



Im Schabanack lässt sich's gut feiern . . .

Leopoldauer Platz 90
1210 Wien

tel: 01 – 258 46 96

fax: 01 – 256 83 14

mail: schabanack@aon.at

home: www.schabanack.com

Wenn ein Fest in Ihr Haus steht, sind Sie unserem Haus richtig.
Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Weihnachtsfeier, ob groß
und pompös oder klein und fein, Ihre Feier liegt uns am Herzen.

In unserem Restaurant stellen wir gerne Tafeln für
2 bis 100 Personen nach Ihrem Wunsch bereit.

Oder Sie feiern in unserem Stüberl für bis zu
35 Personen unter sich.

Ob a la carte oder vom Buffet, kein Wunsch bleibt
„schlemmertechisch“ offen.

Auf Ihre Anfrage freut sich das

Schabanack-Team



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)



Tisch-Platten-Buffet

Unser Tisch-Buffet besteht aus zwei verschiedenen Arten von Platten:
Gegrilltes und gebackenes Allerlei.

Auf diesen werden verschiedenste Arten von Fleisch, aber auch Gemüse, Käse und Beilagen, in gebackener und gegrillter Form angerichtet.

Diese Platten werden dann direkt am Tisch eingestellt und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust selbst bedienen.

Eine schöne Art zusammen zu schlemmen!

Preis: € 12,50 pro Person (inkl. Aller Abgaben und Steuern)

Weiters gibt es die Möglichkeit eines Salatbuffets,
auch da darf jeder Gast nach Lust und Laune zugreifen.
€ 3,50 pro Person (inkl. Aller Abgaben und Steuern)

Klassisches Buffet

Selbstverständlich bietet unser Restaurant auch die klassische Variante des Buffets an.

Nachstehend finden Sie einige Buffetarten.

Hier werden warme Speisen in geheizten Rechauds und kalte Speisen auf Platten bzw. in Schüsseln angerichtet.

Das Buffet befindet sich neben der Tafel und die Gäste können sich dort so oft sie wollen selbst bedienen.

~~~~~

Bei allen aufgezählten Arrangements wird die Tafel dem Anlass (z.B.: weihnachtlich), bzw. Ihren Wünschen entsprechend ohne weiteren Aufpreis gedeckt.

Blumenschmuck wird nach Absprache mit Ihnen arrangiert.

Auf Wunsch werden auch Aperitif, Käseplatten, Snacks, Torten usw. von uns serviert.

Ihre persönliche Festtagstorte dürfen Sie aber auch zur Feier mitbringen.

**Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen, Wünschen und allen Arten von „Extrawürsteln“ zu kontaktieren.**



## **Leopoldauer Heurigenbuffet**

### **Kalte Vorspeisen**

- Presswurst mit Kernöl
- Beinschinken mit Oberskren
- Kräuteraufstrich und Liptauer

### **Aus dem Suppentopf**

- Leopoldauer Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse

### **Hauptspeisen**

- Kümmelbraten mit Serviettenknödel
- Gebackene Hühnerkeulen mit Petersilerdäpfel
- Überbackene Schinkenfleckerl mit grünem Salat
- Gemüsepuffer mit Sauce Tartar

### **Nachspeise**

- Topfenstrudel mit Vanillesauce

Aufpreis für Salatbuffet: € 3,50 pro Person



# Bayrisches Festtagsbuffet

## Kalte Vorspeisen

- Bier-Radi mit Radieschen
- Kalter Kümmelbraten mit Gurkerl, Senf und Kren
- Bieraufstrich mit Bierbrez'n

## Aus dem Suppentopf

- Rindsuppe mit Leberknödel

## Hauptspeisen

- Weißwürste mit Löwensenf und Bierbrez'n
- Stelze mit Sauerkraut
- Bierbrat'l vom Bauch mit Kümmelerdäpfel
- Grillhenderl mit Erdäpfelsalat

## Nachspeise

- Bayrische Dampfnudeln mit Vanillesauce

Aufpreis für Salatbuffet: € 3,50 pro Person



## Italienisches Buffet

### Kalte Vorspeisen

- Mozzarella mit Paradeisern und Basilikumpesto
- Rohschinken mit Melone
- Shrimpscocktail mit Ananas

### Aus dem Suppentopf

- Minestrone

### Hauptspeisen

- Lammkotelette mit geschmortem Gemüse
- Bandnudeln mit Sauce Putanesca (Oliven und Kapern)  
dazu geriebener Parmesan
- Geröstete Kalbsleber mit Zwiebeln und Thymianerdäpfel
- Meeresfrüchtersotto

### Nachspeise

- Hausgemachtes Tiramisu

Aufpreis für Salatbuffet: € 3,50 pro Person



# Schabanacks Buffet Deluxe

## **Kalte Vorspeisen**

- Räucherlachs mit Oberskren
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Ziegenkäse im gebratenem Speckmantel

## **Aus dem Suppentopf**

- Feine Kräuterrahmsuppe mit Weißbrotcroustons

## **Hauptspeisen**

- Tafelspitz mit Rösti und Schnittlauchsauce
- Schweinefilet Wellington mit glacierten Babykarotten
- Hühnerbrustrolade gefüllt mit Schinken, Lauch und Gervais dazu Pommes Durchesse
- Gegrilltes Lachsfilet in Dillrahmsauce mit Erdäpfelmandelbällchen

## **Nachspeise**

- Malakoffnockerl mit geriebenen Pistazien und Schlagobers

Aufpreis für Salatbuffet: € 3,50 pro Person