



DINNERPARTY

FEIERN IN **MADERS BAR**



FEIERN IN **MADERS BAR**

PARTYS FEIERN IN LÄSSIG-LOCKERER
ATMOSPHÄRE MIT FLYING DINNER, FINGERFOOD,...

MADERS BAR

Hier können Sie modern & stylish mit bis zu 100 Personen feiern – an Hochtischen, im Lederfauteuil oder an der Bar. Die Musikanlage „spielt alle Stücker!“. Von Frühling bis Herbst öffnen wir die Glasfronten des Raumes und machen den Stadtplatz zu unserem Wohnzimmer!

Das zeitgeistige Lounge-Ambiente ist der perfekte Rahmen für Ihre schwungvolle Party mit Freunden! Gerne erstellen wir ein Angebot für Ihre individuelle Dinner Party in MADERS BAR.

RUFEN SIE UNS AN

+43 7252-53358

UNSER KOMPETENTES MITARBEITERTEAM
BERÄT SIE GERNE.

ÖFFNUNGSZEITEN **MADERS BAR**

MO bis SA von 17.00 bis 01.00 Uhr | Sonn- und Feiertage geschlossen



HOTEL MADER****
Stadtplatz 36
4400 Steyr
+43 7252-53358
mader@mader.at

DINNER PARTY

IN MADERS BAR

Vorspeisen

.....
Kleine belegte Brötchen mit Kräuteraufstrich, Beef Tartare, Käse, Lachs, geräucherter Forelle und Prosciutto

Bruschetta mit Sardellen, Tomaten und Mozzarella überbacken

Würzige Blätterteig-Schinkenkipferl

Tramezzini mit Thunfischaufstrich, Tomaten, Basilikum

Mozzarella-Kirschtomatensticks Shrimpscocktail im Glas mit Toast

Getoastete Brötchen mit gebeiztem Lachs und Senfdillsauce

Beef Tartare mit Zwiebelringen auf Toastecken

Spießchen mit Oliven, getrockneten Tomaten und eingelegtem Gemüse

Prosciutto mit Melone

Schafkäsecreme mit Kürbiskernpesto

Geräucherte Entenbrust auf Trauben-Walnusschutney

Fein geschnittener Tafelspitz mit Vogerlsalat und Kartoffelvinaigrette im Glas

Räucherlachstartare mit Sauerrahmcreme und Avocado-creme im Glas

Thunfisch Tataki mit Sesam | Rettich | Ponzu

Pulposalat mit Knoblauch und Olivenöl

„Vitello Tonnato“ hauchdünner Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern

Rindercarpaccio mit Pesto, Pinienkernen, Parmesan und Rucola auf kleinen Tellern

Knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefülle, dazu scharfe Sauce



Suppen

Karotten Ingwersuppe mit Chilischäum

Pastinakencremesuppe mit Thymiancroutons

Apfel-Currysuppe mit Nüssen

Hauptspeisen

Lammkrone auf Ratatouille

Geschmorte Tranchen vom Kalbsackerl auf Pilzpüree und Portweinglace

Häppchen vom **rosa Entrecote** mit Pimentos, Schmortomaten und Bratkartoffel

Kleine Grammelknöderl auf warmem Krautsalat

Hausgemachte Spinatnockerl mit frisch gehobeltem Parmesan

Kärntner Kasnocken mit Basilikum und brauner Butter

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Safran-Risotto

Spaghetti arrabiata mit Garnelen

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahm- Wirsingkraut und cremiger Polenta

Würzig mariniert Chicken Wing / Drumsticks mit Dip

Gebratenes Saiblingsfilet mit Paprika | Parmesanpüree | Basilikum

Miesmuscheln mit Tomaten – Weißwein Sud

Kleine faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel

Wiener Backhendlteile mit Kartoffel-Vogersalat

Paella mit Meeresfrüchten und Miesmuscheln

Garnelen in Tempura-Backteig mit Guacamole

Calamari fritti mit Zitrone



Falafel mit orientalischem Salat und Tahin Dip

Steinpilz Risotto mit Pinienkerne und Parmigiana Reggiano

Gnocchi in Basilikum-Mozzarella-Rahm Cherry-Tomaten und gerösteten Pinienkernen auf Wunsch mit Lachsstreifen

Desserts

Tiramisu mit Amaretto im Glas

Mousse au Chocolat

Panna cotta mit Himbeeren in der Moccatasse

Marillenknödel

Topfenknödel mit Zwetschken Röster

Kleine hausgemachte Mehlspeisen

Joghurt-Terrine mit Waldbeersalat

Crème brûlée

ANGEBOT | PREISE

DINNER PARTY IN MADERS BAR

Wählen Sie Ihre Speisen

3 kalte Speisen + 2 warme Speisen + 1 Dessert € 36,- p. Person

4 kalte Speisen + 2 warme Speisen + 2 Desserts € 42,- p. Person

6 kalte Speisen + 3 warme Speisen + 2 Desserts € 49,- p. Person

Optional **Getränke- & Servicepauschale**

all you can drink von 19 bis 01 Uhr:

- Aperol Spritz, Hugo, Aperitif, Prosecco, Bier
- Grüner Veltliner, WG Denk Wachau 0,7l
- Blauer Zweigelt, WG Iby 0,7l
- Mineralwasser, Fruchtsäfte
- Kaffee

Preis € 38,- pro Person





ARKADEN-INNENHOF - 40 Personen



SCHANIGARTEN 15-25 Personen



MADERS BAR - 100 Personen



WIRTSHAUSSTUBE - 50 Personen



SCHUBERTSTÜBERL - 40 Personen



VORDERER WEINKELLER - 45 Personen



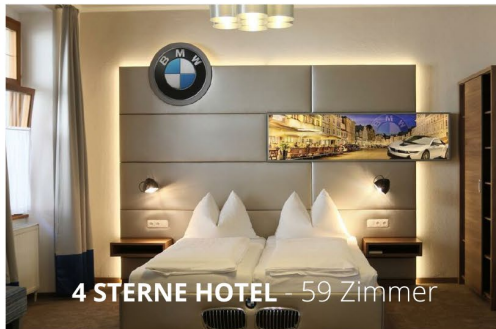
HINTERER WEINKELLER - 50 Personen



VINOTHEK - 20 Personen



DAS REZEPTIONS-TEAM



4 STERNE HOTEL - 59 Zimmer



FEIER SIE IHR FEST BEI UNS



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

