



Verkürzte Karte

Sie suchen sich im Voraus aus unserer Speisekarte eine kleine Anzahl von Speisen aus. Ihre Gäste suchen dann während der Feier daraus aus, ganz so als ob Sie a la carte bestellen würden.

Der Vorteil: Die Wartezeiten auf das Essen verringern sich erheblich und Sie können die Preise eingrenzen. Es wird nur das verrechnet, was auch konsumiert wird. Anders als bei fixen Menüs muss nicht jeder Gast gleich zwei oder drei Gänge konsumieren.

1. Beispiel

- *Rindsuppe mit Frittaten*
- *Rindsuppe mit Leberknödel*

- *Gebackener Käsespieß (Gouda, Emmentaler, Camembert) mit Preiselbeeren*
- *Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Beilage nach Wahl*
- *Schweinsbraten mit Kraut und Knödel*
- *Hauspieß mit Pute und Schweinslungenbraten, dazu Braterdäpfel und Dipsauce*
- *Gebackenes Kabeljaufilet mit Mayonnaisesalat*
- *Spare Ribs nach Art des Hauses, serviert am Holzbrett mit Braterdäpfel und Dipsauce*

2. Beispiel

- *Rindsuppe mit Leberknödel*
- *Knoblauchrahmsuppe mit Croutons*

- *Gebackenes Zucchini-Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartar*
- *Gebackenes Surschnitzel mit Erdäpfelsalat*
- *Zanderfilet vom Grill oder Gebacken mit Petersilerdäpfel*
- *Ratsherrenpfanne mit gegrillten Schweinsmedaillons im Pfandl serviert mit Nockerl, Zwiebel, Speck und Gemüse*
- *Grillteller mit Holzhackersteak, Schweinsmedaillons und Hühnerbrust, dazu Pommes und Kaisergemüse*
- *Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwiebel*

Selbstverständlich sind dies nur Beispiele. Sie können Speisen streichen, austauschen oder hinzufügen, oder Sie erstellen sich eine gänzlich neue Karte nach Ihren Wünschen. (Speisekarte liegt bei uns im Lokal auf oder im Internet unter www.schabanack.com)