



O P O C E N S K Y  
EDELGREISLEREI & CATERING



**CATERING**



## HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE AN UNSEREM CATERINGSERVICE!

Mit der folgenden Liste wollen wir Ihnen einen Überblick über unser umfangreiches Angebot geben. Als junges dynamisches Unternehmen sind wir es gewohnt, auf Ihre Wünsche – unter Einhaltung höchster Qualität – einzugehen.

Wir sind jederzeit gerne bereit, für Ihre Veranstaltungen individuelle Angebote zu erstellen.

Ihre AnsprechpartnerInnen bei uns:

Robert Opocensky	Geschäftsführer	01 / 505 08 52
Josef Zeppetzauner	Geschäftsführer, Küchenchef	01 / 505 08 52
Mag. (FH) Natalie Opocensky	Eventmanagement	01 / 505 08 52 -55
Yvonne Sinik	Serviceleitung	0676 / 903 22 50

Sie erreichen uns:

Telefon	01 / 505 08 52
Fax	01 / 505 08 52 -52
E-mail	<a href="mailto:edelgreisslerei@opocensky.at">edelgreisslerei@opocensky.at</a>
Internet	<a href="http://www.opocensky.at">www.opocensky.at</a>

## INHALTSVERZEICHNIS

Brötchen und mehr .....	2
Fingerfood – Stehbuffet kalt und warm.....	3
Knabbereien .....	5
Salate .....	5
Das Business Menü .....	6
Live Cooking .....	6
Kalte Platten .....	7
Buffetvorschläge .....	7
Süßes .....	9
Getränke .....	11
Equipment.....	12
Liefergebühren.....	12
Personal .....	13
Geschäftsbedingungen .....	13

## BRÖTCHEN

- DAS BRÖTCHEN – Freude für Augen und Gaumen** ..... pro Stück € 2,00  
mit Beinschinken, Roastbeef, schottischem Räucherlachs, französischem Rohmilchbrie, Ziegenkäse mit Nuss, Prosciutto San Daniele, Garnelen mit Knoblauch, Vulcano Rohschinken mit Essigzwetschken, ...
- OPOCCINY EXKLUSIV – Brötchen auf hellem und dunklem Brot**..... pro Stück € 1,80  
mit Bresaola mit Parmigiano, Pimentos mit Rucola, Trüffelsalami, Gänseleberpastete mit Erdbeeren und Balsamico, geräucherte Gänsebrust, Chorizo Iberico, Lomo, Lachsaufstrich, Flusskrebsschwänze mit Kresse, ...
- OPOCCINY ORIGINELL – Brötchen auf hellem und dunklem Brot** ..... pro Stück € 1,40  
mit Kärntner Rohschinken, hausgemachter Liptauer, Salami Napoli, Ziegenfrischkäse, gebratenes Karree, Schinken, Käse mit Trauben, Eiaufstrich, Vulcano Schopf, Schinken-Kren-Aufstrich, Rotkraut-aufstrich, schwarzes Oliventartar mit Schafkäse, Sardinenaufstrich, Spinat mit geröstetem Zwiebel, ...
- CANAPEES – der exklusive Gaumenkitzel**..... pro Stück € 2,10  
mit Avocado mit Tiefseegarnele, Räucherlachs mit Dille, gefüllte Hühnerbrust, Gänseleber mit Speck und Ananas, Spinat mit Pinienkernen, Roastbeef mit Spargel, Pute mit Orangenfilet, Prosciutto mit Melone, Pumpernickel mit Emmentaler und Traube, ...
- GEFÜLLTES MINI-JOURGEBÄCK**..... pro Stück € 1,80  
mit Beinschinken, Karree, Gailtaler Speck, Tiroler Emmentaler, Kräuteraufstrich, Tiroler Aufstrich, ...
- mit kleinem Wiener Schnitzel ..... pro Stück € 2,10  
mit kleinem Faschierten Laibchen ..... pro Stück € 1,90
- GEFÜLLTE MINI-CIABATTA UND MINI-PANINI**..... pro Stück € 1,90  
mit Tomaten-Mozzarella, Salami Romanella, Thunfisch, Antipasti, Mortadella, Prosciutto di Parma, Kräuterschinken, Weichkäse, ...
- GEFÜLLTE MINI-BAGELS**..... pro Stück € 2,10  
mit Cream Cheese, Rucola und getrockneten Tomaten  
mit gebratenem Putenschinken, Currycreme und Speckstücken  
mit Räucherlachs und Dillsensauce  
mit Roastbeef und Spargel  
mit Pastrami und gebratenem Paprika
- MINI-TRAMEZZINI**..... pro Stück € 1,40  
mit Mortadella, Ricotta-Spinat, Eiercreme, Salami, Thunfisch, Prosciutto San Daniele, ...

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück, unter 10 Stück wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.  
Alle Produkte werden im Haus aus erstklassiger Frischware ohne Mayonnaise gefertigt und dekorativ auf Platten angerichtet.



## FINGERFOOD-STEHBUFFET KALT & WARM

### AUS FLUSS UND MEER

Räucherlachsrollchen mit Kräuterfülle .....	pro Stück	€ 1,80
Lachskaviar auf knusprigem Karotten-Kartoffelpuffer .....	pro Stück	€ 1,90
Dim Sum mit Shrimps gefüllt* .....	pro Stück	€ 2,00
Graved Lachs auf Pumpernickel.....	pro Stück	€ 2,10
Garnelenspieße in Zitronen-Chili-Marinade*.....	pro Stück	€ 2,30
Gurkenscheiben mit Lachsmousse.....	pro Stück	€ 2,30
Kürbistaler mit Ziegenkäsemousse und Sardelle .....	pro Stück	€ 2,30
Tartar vom Matjes mit Williamsbirne und Estragon im Bisquitcup.....	pro Stück	€ 2,30
Zander-Crevetten-Küchlein mit gebratenem Fenchel*.....	pro Stück	€ 2,40
Kräutergarnelen in Reispapierrollen*.....	pro Stück	€ 2,40
Mini-Dill-Scones mit geräucherter Forelle und Oberskren.....	pro Stück	€ 2,40
Gebratene Garnelen auf Glasnudelsalat im Teigschiffchen.....	pro Stück	€ 2,50
Safran-Couscous mit Limetten-Garnele im Hippenschüssel .....	pro Stück	€ 3,10
Seeteufelmedaillons auf Rosmarinspieß* .....	pro Stück	€ 4,60
Jakobsmuscheln mit süßer Chilisauce und Crème Fraîche in der eigenen Schale *.....	pro Stück	€ 5,90
Sushi oder Maki.....	auf Anfrage ab	€ 2,80

### GANZ OHNE FLEISCH

Avocado-Ziegenkäse-Crostini.....	pro Stück	€ 1,55
Champignon-Sesam-Taler* .....	pro Stück	€ 1,55
Maisplätzchen mit Mangosalat* .....	pro Stück	€ 1,55
Spieß von Fetakäse und Oliven.....	pro Stück	€ 1,55
Rosmarin-Plätzchen mit geschmolzener Kirschtomate und Schafkäse*.....	pro Stück	€ 1,65
Zwergetomate mit Thunfisch- oder Basilikumfülle.....	pro Stück	€ 1,65
Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Basilikum .....	pro Stück	€ 1,65
Polenta-Crostini mit Ratatouille* .....	pro Stück	€ 1,80
Ricotta-Salbei-Crêpes.....	pro Stück	€ 1,80
Gebackene Melanzaniröllchen*.....	pro Stück	€ 1,90
Gebackene Safran-Risotto-Kugel*.....	pro Stück	€ 1,90
Falafel mit Limettendip* .....	pro Stück	€ 1,90
Frühlingsrolle vegetarisch*.....	pro Stück	€ 1,90
Samosa (Teigtasche mit Gemüse)* .....	pro Stück	€ 1,90
Artischocken-Parmesan-Rollen*.....	pro Stück	€ 2,00
Sauerkrautpuffer mit Sauerrahmdip* .....	pro Stück	€ 2,00
Linsenkroketten mit Lauchragout* .....	pro Stück	€ 2,00
Tortillakrone mit Ziegenkäse, Trockentomaten, Oregano und Crème Fraîche.....	pro Stück	€ 2,10
Zucchini-Kartoffellaibchen mit Paprikamus* .....	pro Stück	€ 2,10
Rohkoststicks mit Dipsaucen .....	pro Stück	€ 2,10
Gemüsesaté mit erfrischender Zitronensauce .....	pro Stück	€ 2,30

\* = diese Speisen können auch warm serviert werden

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück, unter 10 Stück wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.



## HERZHAFTES

Pikante Mini-Strudel (Gemüse, Schinken, Spinat, ...)* .....	pro Stück	€ 1,40
Faschierte Laibchen mit Zwiebelsenf* .....	pro Stück	€ 1,55
Gebackene Blunz'scheiben*.....	pro Stück	€ 1,65
Dörripflaume mit Apfelfülle im Speckmantel* .....	pro Stück	€ 1,65
Grissini mit Prosciutto .....	pro Stück	€ 1,80
Putenspieß süß-sauer*.....	pro Stück	€ 1,90
Erdäpfel-Schinken-Taler mit Schnittlauchcreme.....	pro Stück	€ 1,90
Kleine Wiener Schnitzel von Schwein oder Pute* .....	pro Stück	€ 2,00
Putenröllchen mit Blattspinat und Rohschinken*.....	pro Stück	€ 2,00
Sticks mit Prosciutto und Artischockenherzen .....	pro Stück	€ 2,00
Spießchen mit Bresaola, Cipolla und Salbei .....	pro Stück	€ 2,00
Kalbfleischröllchen mit Kapern*.....	pro Stück	€ 2,10
Cheddar-Blätterteig mit Tacchino Tonnato .....	pro Stück	€ 2,10
Hühnerbruststicks mit Prosciutto und Parmesan gebacken*.....	pro Stück	€ 2,10
Schinkenröllchen mit Gervaiscremefüllung.....	pro Stück	€ 2,10
Weißbrottaler mit Schinken, Senfbuttermilch und Gurkerl.....	pro Stück	€ 2,10
Balsamicozwiebeln mit Salami am Cocktailspieß.....	pro Stück	€ 2,10
Hühnerbrustspieß mit Kurkuma und Ananas*.....	pro Stück	€ 2,10
Roastbeefröllchen mit Spargel .....	pro Stück	€ 2,20
Käse-Biscuitcup mit geräucherter Putenbrust und Currycreme.....	pro Stück	€ 2,20
Prosciutto mit Melonenschiffchen.....	pro Stück	€ 2,20
Hühnerbrust in Kürbiskernpanier*.....	pro Stück	€ 2,20
Rosmarinspieß mit Hühnerbrust und getrockneter Zwetschke*.....	pro Stück	€ 2,30
Rindfleischspieße mit Sesam und Sojasauce*.....	pro Stück	€ 2,40
Schweinsmedaillons mit Dörripflaume*.....	pro Stück	€ 2,40
Ingwer-Hühnküchlein mit Korianderdip*.....	pro Stück	€ 2,40
Prosciutoröllchen gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten .....	pro Stück	€ 2,40
Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb* .....	pro Stück	€ 2,50
Geräucherte Entenbrust mit Apfelsalat auf Blätterteiglöffel .....	pro Stück	€ 2,50
Gänseleberpraline mit Mangofülle.....	pro Stück	€ 2,90
Entenleberpraline mit Feigenfülle .....	pro Stück	€ 2,90
Kalbrückenscheibe auf Mais-Couscous-Taler*.....	pro Stück	€ 2,90
Lammkotelette auf Kartoffel-Ratatouille* .....	pro Stück	€ 3,90

## KÄSIGES

Ziegenkäse im Speckmantel.....	pro Stück	€ 1,80
Gorgonzolacreme auf Cracker.....	pro Stück	€ 1,80
Käsegebäck von O. Sacher mit mildem Liptauer .....	pro Stück	€ 1,80
Pumpnickelwürfel mit Käsefülle.....	pro Stück	€ 1,90
Käsekipferl*.....	pro Stück	€ 2,10
Schaumrolle mit Kräuterfrischkäse gefüllt .....	pro Stück	€ 2,10
Dattel mit würzigem Frischkäse gefüllt.....	pro Stück	€ 2,10
Gorgonzola Dolce auf frischer Feige.....	pro Stück	€ 2,10
Schweizer Emmentaler mit Ananas und Mango .....	pro Stück	€ 2,20
Tête de Moine-Röschen mit Feigensenf .....	pro Stück	€ 2,20
Schafkäsebällchen im Pistazienmantel auf Schwarzbrottaler .....	pro Stück	€ 2,40



## KNABBEREIEN

Mini-Quiche Lorraine* .....	pro Stück	€ 1,70
Mini-Quiche vegetarisch* .....	pro Stück	€ 1,70
Champignon-Krauttascherl* .....	pro Stück	€ 1,70
Schafkäse-Spinattascherl* .....	pro Stück	€ 1,70
Würstchen im Blätterteig* .....	pro Stück	€ 1,70
Käse-, Broccoli-Topfen-, Lachs- oder Schinkenkipferl* .....	pro Stück	€ 2,00
Käse- oder Sesamstangerl .....	pro 100 g	€ 3,20

\* = diese Speisen können auch warm serviert werden

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück, unter 10 Stück wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.

Zum Fingerfood servieren wir die passenden Dip-Saucen, z.B. Joghurdip mit Koriander, Avocado-Limonencreme, Dip mit Paprika und Pfefferminze, Dip mit Blauschimmelmilch, Dip mit getrockneten Tomaten, würziger Melanzanidip

## SALATE – angerichtet in kleinen Gläsern

Schwarzwurzelsalat mit Sauerrahm .....	pro Portion	€ 1,50
Rahmgurkensalat .....	pro Portion	€ 1,50
Paradeissalat .....	pro Portion	€ 1,50
Krautsalat mit Speck .....	pro Portion	€ 1,50
Griechischer Bauernsalat .....	pro Portion	€ 1,80
Käferbohnsalat mit Pirstingers Bio-Kürbiskernöl .....	pro Portion	€ 1,80
Kartoffel-Vogelersalat mit Vulcano-Speckstreifen .....	pro Portion	€ 1,80
Kichererbsen-Spinatsalat mit Limettendressing .....	pro Portion	€ 1,80
Lollo Rosso mit gebratenen Champignons .....	pro Portion	€ 1,80
Matjessalat nach Hausfrauenart .....	pro Portion	€ 1,80
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Mini-Mozzarella .....	pro Portion	€ 2,00
Sojabohnensalat mit geräuchertem Tofu süß-sauer .....	pro Portion	€ 2,10
Tabuleh Salat (Bulgur mit Petersilie) .....	pro Portion	€ 2,10
„Cäsar“ Salat .....	pro Portion	€ 2,10
Nudelsalat mit Basilikum und Kirschtomaten .....	pro Portion	€ 2,10
Spargelsalat .....	pro Portion	€ 2,10
Roter Rübensalat mit Entenbrustfilet und Granatapfel .....	pro Portion	€ 2,30
Salat Nizza mit Bonito del Norte .....	pro Portion	€ 2,30
Geflügelsalat mit Curry-Madrocas .....	pro Portion	€ 2,30
Avocado-Shrimpsalat .....	pro Portion	€ 2,30
Blattsalat mit Hühnerbruststreifen und Gölles Himbeeressig .....	pro Portion	€ 3,00

Mindestbestellmenge 10 Portionen, unter 10 Portionen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.

Bitte beachten Sie die saisonale Verfügbarkeit diverser Produkte.



## DAS BUSINESS MENÜ – als Buffet oder serviert

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage individuelle Menüvorschläge zusammen – Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Menüvorschlägen.

## LIVE COOKING

### RISOTTO – nach original italienischer Art - frisch vor Ort gerührt

Kürbisrisotto mit Kernöl.....	pro Person	€ 6,00
Risotto mit Hühnerleber .....	pro Person	€ 6,50
Risotto alla Primavera .....	pro Person	€ 6,50
Risotto mit Pilzen .....	pro Person	€ 6,50
Risotto mit Spargel.....	pro Person	€ 8,00
Rotweinrisotto mit gebratenem Treviso .....	pro Person	€ 8,00
Muschelrisotto mit Safran .....	pro Person	€ 9,00
Risotto mit Scampi.....	pro Person	€ 12,00
Trüffelrisotto di Alba.....	Tagespreis, auf Anfrage	

### WOK

Asiatischer Gemüsewok mit Cashewnüssen und Basmatireis.....	pro Person	€ 9,50
Hühnerwok mit Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis.....	pro Person	€ 12,50
Asiatischer Rindfleischwok mit Gemüse, Chili und Basmatireis .....	pro Person	€ 15,50

### IN DER PFANNE

Paella mit Meeresfrüchten, Huhn und Schweinefleisch .....	pro Person	€ 18,50
Tiroler Gröst'l mit Krautsalat .....	pro Person	€ 9,00
Spinat-Kasnocken .....	pro Person	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster.....	pro Person	€ 6,20

### GRILLBUFFET ..... pro Person € 39,00

Scampi-Spieße · Thunfischsteak · Gefüllte Putenmedaillons · Hühnerschnitzlerl mariniert · Rumpsteaks mariniert · Koteletts mariniert · Spareribs · Käse- und Gemüsespieße · Käsegriller · Nürnberger Bratwürstel · Maiskolben und Knoblauchbaguette · Zucchini, Melanzani und Paprika

\*\*\*

Folienkartoffel mit Schnittlauchrahm · Knoblauchbutter · Kräuterbutter

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat · Gurkensalat · Schwarzwurzelsalat · Fiolensalat · Kartoffelsalat · Mexikosalat · Blattsalate · Erdäpfelsalat

\*\*\*

Curry-Sauce · Knoblauchsauce · American-Sauce

\*\*\*

Österreichisches Käsebuffet · Frisches Brot und Gebäck

\*\*\*

Helles und dunkles Schokomousse · Frisches Obst fingerfertig geschnitten · Zitronentorte

Mindestbestellmenge 30 Personen, unter 30 Personen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.  
Bitte beachten Sie die saisonale Verfügbarkeit diverser Produkte.





## KALTE PLATTEN FÜR JEDEN ANLASS

- Vegetarische Antipasti**.....pro Person € 7,20  
Peperonata · Pomodori secchi · Artischocken · Balsamicozwiebel · Gebratene Zucchini und Melanzani · Kapernbeeren · Oliven · Frisches Brot und Gebäck
- Österreich rustikal** .....pro Person € 9,20  
Pfefferkarree · Neuburger · Kümmelbraten · Gailtaler Schinkenspeck · Kärntner Hauswürstl · Eingelagtes Gemüse von Staud · Frisches Brot und Gebäck
- Österreich fein** .....pro Person € 10,80  
Handgeschnittener Beinschinken · Vulcano Rohschinken · Kürbiskernsalami · Luftgetrockneter Schopf · Salami vom Wollschwein · Schwarze Nüsse und Vogelbeeren · Frisches Brot und Gebäck
- Mediterran**.....pro Person € 12,00  
Prosciutto di Parma · Prosciutto San Daniele · Chorizo Iberico · Trüffelsalami · Bresaola · Gebratenes und mariniertes Gemüse · Frisches Brot und Gebäck
- Pasteten und Terrinen** .....pro Person € 13,60  
Kalbsleber mit Preiselbeeren · Gänseleber mit Trüffel · Wildterrinen mit Pistazien · Apfel-Pfefferterrine · Fasanenterrine · Süßweingelee und Sauce Cumberland · Frisches Brot und Gebäck
- Käse (inkl. Brot)**..... pro Person ab € 5,20  
Käseplatten aus unserer Vitrine nach Ihren Wünschen von zart und leicht bis zu kräftig und würzig

## BUFFETVORSCHLÄGE

- RUSTIKAL – das deftige Erlebnis**.....pro Person € 19,50  
Kalter Schweinsbraten mit saurem Gemüse · Gebackene Hendlstückerl auf Kartoffel-Vogerlsalat · Spinat- und Schinkenstrudel · Beinschinken mit Oberskren · Liptauer mild und scharf · Eiaufstrich · Tiroler Aufstrich · Gailtaler Rohschinken · Käsebrett aus Österreich · Käferbohnsalat mit Kernöl · Rindfleischsülz mit rotem Zwiebel · Nudelsalat · Frisches Brot und Gebäck
- KLASSISCH – italienisch - für jeden etwas** .....pro Person € 26,50  
Prosciutto San Daniele mit Melone · Roastbeef mit Spargel · Antipasti · Salami Felino · Schinken zart gegart · Trüffelpastete · Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce · Avocado-Shrimp-Cocktail · Gemüseterrine · Meeresfrüchtesalat · Internationale Käsevariation · Tomaten mit Mozzarella · Frisches Brot und Gebäck

Mindestbestellmenge 15 Personen, unter 15 Personen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.



**RUND UM DEN GLOBUS – kalt, warm und süß** .....pro Person € 38,00

Lachs in Zitronen-Pfeffermantel mit Pommerysensaft · Couscoussalat mit Meeresfrüchten · Salami vom Wollschwein mit eingelegten Eierschwammerl · Hirschrohschinken mit Kürbis süß-sauer · Salat von der Physalis · Mozzarella mit Basilikumpesto · Ratatouillesalat mit Ziegenfrischkäse und Walnussdressing · Frisches Brot und Gebäck

\*\*\*

Sankt Petersfischfilet in leichter Currysauce mit Sprossengemüse und Wildreis · Steinpilztascherl in Petersilsauce · Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kräuter-Erdäpfelgratin und Romanesco

\*\*\*

Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte mit Fruchtspiegel · Zitronenmousse mit eingelegtem Ingwer · Mocca-Tiramisu mit Vanillesirup

**ÖSTERREICH – kalt, warm und süß** .....pro Person € 36,00

Zanderfilet im Gemüsemantel mit Tomatenragout · Kürbissalami mit eingelegten Vogelbeeren · Geräuchertes Forellenfilet auf Briochetoast mit Forellenkaviar · Vulcanorohschinken mit steirischem Zwetschkenchutney · Hirschschinken mit schwarzen Nüssen · Schafkäseterrine mit Kürbiskernen und Kernöl · Vogersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Roten Rübenstreifen · Frisches Brot und Gebäck

\*\*\*

Gebratene Entenbrust mit Apfelrotkraut und Erdäpfelroulade · Pochiertes Lachsforellenfilet auf Kürbisgemüse mit Tarhonya · Kräutertopfenockerl mit geriebenem Bergkäse

\*\*\*

Kleine Pariser Spitze · Kleine Sacherwürfel · Esterhazyschnitte · Erdbeeroberschnitte

**ITALIENISCH – kalt, warm und süß** .....pro Person € 49,00

Weißer Bohnen mit gebratenen Garnelen und Basilikum · Salat von Jakobsmuscheln und Venusmuscheln mit Walnussöl · Kleine Tintenfische mit gebratenen Champignons und Kräuteröl · geräuchertes Schwertfischfilet mit Limettenrahm · Gegrillte Artischocken mit sonnengetrockneten Tomaten · Gebratenes und mariniertes Gemüse · Vitello tartufo (Kalbfleisch mit Trüffelsauce) · Affettato wie Prosciutto di Parma, Bresaola, Salami von Falorni · Oliven · Frisches Brot und Gebäck

\*\*\*

Tagliatelle mit Steinpilzen · Risotto mit Spinat, Pinienkernen und Pecorino · Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranen Gemüse und Rosmarinerdäpfeln · Ossobuco „Cremola“ mit Gnocchi

\*\*\*

Panna cotta mit zweierlei Saucen · Mandelcremetorte mit Zitronengelee · Weiße Profiteroles

Gerne stellen wir Ihnen auch einen individuellen Buffet- oder Menüvorschlag für Ihre Veranstaltung zusammen, z.B. passend zur Jahreszeit, für eine Hochzeit, eine Taufe, für ein rauschendes Geburtstagsfest, für Weihnachten, für eine Grillparty, ein sommerliches Picknick, oder unter dem Motto eines bestimmten Landes oder einer Region.

Mindestbestellmenge 25 Personen, unter 25 Personen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.



## SÜSSES

### GEBACKENES

Mini-Muffins.....	pro Stück	€ 0,90
Krapfen klein (nur saisonal) .....	pro Stück	€ 1,10
Mini-Eclairs .....	pro Stück	€ 1,00
Hauskuchen klein (Topfen, Früchte, ...)	pro Stück	€ 1,20
Mini-Croissants (ungefüllt).....	pro Stück	€ 1,20
Jourplunder gemischt .....	pro Stück	€ 1,20
Vanille-Mandel-Schnecken.....	pro Stück	€ 1,30
Schokorollen.....	pro Stück	€ 1,30
Mohnkipferl.....	pro Stück	€ 1,30
Nusskipferl .....	pro Stück	€ 1,30
Mini-Strudel (Apfel, Topfen, Marille, Birne, ...)	pro Stück	€ 1,30
Mini-Gugelhupf.....	pro Stück	€ 1,40
Kleine Schaumrolle mit Vanillecreme .....	pro Stück	€ 2,00
Brownie.....	pro Stück	€ 2,10
Mohn- oder Nussstrudel .....	pro Stück	€ 2,10

### KLEINES FINGERFERTIG

Petits Fours .....	pro Stück	€ 1,60
Obersfours saisonal .....	pro Stück	€ 1,40
Pariser Spitz .....	pro Stück	€ 1,40
Punschkipferl.....	pro Stück	€ 1,40
Erdbeeroberschnitten.....	pro Stück	€ 1,40
Kardinalschnitten.....	pro Stück	€ 1,40
Topfenschnitten .....	pro Stück	€ 1,40
Fruchtjoghurttörtchen .....	pro Stück	€ 1,40
Esterhazyschnitten .....	pro Stück	€ 1,40
Nougat-Pistazienschnitten.....	pro Stück	€ 1,40
Linzerschnitten .....	pro Stück	€ 1,40
Sacherschnitten.....	pro Stück	€ 1,40
Mohnschnitten mit Butternougat .....	pro Stück	€ 1,40
Mandel-Schokerlgupf .....	pro Stück	€ 1,40
Kürbiskernschnitte.....	pro Stück	€ 1,40
Haselnusschnitte .....	pro Stück	€ 1,40
Karotten-Marzipanschnitte .....	pro Stück	€ 1,40
Laa-Kronen von der Kurkonditorei Oberlaa.....	pro Stück	€ 1,50
Cocktaildessert von der Kurkonditorei Oberlaa (ab 25 Stück).....	pro Stück	€ 1,80
Getunktes Obst in heller und dunkler Schokolade .....	pro Stück	€ 2,50

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück/Portionen, unter 10 Stück/Portionen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.



### MIT DEM LÖFFEL AUS DEM GLAS ZU GENIEßEN

Moccamousse in der Moccatasse.....	pro Portion	€ 2,40
Mascarponecreme mit frischen Früchten.....	pro Portion	€ 2,80
Crème brûlée .....	pro Portion	€ 2,90
Tiramisu .....	pro Portion	€ 3,10
Topfen-Beerencreme .....	pro Portion	€ 3,10
Himbeer-Grütze .....	pro Portion	€ 3,30
Panna Cotta mit Caramel.....	pro Portion	€ 3,30
Zitronengrascreme mit Zwergorangen .....	pro Portion	€ 3,60
Nougatmousse mit Mangospiegel.....	pro Portion	€ 3,70
Marillen-Grießflammerie.....	pro Portion	€ 3,80
Helles und dunkles Schokoladenmousse.....	pro Portion	€ 4,20

### MIT GABEL UND TELLER

Topfenoberschnitte.....	pro Portion	€ 2,30
Creemeschnitte.....	pro Portion	€ 2,30
Sacherschnitte .....	pro Portion	€ 2,50
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte .....	pro Portion	€ 2,85
Baumkuchen mit weißem Moccamousse.....	pro Portion	€ 4,20

### NATUR PUR (ANGEBOT NACH SAISON)

Obstkorb .....	pro Person	€ 2,40
Frisches Obst – fingerfertig geschnitten.....	pro Person	€ 3,50
Fruchtsalat mit Maraschino.....	pro Person	€ 2,40

### WARME SÜSSPEISEN

Überbackene Topfenpalatschinken.....	pro Person	€ 4,60
Mohnnudeln mit Apfelmus.....	pro Person	€ 4,90
Zwetschkenknödel in Nussbrösel.....	pro Person	€ 4,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster.....	pro Person	€ 5,30

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück/Portionen, unter 10 Stück/Portionen wird ein Zuschlag von 15 % verrechnet.



## GETRÄNKE

### KAFFEE/TEE/PUNSCH

Espresso/Capuccino (ab 20 Portionen) .....	pro Portion	€ 2,60
Filterkaffee (inkl. Zucker und Milch) .....	1 Liter	€ 5,90
Tee (inkl. Zucker, Zitrone und Milch) .....	1 Liter	€ 4,90
Punsch (Waldbeeren oder Orange) oder Glühwein.....	1 Liter	€ 7,20

### ALKOHOLFREI

Steirischer Apfelsaft naturtrüb.....	1 Liter	€ 2,60
Rauch Orangensaft.....	1 Liter	€ 2,00
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still .....	0,75 Liter	€ 1,30
Vöslauer Mineralwasser prickelnd, mild oder still .....	0,25 Liter	€ 0,80
Coca Cola.....	1 Liter	€ 2,50
Frisch gepresster Orangensaft .....	1 Liter	€ 7,50

### SEKT/CHAMPAGNER

Prosecco San Simone .....	0,75 Liter	€ 9,80
Bründlmayer Brut.....	0,75 Liter	€ 22,00
Bründlmayer Brut Rosé .....	0,75 Liter	€ 24,00

### WEISSWEIN (AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

Freie Weingärten Wachau, Grüner Veltliner .....	0,75 Liter	€ 7,40
Günter Triebaumer, Gelber Muskateller .....	0,75 Liter	€ 7,40
Studený, Grüner Veltliner Weinviertel DAC .....	0,75 Liter	€ 9,20
Bründlmayer, Grüner Veltliner L+T .....	0,75 Liter	€ 10,40
Erwin Sabathi, Sabathini .....	0,75 Liter	€ 11,50
Wieninger, Chardonnay Klassik .....	0,75 Liter	€ 14,10

### ROTWEIN (AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

Iby, Blaufränkisch .....	0,75 Liter	€ 9,50
Günter Triebaumer, Trie .....	0,75 Liter	€ 10,20
Gsellmann, Blauer Zweigelt .....	0,75 Liter	€ 10,40
Gernot Heinrich, Blaufränkisch .....	0,75 Liter	€ 11,50
Umatham, Zweigelt .....	0,75 Liter	€ 14,50
Wieninger, Wiener Trilogie .....	0,75 Liter	€ 16,50
Grassl, Rubin Carnuntum.....	0,75 Liter	€ 17,80

### BIER

Stiegl Goldbräu .....	0,5 Liter	€ 2,60
Budweiser .....	0,33 Liter	€ 2,10
Schlossgold .....	0,5 Liter	€ 2,80
Stiegl Goldbräu vom Fass .....	25 Liter	€ 100,00
Stiegl Goldbräu vom Fass .....	50 Liter	€ 190,00
Zapfanlage Miete.....	ab	€ 80,00

Gerne empfehlen wir Ihnen weiteres Weinangebot aus unserer Vinothek.

Gerne gestalten und moderieren wir eine Weinverkostung für Sie – fragen Sie uns nach einem individuellen Vorschlag.



## EQUIPMENT-LEIHGEBÜHREN (INKL. REINIGUNG)

Proseccoglas .....	pro Stück	€ 0,65
Wasserglas .....	pro Stück	€ 0,65
Weinglas .....	pro Stück	€ 0,65
Biertulpe .....	pro Stück	€ 0,65
Punshäferl.....	pro Stück	€ 0,65
Teller mit Messer und Gabel.....	pro Stück	€ 1,40
Besteck.....	pro Stück	€ 0,50
Suppentasse mit Untertasse und Löffel .....	pro Stück	€ 1,40
Dessertteller.....	pro Stück	€ 0,65
Dessertteller mit Gabel .....	pro Stück	€ 0,90
Kaffeetasse mit Untertasse und Löffel .....	pro Stück	€ 1,10
Aschenbecher.....	pro Stück	€ 1,00
Kleiderständer inkl. Haken (ca. 40 Mäntel) .....	pro Stück	€ 28,00
Tisch – unterschiedliche Größen .....	Preis auf Anfrage	
Sessel .....	Preis auf Anfrage	
Steh Tisch.....	pro Stück	€ 16,00
Damasttisch Tuch klein .....	pro Stück	€ 8,00
Damasttisch Tuch groß .....	pro Stück	€ 9,90
Damasttisch Tuch rund ⌀ 280cm .....	pro Stück	€ 24,00
Steh Tischhussen Strech.....	pro Stück	€ 24,00
Deckserviette .....	pro Stück	€ 3,40
Mundserviette .....	pro Stück	€ 2,90
Papiertisch Tuch (pro Meter) .....	pro Stück	€ 2,50
Heurigen garnitur .....	pro Stück	€ 16,00

Weiteres Equipment stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung. Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

## LIEFERGEBÜHREN

	Anlieferung	Abholung
Lieferzone 1..... 3. und 4. Bezirk .....	€ 15,00.....	€ 10,00
Lieferzone 2..... 1., 5., und 11. Bezirk .....	€ 20,00.....	€ 15,00
Lieferzone 3..... 2. und 6. – 10. Bezirk.....	€ 25,00.....	€ 15,00
Lieferzone 4..... 12. – 17., 20. und 23. Bezirk .....	€ 30,00.....	€ 20,00
Lieferzone 5..... 18., 19., 21. und 22. Bezirk.....	€ 35,00.....	€ 20,00
Lieferzone 6..... Wien Umgebung.....	€ 50,00.....	€ 30,00

Eine Selbstabholung ist in unseren Betriebsstätten in 1030 Wien und 1040 Wien möglich.

## BUFFETAUFBAU

Buffetaufbau .....	pro Stunde und Mitarbeiter.....	€ 25,00
Möbeltransport/-aufbau .....	pro Stunde und Mitarbeiter.....	€ 25,00





## PERSONAL

Servicepersonal.....	pro Stunde.....	€ 26,50
Veranstaltungsmanager.....	pro Stunde.....	€ 39,00
Koch.....	pro Stunde.....	€ 38,00
Chefkoch.....	pro Stunde.....	€ 58,00

Mindesteinsatzdauer 3 Stunden durchgehend. Bei Überschreitung der Normalarbeitszeit von 8 Stunden wird der branchenübliche Überstundenzuschlag verrechnet. Zuschlag: ab 23:00 Uhr 50 %, Sonn- und Feiertag 50 %.

## DEKORATION UND TORTEN

- Buffetdekoration, Blumendekoration, Menükarten
- Geburts- und Jubiläumstorten mit Aufschrift, Torten mit Firmenlogo

Preise auf Anfrage

## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### PREISE

Alle angeführten Listenpreise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

### GETRÄNKE

Soweit keine anderen Vereinbarungen getroffen werden, wird der tatsächliche Getränkeverbrauch in Rechnung gestellt.

### BESTELLFRISTEN

- Bei Bestellungen für max. 20 Personen..... mindestens **3 Werktage** vor Liefertermin.
- Bei Bestellungen für mehr als 20 Personen..... mindestens **6 Werktage** vor Liefertermin.

### LEIHGESCHIRR

Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

### ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Zahlung nach Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen von 12 % p.a. verrechnet.

### STORNOBEDINGUNGEN

- Stornierung bis zu 5 Werktagen vor Veranstaltung.....keine Stornogebühren
- Stornierung bis zu 3 Werktagen vor Veranstaltung.....25 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 2 Werktagen vor Veranstaltung.....50 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 1 Werktag vor Veranstaltung.....100 % der Auftragssumme

Bei Veranstaltungen ab 250 Personen oder einer Auftragssumme ab EUR 20.000,00 werden die Stornobedingungen gesondert vereinbart. Bei Veranstaltungen ab einer Auftragssumme vom EUR 5.000,- ist eine Anzahlung zu leisten.

Diese Liste setzt alle vorherigen außer Kraft.

Rechtschreib- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

Wir bitten darum, saisonale Verfügbarkeiten der Produkte zu beachten.

Als Gerichtsstand und Erfüllungsort gilt Wien als vereinbart.

Stand März 2009

