



KONFERENZSERVICE AND CATERING

TECHBASE WIEN

01.10.2025

***WIR LIEBEN CATERING.
KEIN AUFTRAG IST UNS ZU KLEIN,
KEIN EVENT ZU GROß.***

**VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.**

1 SEMINAR- UND KONFERENZSERVICE

Die Pauschale deckt alle Kosten ab, die aus Anlieferung, Abholung und Bereitstellung des Geschirrs entstehen, nicht inkludiert sind Betreuung die Services sowie Buffet auf- und -abbau.

Bei Buchung einer Konferenz werden folgende Pauschalen bei Bestellung (z.B. Kaffeepause) verrechnet:

Montag bis Freitag von 08.00 bis 19.00 Uhr (exkl. MwSt.)

Konferenz bis 30 Personen € 17,85

Konferenz 30-70 Personen € 27,30

Konferenz über 70 Personen € 34,10

Montag bis Freitag nach 19.00 Uhr (exkl. MwSt.)

Konferenz bis 30 Personen € 24,35

Konferenz 30-70 Personen € 39,00

Konferenz über 70 Personen € 52,80

2 Zulieferungspauschale

Für Bewirtungen außerhalb der Siemens City wird zusätzlich pro Zulieferung eine Pauschale von Euro 17,85 exkl. MwSt. verrechnet.

3 KONFERENZPAUSCHALE

Die Konferenzpauschale gilt sowohl für Halbtags-, als auch für Ganztagsseminare und ist ab einer Teilnehmergröße von 15 Personen.

Die Kaffeepausen in der Pauschale können Sie wie gewohnt auswählen. Es fallen keine weiteren Liefer- bzw. Zustellkosten an.

Halbtagespauschale € 48,00 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 Der Business Lunch wird von unseren Küchenchefs ausgewählt und aus den Tagesgerichten aus dem Mitarbeiterrestaurant zusammengestellt*
- *Betreuung durch unser geschultes Personal vor Ort ab 15 Personen pro Raum
(zusätzliches Personal ab 30 Pax erforderlich)*

Ganztagespauschale € 55,00 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 Der Business Lunch wird von unseren Küchenchefs ausgewählt und aus den Tagesgerichten aus dem Mitarbeiterrestaurant zusammengestellt*
- *Betreuung durch unser geschultes Personal vor Ort ab 15 Personen pro Raum*

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.

4 Business Lunch

Der Business Lunch wird von unseren Küchenchefs ausgewählt und aus den Tagesgerichten aus dem Mitarbeiterrestaurant 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 € 45,00 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 € 40,00 exkl. MwSt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

5 Bestellzeiträume für Buffets

Lunch- oder Dinnerbuffets ermöglicht Eurest bei Vorbestellung innerhalb 5 Werktage vorher.

6 Buffetpauschale

Die Buffetpauschale beträgt € 38,00. 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 Eurest für die Betreuung zusätzliche Servicemitarbeiter zur Verfügung, wobei pro Stunde € 45,00 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.

1. FRÜHSTÜCK
2. FRUCHTIGES UND SÜSSES
3. GETRÄNKE
4. WEINE
5. BUFFET
6. MENÜ
7. ZUSÄTZLICHE LEISTUNG, ORGANISATORISCHES

EUREST CATERINGMAPPE

FRÜHSTÜCK

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.



KONFERENZANGEBOT PAUSCHALE

Süße Kaffeepause € 6,80 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

dazu ein Stk. ofenfrisches Jourplunder3

Fruchtige Kaffeepause Variante I € 7,50 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

dazu ein ofenfrisches Jourplunder

frische Früchte aus dem Korb (saisonal)

Fruchtige Kaffeepause Variante II € 8,40 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

dazu ein ofenfrisches Jourplunder

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

KONFERENZANGEBOT PAUSCHALE

Pikante Kaffeepause Variante I € 7,60 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

dazu Sandwichbrote belegt (1 Stück pro Person)

Pikante Kaffeepause Variante II € 7,60 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

gefülltes Jourgebäck (1 Stück pro Person)

Gemischte Kaffeepause Variante € 8,40 pro Person

Kaffee und Tee

Mineralwasser 0,33l

Orangensaft 0,33l

dazu Sandwichbrote belegt (1 Stück pro Person) und ofenfrischen Plundergebäck (1 Stück pro Person)

KONFERENZANGEBOT INDIVIDUELL

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

Canapés	€ 4,30 pro Stück
Belegte Brötchen	€ 4,00 pro Stück
Gefülltes Jourgebäck	€ 3,90 pro Stück
Gefüllte Weckerl	€ 4,40 pro Stück
Tramezzini	€ 3,80 pro Stück

A top-down view of a round chocolate cake on a dark, textured surface. The cake is divided into eight triangular slices by thin lines. In the upper left corner, a small metal sieve holds a mound of dark cocoa powder. The entire scene is set against a dark, mottled background.

EUREST CATERINGMAPPE

FRUCHTIGES UND SÜSSES

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.

DESSERTS, FRUCHTIGES UND SÜßES

Plunder € 2,35 pro Stück

Variation aus Miniplunder, wie Topfengolatschen, Apfeltaschen,
Nussschnecken und Schokokipferl

Unsere Empfehlung: 2 Stück pro Person

Blechkuchen Variation € 2,35 pro Stück

Krapfen Stk. € 2,35 pro Stück

Petit Fours € 3,70 pro Stück

Marmorgugelhupf € 16,80 für 10 Personen

Obstkorb € 2,85 pro Person

Obst geschnitten auf Teller/Platte € 6,70 pro Person

Kekse

Butterblätter 125g € 6,35

Chokini 125g € 6,35

Deloba 100g € 6,35

Messino EH 150g € 6,35

Messino VM 150g € 6,35

Nussdessert 125g € 6,35

Bahlsen Ohne Gleichen 125g € 6,35

Pangani 125g € 6,35

Schoko Leibnitz mini 125g € 6,35

Schoko Leibnitz VM 125g € 6,35

Vollkorn Leibnitz 200g € 7,00

Waffelecken VM € 6,35

BRAINFOOD

Obstsalat (Cool & Fresh)	€ 4,35
Joghurt mit Früchten (Cool & Fresh)	€ 4,35
Müsli Becher (Cool & Fresh)	€ 4,35
Gemüsesticks (Cool & Fresh)	€ 4,35
Müsliriegel Apfel Stk.20g	€ 1,50
Müsliriegel Banane Stk.20g	€ 1,50
Müsliriegel Haselnuss Stk.20g	€ 1,50

SALZGEBÄCK

Nusscocktail 100g	€ 7,70
Salz Crun Chips 150g	€ 4,60
Salzmandeln 100g	€ 8,80
Soletti Supersize 45g	€ 2,20

GETRÄNKE

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA.
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holunder- Limetten Limonade	0,25lt	€ 3,90
Maracuja Limonade	0,25lt	€ 3,90

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

Orangensaft	1,00lt	€ 21,00
Orangensaft	0,25lt	€ 5,30
Apfel- Karotte- Zitrone	0,25lt	€ 5,30

KAFFEE UND TEE

Die Nespresso Maschine, wird Ihnen gratis zur Verfügung gestellt. Kaffeetaps (pro Stück € 2,95 wird nach Verbrauch verrechnet, inkl. Geschirr und Milch (Maresi) und Zucker.

Kanne Kaffee	8 Tassen	€ 16,60
Kanne Kaffee	12 Tassen	€ 25,30
Kanne Tee	4 Tassen	€ 8,85

MINERALWASSER

Römerquelle ohne prickelnd	1,00lt	€ 4,20
Römerquelle ohne prickelnd	0,33lt	€ 3,20
Vöslauer ohne prickelnd	1,00lt	€ 4,20
Vöslauer ohne prickelnd	0,33lt	€ 3,20
Coca Cola	0,33lt	€ 3,90
Coca Cola light	0,33lt	€ 3,90

DIVERSE SÄFTE

Apfelsaft	1,00lt	€ 4,70
Orangensaft	1,00lt	€ 4,70
Fruchtsaft div. Sorten	0,20lt	€ 3,00
Ananas, Apfel, Birne, Johannisbeere, Marille, Pfirsich, ACE, Multivitamin		

GETRÄNKE

Campari Orange	0,20lt	€ 6,50
Campari Soda	0,20lt	€ 6,50
Aperol Spritz mit frischen Limetten und Frizzante	1/4lt	€ 7,90
Frizzante J. Kattus	0,70lt	€ 23,00
Henkell trocken	0,70lt	€ 23,00
Henkell trocken Piccolo	0,20lt	€ 10,00
Schlumberger Goldeck	0,70lt	€ 30,00
Schlumberger Sparkling Brut	0,70lt	€ 32,00

BIER

Ottakringer Flaschenbier	0,33lt	€ 4,20
Ottakringer Flaschenbier	0,50lt	€ 4,85
Schlossgold Flaschenbier	0,50lt	€ 4,85
Bier vom Fass Ottakringer (inkl. Zapfanlage)	20,00lt	€ 274,00
Bier vom Fass Ottakringer (inkl. Zapfanlage)	50,00lt	€ 548,00

A photograph of a wine bottle and a glass of red wine on a wooden surface. The bottle is dark with a black label and a white cap. The glass is filled with red wine. Two cork stoppers are lying on the wooden surface next to the bottle. The background is a dark, textured surface.

EUREST CATERINGMAPPE

WEINE

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.

WEISSWEINE

Grüner Veltliner, Winzer Krems € 19,90

Ried Sandgrube, Niederösterreich

Typisch würzig-pfeffrige Veltliner-Aromatik. Bevorzugter Begleiter zur typisch österreichischen Hausmannskost

Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Martin Nigl € 31,00

Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich

Fruchtbetint, 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 zu Pasta.

Roter Veltliner Klassik, Weingut Leth € 24,30

Fels am Wagram, Niederösterreich

Ehemals die Hauptsorte am Wagram, heute fast ausgestorbene Rarität. Dezent florale Aromatik mit
erfischender Säure, würzig und extraktreich.

Gemischter Satz DAC, Weingut Wieninger € 26,50

Stammersdorf, Wien

Die Wiener Spezialität! Die in einem Weingarten gemischt ausgepflanzten Sorten Grüner Veltliner, Riedling und Chardonnay
ergeben einen frischen Cuvée mit pfeffriger Würze und sehr belebener Zitrusfrucht.
Idealer Speisenbegleiter zu Backendl und Wienerschnitzel.

Sauvignon Blance Klassik Weingut Erwin Sabathi € 38,90

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.

ROTWEIN

Blauer Zweigelt St. Severin, Winzer Krems € 19,90

Kremstal, Niederösterreich

Typische Fruchtfaltung nach Wechsel, Zimt und Erdbeeren. Passt zu vielen Wildgerichten, Ausgezeichnet zu Rindfleischgerichten, besonders zu Tafelspitz.

Blafränkisch, Claus Preisinger € 30,00

Neusiedler See, Burgenland

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

Rubin Carnuntum, Weingut Gerhard Markowitsch € 32,60

Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich

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

Wiener Triologie (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt), Weingut Wieninger € 35,30

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 und Geflügel.

EUREST CATERINGMAPPE

BUFFET

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.



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. Preis auf Anfrage.

BUFFETVARIANTE **GRANDE LUXE**

Kalte Köstlichkeiten

Sulz vom Salzburger Almochsen | Paprika- Jungzwiebelmarinade

Käferbohnsensalat im Glas | Kürbiskerne

Hauptspeisen

Waldpilzlinguine a la creme | hausgemacht | Tomaten | Parmesanspäne | Rucola

Red Snapper Filet | Nusskartoffel | glaciertes Gemüse | Sauce Tartare

Rindspitzen Esterhazy | Wurzelgemüsestreifen | Rahmsauce | Serviettenknödel

Hühnerbrust überbacken | Mozzarella | Tomaten | glacierte Babykarotten | Petersilerdäpfel

Desserts

Schokoladenmousse im Glas | Mandeln

Obstsalat | Beeren

Mohr im Hemd | Schokoladensauce

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

REISE UM DIE WELT

Antipasti

Italienischer Tomaten- Büffel Mozzarella | Basilikumpesto
Marrokanischer Cous Cous Salat | gegrilltes Gemüse | Petersilie
Wiener Tafelspitzsuzl | Kernölvinaigrette
Verschiedene Blattsalate | Dressings

Warme Gerichte

Filet vom Fjordlachs | Kräuterkruste | buntes Erdäpfelgemüse
Roter Thai Chicken Curry | Eiernudeln
Schweinsfilet | Budapest Paprikaletscho | Rosmarinnockerl
Falafel | Hummus

Desserts

Mousse au Chocolate
Creme | katalanische Art
Sacher- | Punschwürfel

BUFFETVARIANTE FEINSCHMECKER

Vorspeise

Avocado- Papayasalat | pikant | marinierte Garnelen

Mozzarellaperlen | würzige Paradeisersalsa | frischer Basilikum

Räucherlachs | Wasabi- Gurkenragout

Gartenfrische Salate | Dressingauswahl

Hauptspeise

Zartes Schweinsfilet | Thymian | Steinpilznockerl

Ziegenkäse- Blattspinatravioli | österreichische Grünschimmelkäse Sauce

Steirische Backhendlstücke | Kürbispanade | Kartoffel- Vogerlsalat

Ausseerland Seesaibling | Zitronenbutter | mediterranes Gemüse

Lammrock | Senfsaatkruste | Ratatouillegemüse | Rosmaringnocchi

Desserts

Weißes Schokoladenmousse- Törtchen | getunkte Erdbeeren

Thai Crémé Brûlée | Mango | Papaya | Basilikum

Kaiserschmarrn | karamellisiert | hausgemachter Marillenröster

BUFFETVARIANTE SMART

Vorspeise

Frischkäseterrine | Gemüse mariniert

Tzatziki im Glas | Rohschinken

Salatbuffet | 4 Gemüsesalate

Blattsalat | diverse Dressings

Hauptspeise

Scallopini vom Hühnerfilet | Basilikumsauce | geschmortes Erdäpfel- Röstgemüse

Zander Sous Vide gegart | Artischockengemüse | Duftreis

Vollkornpasta | Gemüsenudeln | Kräutersauce

Jungschweinbraten | Gabelkraut

Spinatknödel | braune Butter | Parmesan

Desserts

Melonensalat | Minze

Zitronen- Joghurtcreme | Früchte

Gugelhupf

EUREST CATERINGMAPPE

MENÜ

VON DER IDEENFINDUNG BIS ZUM WEGRÄUMEN - WIR SIND FÜR SIE DA:
GENUSSVOLL. PROFESSIONELL. KREATIV.



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- Dijonsensauce | Pastinakencreme

Waldpilzcremesuppe | Weintrauben kramellisiert

Rinderfilet vom Almochsen | Portweinsafterl | Röstzwiebelrösti | Brokkoli

Himbeer- Tiramisu im Glas

Menü 3

Spanferkelsulz | Vogerlsalat | Kernölvinaigrette

Brokkolicremesuppe | Käsecrostini

Schweinsfiletmedaillon | Speckmantel | Kirschtomaten- Sprossengemüse | Potatoe Wedges | Kerbelglace

Joghurttörtchen | Früchte

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 4

Feiner Krautsalat | Grapefruitessig | Räucherlachsstreifen
Alt Wiener Erdäpfelsuppe | gerösteter Speck | Schwammerl
Hirschbraten | Wacholderjus | Apfelrotkraut | Preiselbeererdäpfel
Nusspalatschinken | Schokosauce | Schlagobers

Menü 5

Pannonische Zanderstücke | Paprikagemüse
Zucchini cremesuppe | Croutons
Kalbsfilet | Calvadosauce | Gartengemüse | Kräuterlinguine
Kaiserschmarrn | heiße Himbeeren

Menü 6

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

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 7

Gabelbissen mit Grillgemüse | Keimlingsalat | Balsamico

Kresseschaumsuppe | gegrillte Gartentomaten Concassee

Flugentenbrust gegrillt | Orangenjus | Apfelrotkraut | Pommes Duchess

Erdbeer- Cheesecake light im Glas

Menü 8

Forellenfilet hausgeräuchert | Krenschäum | bunter Blattsalat

Gemüsesuppe klar | Grießnockerl

Almochsen Tafelspitz gekocht | Wurzelgemüse | Röstkartoffel | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Topfenstrudel | Vanillesauce

Menü 9

Edelräucherfisch Mousse | Blattsalat

Rindsuppe | Wiener Einlagen

Zwiebelrostbraten gedünstet | Speckfisolen | Braterdäpfel

Buchteln | Vanille- Zimtsauce

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 10

Roastbeef | Süßkartoffelcreme | Wasabisauce

Fritattensuppe | Schnittlauch

Wiener Schnitzel | Kalb | Petersilerdäpfel | gemischter Salat

Apfelstrudel | Vanillesacue

MENÜVORSCHLÄGE

Menü Frühling (21. März – 20. Juni)

Cremeschnitte | weißer Spargel | geräucherte Lachsstreifen | Kräutersalat

Sellerie- Bärlauchsuppe | Käsekrusteln

Kalbsfilet gegrillt | glacierte Karotten | Kräuterbandnudeln

Vanille- Veilchencreme | Früchte

Menü Sommer (21. Juni – 21. September)

Cremé Brûlée von Tomate und Mozzarella | Basilikumpesto

Kräuterschaumsuppe | Vollkorncroutons

Lahcsschnitte zart gebraten | Limettenschaum | buntes Gemüse | Petersilerdäpfel

Fruchtsalat exotisch | Preiselbeeren

Menü Herbst (22. September – 20. Dezember)

Waldpilzsalat | Parmaschinken | Balsamicodressing getrüffelt

Kürbissuppe | Kürbiskerne geröstet

Hirschbraten | Steinpilzpüree | Kohlsprossen | Wacholder- Zwetschkensauce

Haselnussnougatcreme | Preiselbeeren

Menü Winter (21. Dezember – 20. März)

Rindfleischsülzchen | Zwiebelvinaigrette | Kernöl

Maronicremesuppe | Gewürzrahm

Stoganoff | Gemüsemelange | Spätzle

Lebkuchenmousse | Eierlikörsauce | Punsch- Zwergorangen

SCHNELL UND GUT

Kalte Snacks

Gefülltes Jourgebäck

Warme Snacks

Schinkenkipferl

Lachskipferl

Mini Quiches mit Spinat und Schafkäse

Rindfleischbällchen mit Chili- Dipsauce

Süße Snacks

Hausgemachte Süßspeisen

Fruchtsalat

BASIC

Kalte Snacks

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

Warme Snacks

Schinkenkipferl

Lachskipferl

Mini Quiches mit Spinat und Schasfkäse

Mini Quiches mit Speck und Lauch

Hühnerspießchen mit Gemüse

Süße Snacks

Hausgemachte Süßspeisen

Fruchtsalat

PREMIUM

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

Sacherschnitte
Früchtespießchen
Petit Fours

DELUXE

Kalte Snacks

Shrimpscocktail
Lachstartar auf Brioche
Diverse gefüllte Wraps
Asiatischer Glasnudelsalat
Cous Cous mit Ananas, Papaya, Mango und Chili

Warme Snacks

Vegetarische Frühlingsrolle mit Kräuterdip
Mini Wiener Schnitzel auf Erdäpfelsalat
Gegrillte Riesengarnelen
Kleines Filetsteak vom Schwein mit Erdäpfelpüree
Würstel im Schlafrock
Hühnerspießchen mit Gemüse

Süße Snacks

Pariser Spitz
Duett vom Schokoladenmousse
Fruchtsalat

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 € 45,00-exkl. Steuer. (innerhalb der Kernzeit bis 19.00)

Pro Servicemitarbeiter pro Stunde á € 52,00- exkl. Steuer. (außerhalb der Kernzeit ab 19.00)

Pro Koch pro Stunde à € 52,00 -exkl. Steuer. (innerhalb der Kernzeit bis 19.00)

Pro Koch pro Stunde à € 57,00,-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.

12 VERKAUFS-, LIEFER-, UND 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

€ 34,00 für die Stehtische empfehlen wir Ihnen einzelne Blüten in der hohen Vase € 8,00 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 € 7,00 pro Person für Tischwäsche, Gedeck und Menükarten. Bei Stehtischen verrechnen wir € 4,00 pro Person für die Tischwäsche und Buffetkarten.

VERKAUFS-, LIEFER-, UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Reklamation, Storno

Catering – Buffet (Warme Speisen) sind 4 Werktage vor Beginn der Veranstaltung kostenlos stornierbar.

Stornierungen bis 3 Tage vor der Veranstaltung werden 30% verrechnet.

2 Tage 50% verrechnet

1 Tag vor der Veranstaltung 80% verrechnet

Am Veranstaltungsdatum werden 100% verrechnet

Kaltes Buffet (z.B. Brötchen, Plunder, Obst, Kaffeepause, etc.), ist einen Tag davor bis Mittag 12:00 Uhr ,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 Nichteinhaltung der vereinbarten Zahlungsziele werden Verzugszinsen in Höhe von 8% p.a. ab Fälligkeit. Die durch die Betreibung der fälligen Schulden entstehenden Kosten wie Mahnspesen, Gerichtsgebühren, Rechtsanwaltskosten usw. gehen zu Lasten des Bestellers.

Versicherung

Allfällige Versicherungen hat der Veranstalter selbst abzuschließen.



EUREST RESTAURATIONSBETRIEBSGESELLSCHAFT M. B. H

Ihr Ansprechpartner Timmy Cosan berät Sie gerne persönlich.

Siemensstraße 92, 1210 Wien

Catering.siemenscity@eurest.at

Tel.: + 43 664 / 604 08 699