

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit

- Proseccoempfang
(Glas Prosecco mit Hollersirup, Orangensaft oder Aperol) à €3,00
- Glühweinempfang mit Maroni
(Glühwein, Glühmost und Punsch) inkl. Maroni à €4,50
ohne Maroni à €3,60
- Brötchen (Canapés) à €2,30
- Steinbier zum Selberzapfen 50 l à €300,00
20 l à €120,00

Menüvorschläge – Gruppen ab 20 Personen

- Fritattensuppe mit Schnittlauch
Schweinsbraten mit Speckkrautsalat, Semmelknödel
und Steinbiersaft'l
Marillenpalatschinken €14,90
- Steinbier-Brezensuppe mit Sahnehaube
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Rotkraut, Serviettenknödel
und Portweinsauce
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schokosauce €22,90
- Tomatenconsommé mit Basilikum
Gegrillte Beiried vom Alpenrind mit Schmor-Tomaten
Topfenockerl in Nußbrösel mit Himbeerschaum €23,90
- Salzburger Rahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons
Mit Thymian gebratene Schweinefiletmedaillons
auf Rahmwirsing und Heurigenkartoffeln
Tobleronemousse mit Balsamico-Erdbeeren €19,90
- Parmesancremesuppe mit Grappa
Bluntautaler Bachforellenfilet (Fischzucht Sigi Schatteiner)
mit Tomaten-Rucola-Gemüse und Kartoffelpüree
Tiramisu mit Karamelsauce €19,90

- Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse
Rosa gebratenes Lammfilet mit Speck-Bohnen
und Polentadukaten
Topfenknödel mit Butterbrösel und Marillenröster €24,90

- Gemüseboullion mit Ricottanockerl
Tomaten-Rucola-Lasagne mit kleinem Salat
Honig-Rosmarin-Parfait €15,90

„Haben wir nicht“... gibt es bei uns nicht!
Gerne stellen wir für Sie 3-5 Gänge-Menüs je nach Saison, Ihren Wünschen & Budget
zusammen.

Nimm dir den Urbankeller mit nach Hause!

Ab einem Gesamtauftrag von € 300 liefern wir auf Wunsch gerne unser Steinbier,
Urbankeller-Gerichte von der Speisekarte, individuelle Zusammenstellungen, Buffets sowie
Getränke zu Ihrem Ort nach Wahl in einem Umkreis von 30 km.

Buffetvorschläge - Gruppen ab 30 Pers.

➤ Rustikales Urbankeller-Bufferet:

Salatbuffet und Gebäck

Ofenfrische Schweinestelze

Schweinsbraten mit Steinbiersaft¹

Ripperl mit Barbecuesauce

Dazu servieren wir Serviettenknödel, Speckkrautsalat und mitgebratenen Kartoffeln

Apfel- und Topfenstrudel

à €16,00

➤ Mediterranes Buffet:

Hausgemachte Anti-pasti: Gegrillte Zucchini
Balsamico-Champignons
Gegrillte Melanzani
Tomaten-Mozzarella mit Pesto
Hausgemachtes Ciabatta

Ossobuco alla Milanese

Lasagne mit Parmesan

Tomatenrisotto mit Rucola und Parmesan

Tiramisu mit frischen Früchten

à €26,90

➤ Wiener Buffet:

Wiener Suppentopf

Salatbuffet mit Gebäck

Fiakergulasch mit Knödel

Wiener Schnitzel mit Kartoffeln

Tafelspitz mit Apfelkren und Röstkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesauce

à €18,90

➤ Theater-Buffet:

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenssauce
Vitello Tonnato

Mediterraner Gemüsesalat mit Oliven und Ciabatta
Kalbsrahmgulasch mit Mascarponeckerl
Lachsforellenfilet in der Kartoffelkruste
Maishendlbrust mit Rahmwirsing und Kartoffeln

Nachspeisenvariation à €18,90

Weitere Menüs und Buffetvariationen auf Anfrage!

Speisen können individuell zusammengestellt werden, selbstverständlich kann jedes Buffet durch Suppen/Vorspeisen ergänzt werden. Preise pro Person inkl. aller Abgaben und Steuern. Druck und Satzfehler vorbehalten.