

Bankett & Event

2019

Catering
Techbase

NUR DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE!

Bankett & Event

2 Zulieferungspauschale

Für Bewirtungen außerhalb der Siemens City, wird pro Zulieferung eine Pauschale von Euro 15,00 - 30,00 exkl. MwSt. verrechnet.

Halbtagespauschale € 27,96 pro Person

- 1 Kaffeepause (Bitte wählen Sie aus unserem Angebot)
- Getränke im Seminar – Hauptraum (Mineralwasser und Rauchsäfte)
- Getränke am Buffet (Mineralwasser und Fruchtsäfte in 1 Liter Flaschen)
- Business Lunch Buffet
- Betreuung durch unser geschultes Personal vor Ort ab 15 Personen pro Raum (zusätzliches Personal ab 30 Pax erforderlich)

Ganztagespauschale € 33,87 pro Person

- Getränke am Buffet (Mineralwasser und Fruchtsäfte in 1 Liter Flaschen)
- 2 Kaffeepausen (Bitte wählen Sie aus unserem Angebot)
- Getränke im Seminar- Hauptraum (werden in der Mittagspause wieder aufgefüllt)
- Business Lunch Buffet
- Betreuung durch unser geschultes Personal vor Ort ab 15 Personen pro Raum

Bankett & Event

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Saisonale Buffets werden ab einer Gästeanzahl von 30 Personen angeboten. Sie sind als Vorschläge zu verstehen, die Sie gerne individuell nach Wunsch zusammenstellen können. Für Gruppen kleiner als 15 Personen bieten wir ein Business Lunch Buffet an.

3 BUSINESS LUNCH

Der Business Lunch wird von unseren Küchenchefs ausgewählt und aus den Tagesgerichten aus dem Mitarbeiterrestaurant „Lakeside“ zusammengestellt. Im Preis inkludiert sind Auf- und Abbau des Buffets sowie sämtliches Buffetequipment. Der unten angeführte Pauschalpreis kommt nur für Buffets zu tragen, die gesondert, also außerhalb der Konferenzganztages,- bzw. -halbtagespauschale, gebucht werden. Auf Wunsch stellt Eurest für die Betreuung zusätzliche Servicemitarbeiter zur Verfügung, wobei pro Stunde € 27,50 exkl. MwSt. verrechnet werden. Zusätzliches Servicepersonal muss mindestens 1 Woche im Voraus gebucht werden.

Bei Stornierung oder Reduzierung der gewünschten Anzahl von Servicemitarbeitern innerhalb von 0 bis 5 Tage vor dem Anlass, werden wir die für uns anfallenden Stornierungskosten an Sie weiterverrechnen.

BUFFETUMFANG

- Tagessuppe
- Salatbuffet
- 3 Hauptspeisen mit Beilagen (1 Fleischgericht, 1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht)
- Desserts

Preis € 27,00 exkl. MwSt

Bankett & Event

4 Bestellzeiträume für Buffets

Lunch- oder Dinnerbuffets im Conference Center ermöglicht Euresst bei Vorbestellung innerhalb folgender Zeiträume: • Dienstag bis Freitag; 2 Werktage vorher • Montag bis Donnerstag der Vorwoche

5 Buffetpauschale

Die Buffetpauschale beträgt € 27.00. Inkludiert sind Auf- und Abbau des Buffets, sämtliches Buffetequipment. Diese Pauschale kommt nur für Buffets außerhalb der Konferenzganztages,- oder Konferenzhalbtagespauschale zu tragen. Auf Wunsch stellt Euresst für die Betreuung zusätzliche Servicemitarbeiter zur Verfügung, wobei pro Stunde € 27.50 exkl. MwSt. verrechnet werden. Zusätzliches Servicepersonal muss mindestens 1 Woche im Voraus gebucht werden.

Bei Stornierung oder Reduzierung der gewünschten Anzahl von Servicemitarbeitern innerhalb von 0 bis 5 Tage vor dem Anlass, werden wir die für uns anfallenden Stornierungskosten an Sie weiterverrechnen.

Ihre Anfrage können Sie gerne an catering.siemenscity@eurest.at senden. Gerne beraten wir Sie auch individuell.

Bankett & Event

6 KONFERENZANGEBOT PAUSCHALE

Süße Kaffeepause € 4,14 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

dazu ein ofenfrisches Jourplunder

Fruchtige Kaffeepause Variante 1

€ 4,36 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

dazu ein ofenfrisches Jourplunder

FrISCHE Früchte aus dem Korb (saisonal)

Fruchtige Kaffeepause Variante 2

€ 4,69 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

dazu ein ofenfrisches Jourplunder

FrISCHE Früchte aus dem Cool & Fresh Becher (oder Müsli mit Joghurt und Früchten im Cool & Fresh Becher)

Bankett & Event

Pikante Kaffeepause Variante1

€ 4,38 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

dazu Sandwichbrote belegt (1 Stück p. Person)

Pikante Kaffeepause Variante 2

€ 4,38 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

gefülltes Jourgebäck (1 Stück p. Person)

Gemischte Kaffeepause Variante1

€ 4,80 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

Dazu Sandwichbrote belegt (1 Stück p. Person) und ofenfrischer Plunder (1 Stück p. Person)

Bankett & Event

Gemischte Kaffeepause Variante2 € 4,80 pro Person

Kaffee und Tee
Mineralwasser 0,33l
Orangensaft 0,33l
Dazu gefülltes Jourgebäck (1 Stück p. Person

KONFERENZANGEBOT INDIVIDUELL

Selbstverständlich ist eine Erweiterung des Pauschalangebots jederzeit möglich. Stellen Sie sich Ihre Konferenzangebot individuell nach Ihren Wünschen zusammen – ob Brötchen, Tramezzini, Jour Gebäck oder etwas Süßes.:

BRÖTCHEN, SANDWICH & CO

CANAPEE	€ 3,04
Belegte Brötchen (Stück)	€ 2,45
Gefüllte Jourgebäck (Stück)	€ 2,29
Gefüllte Weckerl (Stück)	€ 3,36
Tramezzini (Stück)	€ 2,23

Bankett & Event

DESSERTS FRUCHTIGES UND SÜSSES

Plunder (Variation aus Miniplunder wie Topfengolatschen, Apfeltaschen, Nusschnecken und Schokokipferl)
(pro Person empfehlen wir 2 Stück)

€ 1,73 pro Stück

Blechkuchen Variation

€ 1,46 pro Stück



Petit Fours
Marmorgugelhupf

€ 2,65 pro Stück

€ 9,95 für 10 Personen

OBST

OBST GESCHNITTEN AUF TELLER / PLATTE

€ 1,98 pro Person

€ 4,29 pro Person

KEKSE

Butterblätter 125 g	€ 4,97
Chokini 125 g	€ 4,97
Deloba 100 g	€ 4,97
Messino EH 150 g	€ 4,97
Messino VM 150 g	€ 4,97
Nussdessert 125 g	€ 4,97
Ohne Gleichen VM 125 g	€ 4,97

Pangani 125g	€ 4,97
Schoko Leibnitz mini 125g	€ 4,69
Schoko Leibnitz VM 125g	€ 4,97
Selection 500g	€ 15,84
Vollkorn Leibnitz 200g	€ 4,97
Waffelecken VM	€ 4,97

Bankett & Event

RAINFOOD

Obstsalat (Cool & Fresh)	€ 2,41
Joghurt mit Früchten (Cool & Fresh)	€ 2,41
Müslis Becher (Cool & Fresh)	€ 2,41

Müsliriegel Apfel 8x 20 g	€ 7,06
Müsliriegel Banane 8x 20 g	€ 7,06
Müsliriegel Haselnuss 8x 20 g	€ 7,06

SALZGEBÄCK

Nusscocktail 100 g	€ 6,35
Salz Crun Chips 150 g	€ 4,91
Salzmandeln 100 g	€ 7,00
Soletti Supersize 45 g	€ 1,64



Bankett & Event

GETRÄNKE

Das untenstehende Getränkeangebot ist ausschließlich für betreute Anlässe und Events.

Campari Orange	0,2 lt	€ 4,17
Campari Soda	0,2 lt	€ 4,17
Aperol Spritz mit Aperol, frischen Limetten & Frizzante	0,25 lt	€ 2,79
Frizzante J. Kattus	0,7 lt	€ 15,92
Henkell trocken	0,7 lt	€ 16,58
Henkell trocken piccolo	0,2 lt	€ 9,23
Schlumberger Goldeck	0,7 lt	€ 22,95
Campari	1 lt	€ 33,97
Aperol	1 lt	€ 26,33
Schlumberger Sparkling Brut	0,75lt	€ 19,74
Champagner Veuve Cliquot	0,75lt	€ 63,98



BIER

Ottakringer Flaschenbier	0,33 lt	€ 2,94
Ottakringer Flaschenbier	0,5 lt	€ 4,50
Schlossgold Flaschenbier	0,5 lt	€ 2,70
Bier vom Fass Ottakringer vom Fass (inkl. Zapfanlage)	25 lt	€ 125,00
Bier vom Fass Ottakringer vom Fass (inkl. Zapfanlage)	50 lt	€ 219,17

Bankett & Event



Bankett & Event

MINERALWASSER

Römerquelle ohne	1 lt	€ 3,38
Römerquelle prickelnd	1 lt	€ 3,38
Römerquelle ohne	0,33 lt	€ 1,46
Römerquelle prickelnd	0,33 lt	€ 1,46
Römerquelle Emotion:		
Emotion Birne-Melisse	0,33 lt	€ 1,20
Emotion Lemongras	0,33 lt	€ 1,20
Emotion Brombeer-Limette	0,33 lt	€ 1,20
Vöslauer prickelnd / ohne	1 lt	€ 2,96
Vöslauer prickelnd / ohne	0,33 lt	€ 1,46
Bitter Lemon	0,2 lt	€ 1,58
Tonic Water	0,2 lt	€ 1,58
Coca-Cola	0,33 lt	€ 1,25
Coca-Cola light	0,33 lt	€ 1,25

DIVERSE SÄFTE

Apfelsaft	1 lt	€ 4,03
Orangensaft	1 lt	€ 4,50
Grapefruitsaft	1 lt	€ 2,71
Fruchtsaft Ananas	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft Apfel	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft Birne	0,2 lt	€ 1,93

Bankett & Event

Fruchtsaft Johannisbeer	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft Marille	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft Pfirsich	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft ACE	0,2 lt	€ 1,93
Fruchtsaft Multivitamin	0,2 lt	€ 1,93

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holunder Limetten Limonade	0,25 l	€ 2,46
Maracuja Limonade	0,25 l	€ 2,46

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – Beachten Sie auch bitte unsere saisonalen Angebote.

Orangensaft	1 lt	€ 9,83
Orangensaft	0,25 lt	€ 2,50
Apfel-Karotte-Zitrone	0,25 lt	€ 2,50

KAFFEE & TEE

Nespresso Maschine, wird Ihnen gratis zur Verfügung gestellt. Kaffeetaps Stk. € 1,99 wird nach verbrauch verrechnet, inkl. Geschirr und Milch (Maresi) und Zucker

Kaffee Kanne	8 Tassen	€ 12,40
Kaffee Kanne	12 Tassen	€ 18,19
Tee Kanne	4 Tassen	€ 5,36

Bankett & Event

WEISSWEIN 0,7 lt

<p>Grüner Veltliner, Winzer Krems Ried Sandgrube, Niederösterreich Typisch würzig-pfeffrige Veltliner-Aromatik. Bevorzugter Begleiter zur typisch österreichischen Hausmannskost</p>	€ 14,08
<p>Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Martin Nigl Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig und leichtgewichtig. Ein typischer Sortenvertreter mit saftig, spritziger Säure und schönem Fruchtcharakter. Ein harmonischer Speisenbegleiter zu Fleischgerichten mit cremigen Saucen, Geflügel oder auch einfach nur zur Pasta</p>	€ 23,43
<p>Roter Veltliner Klassik, Weingut Leth Fels am Wagram, Niederösterreich Ehemals die Hauptsorte am Wagram, heute fast ausgestorbene Rarität. Dezente florale Aromatik mit erfrischender Säure, würzig und extraktreich</p>	€ 14,61
<p>Gemischter Satz DAC, Weingut Wieninger Stammersdorf, Wien Die Wiener Spezialität! Die in einem Weingarten gemischt ausgepflanzten Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Chardonnay ergeben eine frische Cuvée mit pfeffriger Würze und sehr belebender Zitrusfrucht. Idealer Speisenbegleiter zu Backhendl und Wiener Schnitzel</p>	€ 17,43
<p>Sauvignon Blanc Klassik 2010, Weingut Erwin Sabathi Leutschach, Südsteiermark Ein typischer Sortenvertreter aus der Südsteiermark, wie man ihn kennt und liebt! Stachel- und Johannisbeeren in der Nase! Hervorragend zu zarten Fischgerichten oder asiatischer Küche</p>	€ 28,33

Bankett & Event

ROTWEIN 0,7 lt

Blauer Zweigelt St. Severin, Winzer Krems € 14,08

Kremstal, Niederösterreich

Typische Fruchtentfaltung nach Weichsel, Zimt und Erdbeeren. Passt zu vielen Wildgerichten, ausgezeichnet zu Rindfleischgerichten, besonders zum Tafelspitz

Blaufränkisch, Claus PreisingerGols € 20,00

00

Neusiedler See, Burgenland

Top Winzer Claus Preisinger aus Gols beweist mit diesem Wein seine Kompetenz in Sachen Blaufränkisch! Fruchtig und mit einer leichten Pfeffrigkeit passt er gut zu Gegrilltem oder einer Entenbrust

Rubin Carnuntum, Weingut Gerhard Markowitsch € 23,96

Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich

Tief rubinroter Zweigelt mit intensiven Aromen nach Kirschfrucht, Weichseln und dunklen Beeren. Am Gaumen angenehm füllig und kräftig. Hervorragender Begleiter zu gekochtem Rind und Wildgerichten

Wiener Trilogie (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt), Weingut Wieninger € 26,17

Stammersdorf, Wien

In der Nase intensiv nach roten Beerenfrüchten, untermalt von etwas Zweigeltgewürzen. Am Gaumen saftigwürzige Kirschenfrucht, mit verspielten aber zarten Tanninen. Perfekt zu Gegrilltem, Pasta oder Geflügel

Bankett & Event

BUFFETVORSCHLÄGE

Saisonale Buffets bieten wir ab einer Gästeanzahl von 30 Personen an. Preis auf Anfrage!

Verstehen Sie bitte unsere Buffets als Vorschläge! Gerne können Sie sich Ihre individuellen Buffets aus unseren Vorschlägen zusammenstellen.

Unsere Buffetvorschläge richten sich nach der jeweiligen Saison! Das heißt, wir versuchen Sie mit saisonalen Gerichten zu jeder Jahreszeit zu begeistern!

Fragen Sie nach unseren Saisonangeboten bei Ihrer Cateringanfrage!

Für kleinere Gruppen als 30 Personen bieten wir ein Business Lunch Buffet an, welches sich aus Speisen des täglichen Menüplans des Restaurants „Lakeside“ zusammensetzt.

Preis auf Anfrage.

Bankett & Event



Bankett & Event

BUFFETVARIANTE GRANDE LUXE

Kalte Köstlichkeiten

Sulz vom Salzburger Almoachsen | Paprika-Jungzwiebelmarinade
Käferbohnsalat im Glas | Kürbiskerne

Hauptspeisen

Waldpilzlinguine a la creme | hausgemacht | Tomaten | Parmesanspäne | Ruccola
Red Snapper Filet | Nusskartoffel | Gemüse glaciert | Sauce Tartare
Rindspitzen Esterhazy | Wurzelgemüwestreifen | Rahmsauce | Serviettenknödel
Hühnerbrust überbacken | Mozzarella | Tomaten | glacierte Babykarotten | Petersilerdäpfeln

Dessert

Schokoladenmousse im Glas | Mandeln
Obstsalat | Beeren
Mohr im Hemd | Schokoladensauce

€ 29,90 pro Person



Bankett & Event

BUFFETVARIANTE GRINZINGER HEURIGEN

Kalte Fitmacher

Kastenbrot | Schmalz | Liptauer- | Eiaufstrich
Österreichischer Aufschnitt | Kümmelbraten | Selchfleisch | diverse Schinkensorten
Salatbuffet | Gemüsesalate | Blattsalat | diverse Dressings

Warme Speisen

Rindsgulasch | Butterspätzle | Sauerrahm
Krustenschweinsbraten | Sauerkraut | Erdäpfel oder Semmelknödel
Faschierte Laibchen | Erdäpfelpüree
Gemüsestrudel | Schnittlauchrahm
Wiener Krautfleckerl | grüner Salat

Desserts

Wiener Apfelstrudel | Schlagobers
Fruchtknödel | Butterbrösel
Mohnnudeln | Apfelmus

€ 27,60 pro Person



Bankett & Event

BUFFETVARIANTE

REISE UM DIE WELT

Antipasti

Italienisches Tomaten-Buffel Mozzarella | Basilikumpesto
Marokanischer Couscous Salat | gegrilltes Gemüse | Petersilie
Wiener Tafelspitzsuzl | Kernölvinaigrette
Verschiedene Blattsalate | Dressings

Warme Gerichte

Filet vom Fjordlachs | Kräuterkruste | buntes Erdäpfelgemüse
Rotes Thai Chicken Curry | Eiernudeln
Schweinsfilet | Budapester Paprikaletscho | Romsarinnockerl
Falafel | Hummus

Desserts

Mousse au chocolate
Creme | katalanische Art
Sacher- | Punschwürfel

€ 26,90 pro Person



Bankett & Event

BUFFETVARIANTE FEINSCHMECKER

Vorspeise

Avocado-Papayasalat | pikant | marinierte Garnellen
Mozzarellaperlen | würzige Paradeisersalsa | frischer Basilikum
Räucherlachs | Wasabi-Gurkenragout
Gartenfrische Salate | Dressingauswahl

Hauptspeisen

Zartes Schweinsfilet | Thymian | Steinpilznockerl
Ziegenkäse-Blattspinatravioli | österreichische Grünschimmelkäsesauce
Steirische Backhenderlstücke | Kürbispanade | Kartoffel-Vogersalat
Ausseerland Seesaibling | Zitronenbutter | mediterranes Gemüse
Lammrock | Senfsaatkruste | Ratatouilllegemüse | Rosmaringnocchi

Desserts

Weißes Schokoladenmousse-Törtchen | getunkte Erdbeere
Thai Crème Brûlée | Mango | Papaya | Basilikum
Kaiserschmarrn | karamellisiert | hausgemachter Marillenröster

€ 33,90 pro Person

Bankett & Event

BUFFETVARIANTE SMART

Vorspeise

Frischkäseterrine | Gemüse mariniert
Gurken-Tzatziki im Glas | Rohschinken
Salatbuffet | 4 Gemüsesalate
Blattsalat | diverse Dressings

Hauptspeisen

Scallopini vom Hühnerfilet | Basilikumsauce | geschmortes Erdäpfel-Röstgemüse
Zander Sous vide gegart | Artischokengemüse | Duftreis
Vollkornpasta | Gemüsenudeln | Kräutersauce
Jungschweinsbraten | Gabelkraut
Spinatknödel | Brauner Butter | Parmesan

Desserts

Melonensalat | Minze
Zitronen-Joghurtcreme | Früchte
Gugelhupf

€ 28,90 pro Person

Bankett & Event

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1 (VEGETARISCH)

WALDPILZ-CONFIT | KRÄUTERSALAT | HIMBEERDRESSING
ESSENZ VON DER GARTENZUCCHINI | KERBEL | FEINES GEMÜSE
RAVIOLI | MOZZARELLA-BASILIKUMFÜLLE | RAGOUT VON DER STRAUCHTOMATE
ERDBEEREN | LIMETTENRAHM

MENÜ 2

RÄUCHERLACHS | HONIG-DIJONSENFAUCE | PASTINAKENCREME
WALDPILZCREMESUPPE | WEINTRAUBEN KARAMELLISIERT
RINDERFILET VOM ALMOCHSEN | PORTWEINSAFTERL | RÖSTZWIEBELRÖSTI | BROKKOLI
HIMBEER-TIRAMISU | IM GLAS

Bankett & Event

MENÜ 3

SPANFERKELSULZ | VOGERLSALAT | KERNÖLVINAIGRETTE

BROKKOLICREMESUPPE | KÄSECROSTINI

SCHWEINSFILETMEDAILLON | SPECKMANTEL | KIRSCHTOMATEN-SPROSSENGEMÜSE | POTATOE WEDGES | KERBELGLACE

JOGHURTTÖRTCHEN | FRÜCHTE

MENÜ 4

FEINER KRÄUTERSALAT | GRAPEFRUITESSIG | RÄUCHERLACHSSTREIFEN

ALT WIENER ERDÄPFELSUPPE | SPECK GERÖSTET | SCHWAMMERL

HIRSCHBRATEN | WACHOLDERJUS | APFELROTKRAUT | PREISELBEERERDÄPFEL

NUSSPALATSCHINKEN | SCHOKOSAUCE | SCHLAGOBERS

Bankett & Event

Gerichte nach Anzahl Die folgenden Buffetvarianten sowie die angegebenen Preise sind ab 15 Personen gültig. Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung (3 Werktage vor der Veranstaltung). Bitte wählen Sie Ihre der Buffetgäste wie folgt aus:

Menü 5

Pannonische Zanderstücke | Paprikagemüse
Zucchinicremesuppe | Croutons
Kalbsfilet | Calvadossauce | Gartengemüse | Kräuterlinguine
Kaiserschmarrn | heiße Himbeeren

Menü 6

Schinkenrolle mit Honig glaciert | Kräutergervais | Salatbouquet
Tomaten-Chilisuppe | Basilikum Crostini
Alpenlachs gegrillt | Krenrisotto | Erbsenschaum
Mangomousse | Basilikum

Menü 7

Gabelbissen vom Grillgemüse | Keimlingsalat | Balsamico
Kresseschaumsuppe | gegrillte Gartentomate Concasse
Flugentenbrust gegrillt | Orangenjus | Apfelrotkraut | Pommes Duchess
Erdbeer-Cheesecake light | im Glas

Bankett & Event

Menü 8

Forellenfilet hausgeräuchert | Krenschäum | bunter Blattsalat
Gemüsesuppe klar | Grießnockerl
Almoachsen Tafelspitz gekocht | Wurzelgemüse | Röstkartoffel | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce
Topfenstrudel | Vanillesauce

Menü 9

Edelräucherfisch Mousse | Blattsalat
Rindsuppe | Wiener Einlagen
Zwiebelrostbraten gedünstet | Speckfisolen | Braterdäpfel
Buchteln | Vanille-Zimtsauce

Menü 10

Roastbeef | Süßkartoffelcreme | Wasabisauce
Fritattensuppe | Schnittlauch
Wiener Schnitzel | Kalb | Petersilerdäpfel | gemischter Salat
Apfelstrudel | Vanillesauce

Bankett & Event

Menü FRÜHLING (21. März – 20. Juni)

Cremschnitte | weißer Spargel | geräucherte Lachsstreifen | Kräutersalat
Sellerie-Bärlauchsuppe | Käsekrusteln
Kalbsfilet gegrillt | Glacierte Karotten | Kräuterbandnudeln
Vanille-Veilchencreme | Früchte

Menü SOMMER (21. Juni – 21. September)

Crème Brûlée von Tomate & Mozzarella | Basilikumpesto
Kräuterschaumsuppe | Vollkorncroutons
Lachsschnitte zart gebraten | Limettenschaum | buntes Gemüse | Petersilerdäpfel
Fruchtsalat exotisch | Zitronensorbet

Menü HERBST (22. September – 20. Dezember)

Waldpilzsalat | Parmaschinken | Balsamicodressing getrüffelt
Kürbissuppe | Kürbiskerne geröstet
Hirschbraten | Steinpilzpurée | Kohlsprossen | Wacholder-Zwetschkensauce
Haselnussnougatcreme | Preiselbeeren

Menü WINTER (21. Dezember – 20. März)

Rindfleischsülzchen | Zwiebelvinaigrette | Kernöl
Maronicremesuppe | Gewürzrahm
Stroganoff | Gemüsemelange | Spätzle
Lebkuchenmousse | Eierlikörsauce | Punsch-Zwergorangen

Bankett & Event

Schnell und gut

1 kalter, 4 warme, 2 süße Snack

Kalte Snacks

Gefülltes Jourgebäck

Warme Snacks

Schinkenkipferl

Lachskipferl

Mini Quiches mit Spinat und Schafskäse

Rindfleischbällchen mit Chili-Dipsauce

Süße Snacks

Hausgemachte Süßspeisen

Fruchtsalat

€ 17,85 pro Person

Basic

3 kalte, 5 warme, 3 süße Snacks

Kalte Snacks

Diverse Canaprées und Brötchen mit Salami, Schinken, Käse und Aufstrich

Warme Snacks

Schinkenkipferl

Lachskipferl

Mini Quiches mit Spinat und Schafkäse

Mini Quiches mit Speck und Lauch

Hühnerspießchen mit Gemüse

Süße Snacks

Hausgemachte Süßspeisen

Fruchtsalat

€ 22,20 pro Person

Bankett & Event

Premium

4 kalte, 5 warme, 3 süße Snacks

Kalte Snacks

Belegte Brötchen und kalte Vorspeisen

2 belegte Brötchen mit Schinken und Eiaufstrich

Paradeiser- Mozzarella- Spiesschen

Steirischer Rindfleischsalat

Warme Snacks

Zwetschken im Speckmantel gebraten

Rindfleischbällchen mit Chili-Dipsauce

Scampi Spieße

Gebackene Briespitzen

Mini Pizza

Süße Snacks

Sacher Schnitte

Früchtespießchen

Petit fours

€ 24,10 pro Person

(Preis enthält jeweils 1 Stk. der o.a. Auswahl)

Deluxe

5 kalte, 6 warme, 3 süße Snacks

Kalte Snacks

Shrimpscocktail

Lachstatar auf Brioche

Diverse gefüllte Wraps

Asiatischer Glasnudelsalat

CousCous mit Ananas, Mango, Papaya und Chili

Warme Snacks

Vegetarische Frühlingsrolle mit Kräuterdip

Mini Wiener Schnitzel auf Erdäpfelsalat

Gegrillte Riesengarnelen

Kleines Filetsteak vom Schwein auf Erdäpfelpüree

Würsteln im Schlafrock

Hühnerspießchen mit Gemüse

Süße Snacks

Pariser Spitz

Duett vom Schokoladenmousse

Fruchtsalat

€ 28,70 pro Person

(Preis enthält jeweils 1 Stk. der o.a. Auswahl)

Bankett & Event

11 RUND UM IHREN ANLASS

Gerne beraten wir Sie uns mit Ihnen individuell für Ihren Abendanlass oder Event. Bitte beachten Sie, dass unsere Getränkepreise „Event“ ausschließlich für Abendanlässe/Events relevant sind.

Servicemitarbeiter

Auf Wunsch stellt Eurest für die Betreuung **Ihrer Events** Servicemitarbeiter zur Verfügung.

Pro Servicemitarbeiter pro Stunde à € 27,50-exkl. Steuer. (innerhalb der Kernzeit bis 19.00)
Pro Servicemitarbeiter pro Stunde á € 37,75- exkl. Steuer. (außerhalb der Kernzeit ab 19.00)
Pro Koch pro Stunde à € 33,15,-exkl. Steuer. (innerhalb der Kernzeit bis 19.00)
Pro Koch pro Stunde à € 40,30,-exkl. Steuer. (außerhalb der Kernzeit ab 19.00)

je nach Anlass (Räumlichkeiten, Art des Anlasses etc.) werden wir Ihnen unseren individuellen Vorschlag für die Anzahl der benötigten Servicemitarbeiter und Köche stellen.

Servicemitarbeiter müssen mindestens 2 Wochen im Voraus gebucht werden.

Bei Stornierung oder Reduzieren der gewünschten Anzahl Servicemitarbeiter, von 5 bis 0 Tage vor dem Anlass, werden wir, die für uns anfallenden Stornierungskosten an Sie weiterverrechnen.

Verrechnung der Servicemitarbeiterkosten:

Bitte beachten Sie, dass der Auf- bzw. Abbau sowie die Vorbereitungszeit in unserer Mitarbeiterkalkulation bereits inkludiert sind.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass unsere Mitarbeiter ordnungsgemäß angemeldet sind.

Bankett & Event

12 VERKAUFS-, LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Bestellung, Auftrag, Personenanzahl

Menüplanung, Festlegung der Teilnehmerzahl sowie sonstige für die Veranstaltung wichtige Details sollten spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn abgeschlossen sein. Eine Reduzierung oder Aufstockung der Teilnehmerzahl ist bis zu 3 Werktagen vor Veranstaltungsbeginn möglich, danach ist dies nur einvernehmlich und nach Maßgabe unserer Möglichkeiten gegeben.

Dekoration und Blumen

Gerne dekorieren wir die Tische und Buffets individuell nach Ihren Wünschen und Jahreszeit. Blumengestecke ab € 26,50 für die Stehtische empfehlen wir Ihnen einzelne Blüten in der hohen Vase € 6,30 pro Stück

Gerne können Sie uns auch Ihre individuellen Wünsche zukommen lassen und wir stellen Ihnen das passende Angebot zusammen.

Tischwäsche & Menükarten

Für gedeckte Tische berechnen wir € 3,78 pro Person für Tischwäsche, Gedeck und Menükarten. Bei Stehtischen verrechnen wir € 2,00 pro Person für die Tischwäsche und Buffetkarten.

Bankett & Event

Lieferzeiten

Zugesagte Termine werden unter der Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art, wie z.B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Verpflichtungen.

Personalkosten

Wir bitten zu beachten, dass es sich bei dem in der Kostenübersicht angeführten Personalaufwand um eine Schätzung handelt, die sich an den im Angebot festgelegten Ablaufzeiten orientiert. Abweichungen von dem im Angebot vorgegebenen Ablauf können höhere Personalkosten verursachen.

Preise

Alle in diesem Angebot angeführten Preise sind als Einzelpreise nur im Rahmen des Gesamtangebots gültig. Die Preise verstehen sich, falls nicht besonders angeführt, exklusive Umsatzsteuer. Ansonsten beinhalten sie alle anderen gesetzlichen Abgaben, nicht jedoch die Vergnügungssteuer.

Versicherung

Allfällige Versicherungen hat der Veranstalter selbst abzuschließen.

Bankett & Event

REKLAMATION, STORNO

CATERING - BUFFET (WARMES SPEISEN) SIND 4 WERKTAGE VOR BEGINN DER VERANSTALTUNG KOSTENLOS STORNIERBAR.

STORNIERUNG BIS 3 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG WERDEN 30 % VERRECHNET

2 TAG 50 % VERRECHNET

1 TAG VOR DER VERANSTALTUNG 80 % VERRECHNET

BEI VERANSTALTUNGSDATUM WERDEN 100 % VERRECHNET

KALTES BUFFET WIE ZB. (BRÖTCHEN , PLUNDER, OBST, KAFFEPAUSEN ETC.), IST EIN TAG DAVOR BIS MITTAG 12.00 SCHRIFTLICH BEKANNT ZU GEBEN , STORNIERUNG KOSTENLOS !

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

DIE RECHNUNG WIRD NACH DER VERANSTALTUNG NACH MAßGABE DER ERBRACHTEN LEISTUNGEN, MINDESTENS JEDOCH IN HÖHE DER GARANTIEZAHL GEMÄß 1.1 BZW. 1.3 ERSTELLT. SIE IST INNERHALB VON 14 TAGEN NETTO ZAHLBAR. BEI NICHT-EINHALTUNG DER VEREINBARTEN ZAHLUNGSZIELE BERECHNEN WIR VERZUGSZINSEN IN HÖHE VON 8 % P.A. AB FÄLLIGKEIT. DIE DURCH DIE BETREIBUNG DER FÄLLIGEN SCHULD ENTSTEHENDEN KOSTEN WIE MAHNSPESEN, GERICHTSGEBÜHREN, RECHTSANWALTSKOSTEN USW. GEHEN ZU LASTEN DES BESTELLERS.

VERSICHERUNG

ALLFÄLLIGE VERSICHERUNGEN HAT DER VERANSTALTER SELBST ABZUSCHLIEßEN.

Bankett & Event

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist Wien, es wird die ausschließliche Zuständigkeit des jeweils zuständigen Gerichts in Wien vereinbart.

Allgemeines

Sollte eine Bestimmung dieser allgemeinen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. An Stelle der unwirksamen Bestimmung soll eine möglichst nahekommende gültige Bestimmung eintreten.

Ihr Ansprechpartner Timmy Cosan berät Sie gerne persönlich.

E-Mail: catering.siemenscity@eurest.at

Tel: 0664 / 604 08 699

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung mit unserer Catering-Dienstleistung zu einem besonderen Event für Ihre Gäste machen zu dürfen - gemäß unserem Motto: *Jeder Augenblick ein Erlebnis!*