

ANGEBOT – Catering für Seminare

Kreativhaus Wien, 1210 Wien, Ignaz-Köck-Strasse 17

FINGER FOOD SPECIALS

Hühner-Sate-Spiess mit Erdnuss
Teriyaki-Hühner-Stick
Saltimbocca-Spiess
Oliven im Backteig
Sweet-Chili-King Prawns Stick
Chili-Wrap (ohne Fleisch)
Mango-Chicken-Wrap
Amusettes mit Bärlauchcreme & Shrimps
Meatball in Sweet-Chili-Sauce
Falafel mit Kürbiskernen
Ziegenkäse im Speckmantel
Mozzarella-Stick

HAUPTSPEISEN

Erdäpfelgulyas mit Gebäck
Erdäpfelgulyas mit Wurst
Spinatstrudel mit Petersilerdäpfel und Knoblauchrahm
Schweinerückensteak in Pfeffersauce mit Braterdäpfel
Putensteak in Pfeffersauce mit Braterdäpfel
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Wiener Schnitzel von der Pute mit Erdäpfelsalat
Putenbraten mit Pilzsauce und Kräuterreis
Rindsroulade in Burgundersauce mit Spiralnudeln
Erdäpfelpuffer mit Schnittlauchrahm
Gefüllte Paprika mit Salzerdäpfel

Saltimbocca von der Pute mit Tomatensauce und Linguine

RAFATI bar & bistro
Neustiftgasse 82 – 1070 Wien

E-Mail: office@rafati.at • Web: www.rafati.at • Tel: +43/676/4333970

Gekochtes Schulterscherzel mit Dillfisolen und Rösti

Faschierte Laibchen mit Püree

Gefüllte Hühnerbrust auf Blattspinat und Bouillonerdäpfel

Gemüselaibchen mit Knoblauchsauce und Tagliatelle



Wien, am 27.Mai 2011