



Genießen Sie ein Stück Tradition

APERITIF

Glas Prosecco mit Aperol – Holunder – Orangensaft
auch alkoholfrei möglich - **je Glas € 6,90**

Saisonaler Extras zum Aperio:

Hugo frische Minze, Eis, Prosecco, Holunderblüten **€ 6,90**

Stastas Gin Tonic Stasta Gin – hausgemachtes Tonic **€ 11,90**

Klassischer Bellini – Prosecco – frisches Pfirsichmark **€ 7,60**

Menü 3-Gang

Klare Rindsuppe wahlweise

Kräuterfritatten oder Fleischstrudel

Cremesuppe von Gemüse nach Saison

Burrata Mozzarella

Basilikumpesto – Ochsenherztomaten – frischer Rucola

Kleines Beef Tartar vom Filet

klassisch gewürzt – Butter & BIO Brot vom Joseph

xxx

Wiener Schnitzel vom Kalb

Gurken- Erdäpfel- & Krautsalat

Gegrilltes Maishuhn supremé „Sous Vide“

Kräuterrisotto & knuspriger Rohschinken

Gekochter Tafelspitz vom Jungrind

Schnittlauchsauce – Apfelkren & Rösti

Gebratenes Filet vom BIO Saibling

hausgemachte Gnocchi – Blattspinat – Zitronensauce

xxx

Wachauer Palatschinke

Marzipanfülle – Marillenröster - Schlagobers

Klassische Creme brûlée

hausgemachtes Orangen-Schokoladeneis ...ein bisschen wie Messino

Warmer Schoko-Nusskuchen

flüssiger Kern – hausgemachtes Früchtesorbet – Schlagobers

Menü 4-Gang

Klare Rindsuppe wahlweise

Kräuterfritatten oder Fleischstrudel

Cremesuppe von Gemüse nach Saison

xxx

Burrata Mozzarella

Basilikumpesto – Ochsenherztomaten – frischer Rucola

Kleines Beef Tartar vom Filet

klassisch gewürzt – Butter & BIO Brot vom Joseph

Hausgemachte Minigrammelknödel

warmes Birnenkraut

xxx

Wiener Schnitzel vom Kalb

Gurken- Erdäpfel- & Krautsalat

Edelfischteller „Skipper“

3x verschiedene gebratene Edelfische - Limettenrisotto

Klassischer Wiener Zwiebelrostbraten vom niederösterreichischen Jungrind

Zweierlei Zwiebel – gebackene Erdäpfelnudeln – Senfgurkenragout

Gekochter Tafelspitz vom Jungrind

Schnittlauchsauce – Apfelkren & Rösti

xxx

Mini Dessertvariation

Lassen Sie sich überraschen!

Wachauer Palatschinke

Marzipanfülle – Marillenröster - Schlagobers

Schokoladenmousse von der Valrhona

eingekochte Beeren

Preis Menü 3-Gang – € 44,00

Preis Menü 4-Gang – € 52,00

**Gerne können wir auch einzelne Gänge je nach Saison und Rücksprache der
Küchenleitung für Sie individuell ändern!**

GEDECK

Gedeck pro Person € 4,20

(Stoffserviette – individuelle Menükarte – Butter - BIO Josephbrot)

Beispiel Blumenschiff



Beispiel Menükarte



Beispiel gedeckte Tafel für 10 Personen



BLUMENDEKORATION

Gerne besorgen wir ihnen einen größeren Blumenschmuck für ihren Tisch.
Preis ab € 40,00.

WEITERE INFOS

Wir ersuchen um Bekanntgabe der endgültigen Gästeanzahl (Garantiezahl) bis zwei 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 hinausgehenden 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.

Stornobedingungen: Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir generell um rechtzeitige Bekanntgabe (zumindest zwei 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!

Familie Glotz & Das STASTA Team
Der STASTA, 1230 Wien, Lehmannngasse 11 - Tel.01/ 865 97 88