

Wilma

STASTA ROOFTOP

Menü 3-Gang

Pilzparfait

ingelegte Schalotte - und Butterbrioche

Hausgebeizte Lachsforelle

mit Schnittlauch, Apfel & Kren

Beef Tartar vom Rinderfilet (österreichische Kalbin)

Wildkräuter Senfmarinade – Butter & BIO Brot vom Joseph

Green Salat (vegan)

Blattsalat, Radieschen, Gartenkresse
& Zitrus Dressing

Maishuhn Sous Vide

mSüßkartoffel-Currycreme & Erbsenschoten

Chili Garnelen Pasta

Fischfond, Chili, Kräuter, Schmortomate, Rigatoni & Butter

24 Stunden geschmortes Ochsenbackerl

mit Demi Glace, Erdäpfelpüree & wildem Brokkoli

Tandoori Karfiol aus dem Ofen (vegan)

sauereingelegter Karfiol – Creme vom gerösteten Karfiol, knusprige Karfiolblätter

Rosa Medaillons vom Rinderfilet (österreichische Kalbin) 180g

Pommes Frites & hausgemachte Sauce Bernáise
Rinderfilet als Aufpreis wählbar - 15€ pro Person

Ofenfrischer Blondie Cookie (mit weichem Kern)

mit Schokolade, Mandeln, Meersalz & Vanille Eis

Himbeer-Topfenknödel "altes Stasta Familienrezept"

karamellierte Butterbrösel - eingekochte Himbeeren

Moussé au Nougat

hausgemachte Haselnusscreme, frische Beeren

Gedeck pro Person - 4,5

Stoffserviette, individuelle Menükarte
Butter, BIO Josephbrot

Preis Menü 3 Gang - 59

Gerne können wir auch einzelne Gänge je nach Saison und nach Rücksprache mit der Küchenleitung für Sie individuell ändern (Aufpreis)

Wilma

STASTA ROOFTOP

Wilma Flying

Kalte Aufschnitt Variation aus unserem Charcuterie Sortiment
hausgebeiztem Roastbeef, italienischem Prosciutto,
Wiener Beinschinken, Oliven, Butter & Pilzparfait "Chevalier Art"
Käse Selektion vom Waltmanns
Bio Brot vom Joseph

Hausgebeizte Lachsforelle 7,5
mit Schnittlauch, Apfel & Kren

Mini Büffelmozzarella 5
Kirschparadeiser & Basilikumpesto

Beef Tartar vom Rinderfilet (österreichische Kalbin) 12
Wildkräuter Senfmarinade

Knusprige Tempura Garnele 9,5
hausgemachte Asia-Zitrusmayo

Spicy Tan Tan Salat 7,5
geschmischtes Faschiertes, Soja, Ingwer & Sake

Rosa Rinderfiletspieß (österreichische Kalbin) 14
hausgemachte Sauce Bernaisé

Knusprige Erdäpfelpuffer 6
Dillrahmgurken

Wiener Schnitzerl Streifen (österreichisches Kalb) 11
Zitrone & Preiselbeere

Chili Garnelen Pasta 10
Fischfond, Chili, Kräuter, Schmortomate, Rigatoni & Butter

Tandoori Karfiol aus dem Ofen (vegan) 8,5
sauereingelegter Karfiol – Creme vom gerösteten Karfiol, knusprige Karfiolblätter

Ofenfrischer Blondie Cookie (mit weichem Kern)
mit Schokolade, Mandeln, Meersalz & Vanille Eis

Moussé au Nougat
hausgemachte Haselnusscreme, frische Beeren

Himbeer-Topfenknödel "altes Stasta Familienrezept"
karamellisierte Butterbrösel - eingekochte Himbeeren

Grundpreis 35€ p.P für Chacuterie & Dessert (2 aus 3)
Zusätzlich müssen min. 2 Vorspeisen und 3 Hauptgänge gewählt werden

Wilma

STASTA ROOFTOP



BEISPIEL BLUMENSCHIFF



BEISPIEL MENÜKARTE



BEISPIEL GEDECKTE TAFEL FÜR 10 PERSONEN

BLUMENDEKORATION:

Gerne besorgen wir Ihnen einen größeren Blumenschmuck für Ihren Tisch - Preise ab 40

WEITERE INFOS:

Wir ersuchen um Bekanntgabe der endgültigen Gästeanzahl (Garanzahl) bis zwei Tage vor der Veranstaltung. Diese Zahl ist Basis der Produktion und der Verrechnung. 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 Wirtshaus GmbH in weiterer Folge 50% bis 2 Tage vor der Veranstaltung 100% am Tag vor der Veranstaltung des vereinbarten Entgelts!

Familie Glotz & Das STASTA Team
Stasta Wirtshaus GmbH, 1230 Wien, Lehmannsgasse 11
Tel.01/ 865 97 88