

RAFATI bar & bistro

Anlässe zum Feiern gibt es genug. Ob Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten oder Sponson, im RAFATI bieten wir Ihnen eine amikale Atmosphäre, feinste Kulinarik und ein professionelles Team, das Ihnen gerne auch hinsichtlich Dekoration, Musik und Rahmenprogramm einen unvergesslichen Abend bereitet.

Wir können in verschiedenen Tischarrangements Tafeln für bis zu 80 Personen ausrichten.

Gerne stehen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch beratend zur Seite und freuen uns Ihnen ein individuelles Angebot auszuarbeiten.

Die hier angeführten Menüvarianten sollen Ihnen Hilfestellung und Anregung bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung sein, können aber auch ganz Ihrer Vorstellung entsprechend ergänzt oder verändert werden:

vorspeisen

Vitello Tonnato

Tafelspitzsülzen mit Kernöl

Consommé mit Leber-, Markknödel oder Pofäsen

Kleine Tomatensuppe mit Kräuternockerl

Pilzrisotto mit Kerbelschaum

Lachstascherl mit Safransauce

hauptspeisen

Poeliertes Rindsfilet mit Basilikum-Erdäpfelpüree

Gefülltes Hühnerbrüstchen mit Fenchelnudeln

Spinat-Schafkäsestrudel mit Knoblauchcrème und Erdäpfelkrapfen

Saltimbocca vom Schweinsfilet mit hausgemachten Kräuterlinguine

Rosa gebratener Hirschrücken, Vichykarotten und Herzoginnenerdäpfel

Grillierte Trilogie vom Seefisch auf Petersillschaum und gebackene Parisienne-Erdäpfel

Klassisches Wiener Schnitzerl vom Kalb mit lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat

nachspeisen

Malakovnockerl mit Vanilleobers und Himbeeren

Erdbeeren mit grünem Pfeffer

Frische Feigen auf Zimtschaum

Warmer Lebkuchenauflauf mit Orangenkonfit

Schoko-Walnuss-Souffle mit Weichselröster

Kleiner Käseteller vom Schärddinger Affineur mit Trauben und Pistazien

Bis 25-30 PAX - Tischservice

Ab 30 PAX - Buffet

Alles mit Brot u. Gebäck, keine Kuvertverrechnung.

Alle Mengen bitte personenbezogen angeben. (zB.: 13 PAX Lachstascherl, 12 Wr. Schnitzerl...)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

mail: office@rafati.at tel&fax: +43 1 990 4608