28,00
Sherry fino dry, Sandemann	5cl	€ 4,50
Campari Soda, Orange		€ 4,90
Glas alkoholfreier Prosecco	0,1l	€ 3,30

Saisonaler Aperitif:

Hugo (frische Minze, Eis, Prosecco, Hollunderblüten)	€ 5,90
Stastas Gin Tonic (Farthofer Gin – Fantimans Tonic Wacholderbeerensirup)	€ 8,90
Weihnachtlicher hausgemachter Punsch – nach Familienrezept	€ 4,00
Sloeerry GT – Reisetbauer Sloeerrygin – Eis – Tonic	€ 6,90
Tante Lilly Spritz – Litter Blanc – Soda – Prosecco – Zitrone	€ 5,90

Menü 1

Klare Rindsuppe wahlweise
Kräuterfritatten oder Kalbsleberknödel

Cremesuppe vom langen aus Neapel (Kürbis)
Blätterteigstangerl mit Kürbiskernen

xxx

Wiener Schnitzel vom Kalb – Gurken- Erdäpfel- & Krautsalat

Gegrilltes Maishuhnssupremé – Kräuterrisotto
knusprige Haut vom Hendl & knuspriger Rohschinken

Gekochter Tafelspitz vom Jungrind – Schnittlauchsauce – Apfelkren & Rösti
Gebackenes Karpfenfilet vom Gut Dornau – Erdäpfel-Vogerl-Radieschensalat

xxx

Schokoladenmousse von der Valrhona – eingekochte Beeren

Maroni Creme brûlée – hausgemachtes Preiselbeersorbet

Preis 29,90€ pro Person

Menü 2

Erdäpfelrahmsuppe – Pilze der Saison - Schinkenkipferl

Kleines Beef Tartar vom Filet – klassisch gewürzt – Butter & Toast

Hausgemachte Minigrammelknödel – warmes Birnenkraut

xxx

Faschiertes Kalbsbutterschnitzerl – glacierte Erbsen - Erdäpfelpüree

Saibling in der Folie mit Kräuter gegart
gebackene Erdäpfelwürfel & Basilikumpesto

Sous vide gegarte Entenbrust
gebackene Maroni-Erdäpfelknöderl – Apfelrotkraut - Kräuterjus

Klassischer Wiener Zwiebelrostbraten vom niederösterreichischem Jungrind „Select“
Zweierlei Zwiebel – gebackene Erdäpfelnudeln - Senfgurkenragout

xxx

Flüssiger Schokokuchen frisch aus dem Rohr
hausgemachtes Sauerrahmeis - Schlagobers

Maroni Creme brûlée – hausgemachtes Preiselbeersorbet

Klassischer Kastanienreis – mit ein wenig Rum – Schlagobers & Preiselbeeren

Preis 35,90€ pro Person

Menü 3

Kleines Beef Tartar vom Filet – klassisch gewürzt – Butter & Toast
Vitello Tonnato – rosa Kalbsrückenscheiben – Thunfischcreme - Kapernbeeren
xxx
Cremesuppe vom langen aus Neapel (Kürbis)
Blätterteigstangerl mit Kürbiskernen
Klare Rindsuppe – Tirolerknödel oder Kaspressknödel
xxx
Rosa Lammrücken im Lardomantel gebraten
breite Bohnen - gebackene Erdäpfelnudeln
Fischteller „Skipper“
3x verschiedene gebratene Edelfischfilets - Limettenrisotto
Glacierte Leber vom Kalb – Bratapfel-Preiselbeerragout – Erdäpfelpüree
Surf & Turf – (Rinderfilet vom Wienerwald Weiderind & Riesengarnele)
Kräuterbutter – hausgemachte Gewürzpommes
xxx
Handgewuzelte Mohnnudeln aus Erdäpfelteig – Zwetschkenröster
Schokoladenmousse von der Valrhona – eingekochte Beeren
Hausgemachter Milchrahmstrudel – Vanillesauce

Preis 44,00€ pro Person

Menü 4

Klare Rindsuppe
handgemachte Grießnockerl
Knusprigen Sardinen aus der Bretagne
Schwarze Olivencreme – eingekochte Rotweinschalotten
Gebackenes weiches Ei – Erdäpfelcreme – Sauerrahm - Forellenkavier
xxx
Klassischer Wiener Zwiebelrostbraten vom niederösterreichischem Jungrind „Select“
Zweierlei Zwiebel – gebackene Erdäpfelnudeln - Senfgurkenragout
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch – mediterranes Gemüse – Olivenpüree
Gebackenes Hühnerfilet – mit Schinken & Brie gefüllt – „Risi bisi“
xxx
Somlauernockerln – warme Schokolade - Schlagobers
Böhmische Palatschinke - Powidlmarmelade – Mohn - Sauerrahm
Ofenfrischen Crumble – frische Früchte der Saison

Preis 32,90 pro Person

Menü 5

Beef Tartar vom Filet – Butter & Toast

Gekochtes Kalbszünglein – Krenpüree – Charlotten – Kernölvinaigrette

Gebratene Kräutergarnele – Safranrisotto – mediterranes Gemüse

xxx

Cremesuppe vom langen aus Neapel (Kürbis)

Blätterteigstangerl mit Kürbiskernen

Klare Rindsuppe

Hausgemachte Fleischstrudel

xxx

Klassischer Wiener Zwiebelrostbraten – zweierlei Zwiebel

Senfgurkerlragout - gebackene Erdäpfelnudeln

Geschmorter Hirschkalbsschlegel– Preiselbeerbirne – Serviettenknödel

Saltimbocca vom Maishuhn – knuspriger Rohschinken & Salbei – Parmesanpolenta

Gegrilltes Filet vom Zander – braune Butter-Dijonsenfinaigrette - Erdäpfelpüree

Gebackene Risottobällchen – Schafskäsefülle – Chili-Paradeisersauce

xxx

Wachauer Palatschinke – Marzipanfülle – Marillenröster – Schlagobers

Maronicreme brûlée – Preiselbeersorbet

Powidltascherln – aus Topfenteig – Butterbrösel - Zwetschkenröster

Preis 44,00€ pro Person

Am liebsten beraten wir Sie persönlich, um saisonale Qualität und Frische der
verarbeiteten Produkte garantieren zu können.

Konditionen

Bitte beachten Sie dass, mindestens 3 Gänge gewählt werden müssen und die
klassische Menüfolge eingehalten werden muss.
Mindestabsatzmenge pro Gang 10 Portionen.

GEDECK

*Gedeck pro Person € 2,90
(Stoffserviette, Butter, 2 Stk. Jour- Gebäck)*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frucade, Cola, Cola light, Almdudler 0,3l – 3,90 Euro
Mineralwasser, prickelnd, mild, still, 0,3l - 2,90 Euro
Mineralwasser still, prickelnd 0,7l - 4,90Euro
Naturtrüber Apfelsaft 0,125l - 1,80 Euro

BIER

Kaiser Premium vom Fass 0,3l – 3,60
Schwechater Zwickl vom Fass 0,3l - 3,60
Reininghaus Jahrgangspils vom Fass 0,3l – 3,90

WEINE

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine
oder wir senden Ihnen unsere aktuelle Weinkarte
mit den besten Winzern Österreichs zu!

BLUMENDEKORATION

*Gerne besorgen wir ihnen einen größeren Blumenschmuck für ihren Tisch.
Preis ab € 35,00.*

WEITERE INFOS

Wir ersuchen um Bekanntgabe der endgültigen Gästeanzahl (Garantiezahl) bis drei Tage vor der Veranstaltung. Diese Zahl ist

Basis der Produktion und der Verrechnung.

Bis zu 10% weniger Gäste können wir bei der Verrechnung berücksichtigen, bei darüber hinaus gehenden Abweichungen von der Garantiezahl verrechnen wir diese.

Zusatzbestellungen werden extra verrechnet.

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlbar nach Ende der Veranstaltung.

Da die von uns verwendeten Produkte saisonalen Schwankungen in Hinblick auf Preis und Qualität ausgesetzt sind, behalten wir uns in Ihrem Interesse vor, diese gesetzten Falls durch gleichwertige Ware zu ersetzen.

Stornobedingungen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir generell um rechtzeitige Bekanntgabe (zumindest drei Tage vor der Veranstaltung) der von Ihnen gewünschten Änderungen und der endgültigen Personenanzahl!

Sollte die Veranstaltung ausfallen oder vom Auftraggeber storniert werden berechnet die STASTA GmbH & Co KG in weiterer Folge

50% bis 2 Tage vor der Veranstaltung

100% am Tag vor der Veranstaltung

des vereinbarten Entgelts!

Wir freuen uns schon auf Ihre Veranstaltung und verbleiben mit herzlichen Grüßen

Familie Glotz & Das STASTA Team

Der STASTA, 1230 Wien, Lehmannsgasse 11

Tel.01/ 865 97 88