



cateringgroup.at

Sagen Sie Ja
Cateringangebot
für Ihre Hochzeit

Liebes Brautpaar,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an unseren umfassenden Dienstleistungen und möchten Sie und Ihre Gäste an Ihrem schönsten Tag mit unserem professionellen CATERINGGROUP Team verwöhnen.

Kulinarisches Vergnügen, exzellenter Service, ein Event der Ihre Gäste verzaubern und begeistern wird!

Ob Agape, Buffet oder Menü, wir haben für Sie einen kulinarischen Auszug zusammengestellt.

Ihr Fest von A-Z

- Von der Agape bis zum Zelt
- Hohe Flexibilität
- Komplettservice: Kochen & Köche, Servicepersonal und Mobiliar, Getränke & Gläser
- Geschirr, Besteck und Sonderequipment
- Heiraten in der freien Natur
- Ihr Full-Servicepartner
- Wir kochen für kleine Feste und für Megaevents (bis 5000 Personen)



I. Kulinarischer Teil

Agape | Häppchen

Crostinis | Beef Tartar

fein gefülltes Jour Gebäck | Schinken | Käse | Gurke | Tomate | Aufstriche | Kresse

Lachsrose auf Weißbrot | Dill-Senf-Sauce | Gurke

Tomaten-Mozzarella-Spießchen | Basilikum | Pesto

kleine Quiche Lorraine | Lauch | Schinken | Spinat-Käse

Gemüsesticks | Kräuterdip

Roastbeef | Sauce Remoulade

Schwarzbrotstreifen mit verschiedenem Belag

Jour-Plunder pikant gefüllt | Letscho | Spinatschnecke | Hühnercurry-Tasche

Jour-Croissant pikant gefüllt | Kräuter-Frischkäse | Tomate-Salami | Rauchschinken

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Trüffelaroma | Parmesanraspel

Vitello Tonnato | Rucola

Geräucherte Gänsebrust | Waldorfsalat

CousCous Salat | Kräuter | Gemüsestreifen

„Oberösterreichische Fisch and Chips“ (Waller im Rauna Bierteig | heurige Wedges | Kren)

Mousse und Sülzchen von der Traunsee Räucherforelle | mariniertes Gurkencarpaccio | Kren

Vitello Krenato – dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch | Krensauce | Wurzelgemüse

Ceasar's Salat

Gebeizte Lachsforelle | gepoppter Quinoa Mantel | Bierrettich | weiße Bolognese | Salatherzen | geschmorte Kirschtomaten | Vogersalat

Praline von der geschmorten Hochrippe | Dip vom gerösteten Knoblauch | heimische Mix Pickels | Wildkräutersalat

Zarter Hirschschinken | Kürbismousse | Portwein | Salatbouquet

Gebeizte Lachsforelle | Rettich | Sauerrahm | Kräutersalat

Seesaibling | eingelegte Paprika & eingelegte Melone | Basilikum | Chili Sesam Krokant | Sommersalat



Vegetarische Speisen

Käferbohnen Tatar | Guacamole | Maiscreme | Vogerlsalat | Kapuzinerkresse (vegan)
Mariniertes Gemüse | Chili | Ingwer | Frischkäse Nockerl | Kräutersalat
Heurige Erdäpfel gefüllt | Zucchini-Frischkäseröllchen | Salatbouquet | Trüffelvinaigrette

Suppen

Kräftige Rindsuppe | Leberknödel | Frittaten | Grießnockerl
Hühnersuppe | Wurzelgemüse | Hühnerfleisch
Knoblauchrahmsuppe | Kräutercroutons
Steinpilzschaumsuppe | Strohkartoffeln
je nach Saison: Spargelsuppe | Bärlauchschaumsuppe
Tom Kah Gay – Thailändische Hühner-Kokossuppe | Austernpilzen
Gelbe Rübenschaumsuppe | gegrillter Pfirsich | Rosmarin
Kürbis- Chili Schaumsuppe | Kürbiskernstangerl
Paprika-Ingwersuppe | knusprige Gemüsepraline
Gmundner Kassuppe | Blätterteigstangerl
Motschaumsuppe | geräucherter Saibling | Schwarzbrot Crouton
Apfel Fenchel Schaumsuppe | Zitronengras (vegan)
Gurkenkaltschale | Wasabi Espuma
Kalte Paradeisersuppe | Topfen-Basilikum Nockerl

Hauptspeisen vom Buffet

Rosa gebratenes Beiried (am Buffet frisch aufgeschnitten) | Rotweinzwieberl | grüner Pfeffer | Kartoffelgratin
Kalbsfricandeau rosa gebraten (am Buffet frisch aufgeschnitten) | Petersilienwürzelpüree | Sommergemüse
Mangalitz „Lasagne“ | Bockbier Bechamel | Bergkäse
Schweinemedallions mit Innviertler Speck ummantelt | Pfeffer-Sauce | Gemüsebouquet | Kartoffelgratin
ausgelöstes Landhenderl gefüllt | Spinat | Walnüsse
Kalbsvögel in leichter Rahmsauce in Scheiben serviert | Risibisi | Petersilienkartoffeln
Maishendlrüstchen | mediterranes Gemüse | Rosmarin- Polenta
Forellenfilet | Riesling Sauce | heurige Kartoffel



Vegetarische Speisen

Kaspressknödel | Zitronenpfeffer Spitzkraut | Speck-Paprika Fond

Gnocchi mediterran | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomaten

Gnocchi | leichte Paprikasauce

Erdäpfelgnocchi | Pilze | Rucola | Parmesan

Ricotta Tortellini | Rucola | Pinienkernbutter

Artischockenravioli | mediterraner Spinat | Parmesanschaum

Für die kleinen Festgäste

Hühner- oder Schweinsschnitzel gebacken | Reis oder Pommes frites

Spaghetti Bolognese | Carbonara

Lasagne al Forno

Hauptspeise serviert

Zweierlei vom Rind | rosa gebratenes Beiried | zart geschmorte Rinderbackerl | Wurzelgemüse |

Rotweinzwiebel | grüner Pfeffer | Kartoffelgratintörtchen

Kalbsfricandeau rosa gebraten | Petersilienpüree | Sommergemüse

Schweinefilet im Speckmantel | Pfeffersauce | Gemüsebouquet | Kartoffelgratin

Forellenfilet in Butterpapier | Riesling Sauce | heurige Kartoffel | Wurzelgemüse

Klassisches Osso bucco | Wurzelgemüse | Cremepolenta | Röstzwiebel Crunch

Hochrippe vom Rind | Süßkartoffel | Balsamico Schalotten | Schnittlauch

Fein geschmorte Rinderbackerl | Rosmarin Polenta | Ofenkürbis

Zweierlei vom Mühlviertler Weiderind | rosa gebratenes Beiried | geschmortes Schulterscherz |

Kartoffel-Röstzwiebel Püree | Gremolata

Confierter Saibling | gegrilltes Marktgemüse | Basilikum | Tomate

Lachsforellenfilet | Safranschaum | Basilikum Risotto | Erbsenschoten

gedämpfter Waller | Esterhazy Gemüse | Salzkartoffel | Räucherfisch Schaum

Zanderfilet | Bohnen Gemüse | Chorizo | Macis Blüte

Salat

reichhaltiges Salatbuffet | verschiedene saisonale Salate mit Dressings, Ölen und Essig



Desserts

Schoko-Nougatmousse | Krokant im Glas

Weißes Schokolademousse | Waldviertler Graumohn

Topfencreme | Marillenröster

Obstsalat aus Früchten der Saison

Ananas-Melonensalat | frische Minze (Vegan)

Brandteigkrapferl | Schokoladesauce Topfenschmarrn | Zwetschkenröster

Crème brûlée | frische Beeren

Ministrudeln (Topfen, Apfel, Zwetschke, Marille)

Mürbteigartelettes | Mascarponecreme | frische Früchten

Flaumiges Tiramisu im Porzellanschälchen

Schokolade-Nusspalatschinken | Schlagobers

Kaiserschmarren | Rum-Zwetschkenröster Erdbeer-Limetten Joghurtcreme im Glas

Dunkles Mini-Mohr im Hemd | Schokosauce

Topfenknöderl | Zuckerbrösel | Beerenröster

Schupfnudeln | Blaumohn | karamellisierte weiße Schokolade | Zitronenmelisse

Obstsalat |geflämmte Beeren Marshmallow | Haselnuss Crumble

Verschiedene Sorten Eis im Stanitzel

Mitternachts-Snack mit ofenfrischem Gebäck

Hausgemachte Gulaschsuppe

Erdäpfelgulasch (vegetarisch)

Chili con Carne

Frankfurter | Senf & Kren

Käsevariationen | Trauben & Nüsse

Jourleberkässemmerl | verschiedene Sorten



II. Getränke

Aperitifempfehlungen

Schilerol Limette Minze	3,80 €
Lillet „Wild Berry“	3,80 €
Hugo Weißwein Soda Hollersirup Limette Minze	3,80 €
Aperol Spritz	3,80 €
Pfirsichbowle Prosecco	4,00 €
Erdbeerbowle Prosecco	4,00 €
Himbeerbowle Prosecco	4,00 €

Unsere Empfehlung (Tischwein bei Getränkepauschale) WEINGUT HAGN

Grüner Veltliner „Federflug 2019“ – Weingut Hagn, Mailberg

Blauer Zweigelt 2017/18 – Weingut Hagn, Mailberg

Getränkepauschale

Gerne bieten wir Ihnen für Ihr Event eine Getränkepauschale, welche Prosecco, Wein (Weingut Hagn), Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke, Mineralwasser sowie Kaffee beinhalten würde. Natürlich können auch sämtliche Getränke nach exaktem Verbrauch abgerechnet werden.

Mindestbuchung 6 Stunden anschl. Abrechnung nach Verbrauch möglich. Kinder bis 3 Jahre frei | Kinder von 3 bis 12 Jahren 50% Ermäßigung.

Getränkepauschale pro Gast

€ 4,90 / Stunde



III. Mitarbeiter

Selbstverständlich arbeiten wir ausnahmslos mit fachlich geschulten Mitarbeitern.

Wir würden Ihnen für Ihr Event folgenden Personalvorschlag unterbreiten:

00 Cateringleiter	pro Stunde	45,60 €
00 Servicemitarbeiter	pro Person und Stunde	34,20 €
00 Köche	pro Person und Stunde	43,20 €
00 Logistiker	pro Person und Stunde	33,60€

Unser Personal trägt weiße Bluse/weißes Hemd, schwarze Hose, schwarze Schuhe, sowie eine schwarze, lange Kellner-Schürze.

Angegebene Zeiten sind geschätzte Zeiten dem Ablauf entsprechend. Verrechnet werden die tatsächlich anfallenden Arbeitszeiten.

Mindestverrechnungsdauer pro Person sind 6 Arbeitsstunden. Ab der 9. und 10. Stunde 50% Überstundenzuschlag | ab der 11. und 12. Stunde 100% Überstundenzuschlag.

IV. Equipment-Standardausführung

Für das verwendete Porzellan, Besteck, div. Gläserarten, Kaffeegeschirr, Weinkühler, Küchen- und Buffetausstattung, Papierservietten, Aschenbecher, Abfallbeseitigung und Infrastruktur.

verrechnen wir Ihnen Pauschal pro Person 4,00 €

Cateringgroup-Menükarten kostenlos



Unsere Agentur LIVE//EVENT steht Ihnen als Full Service Eventagentur jederzeit sehr gerne für zusätzliche Leistungen zur Verfügung.

- Beleuchtung - Ambientelicht
- Künstler, DJ oder Bands
- Mobiliar (Sonderwünsche – Lounge,...)
- Blumendekoration
- uvm.

Ihr Ansprechpartner: Martin Gessl, 0664/132 53 73



V. Mietmöbel & Tischwäsche

Gerne bieten wir Ihnen auch Mietmöbel und Tischwäsche für Ihre Traumhochzeit an. Nachstehend sehen Sie die gängigsten Artikel als Preisauskunft. Nach der Erstbesprechung wird der Bedarf erhoben und kalkuliert.

Bezeichnung	Einheit	Preis/EH
Stehtische 70cm Durchmesser	pro Stk.	€ 15,00
Hussen für Stehtische	pro Stk.	€ 10,00
Arbeitstische für Buffet 160cm	pro Stk.	€ 15,00
Stoff-Servietten	pro Stk.	€ 1,85
Hussen weiß inkl. Reinigung	pro Stk.	€ 6,00
Deckservietten weiß, 90x90cm für Stehtisch	pro Stk.	€ 2,60
Tischtuch weiß, 180x140cm	pro Stk.	€ 9,60
Tischtuch weiß, 280x140cm	pro Stk.	€ 9,60
Tischtuch weiß, rund Ø 280cm	pro Stk.	€ 15,60
Biertischgarnituren Hussen weiß für Biertischgarnituren (20 Stk. verfügbar)	pro Stk.	€ 15,00
1 Traungstisch weiß eingekleidet inkl. 4 Sessel mit Hussen Sessel für Standesbeamten		€ 40,00



VI. Dekoration & Floristik

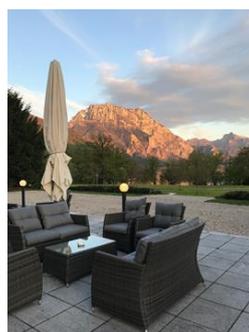
Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch für Ihre Veranstaltung moderne Floristik für Tische, Buffet, Stehtische oder Podien an. Natürlich helfen wir Ihnen auch bei weiterführenden Dekorationsvorstellungen.

Tischgestecke ca. 25cm Durchmesser rund ab 22,50 €

Buffetgestecke ca. 40cm Durchmesser halbrund ab 35,00 €

Glaswürfel mit Blüten für Stehtische ab 6,50 €







**AUF DEN SEITEN 12 - 19 FINDEN SIE
EINIGE BEISPIELE INKL. PREISGESTALTUNG**



Beispiel 1 – 80 GÄSTE- Vorspeise eingestellt – Hauptspeise vom Buffet inkl. Getränkepauschale

Ablauf

17.30 Uhr	Agape	Getränkesservice
19.30 Uhr	Abendessen	Getränkesservice
21.30 Uhr	Hochzeitstorte Erdgeschoss	
24.00 Uhr	Mitternachtssnack	
03.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | 17.30 Uhr | Eintreffen der Gäste

Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein | Prosecco

Lachsrose auf Weißbrot

Tomate-Mozzarella

kleine Quiche Lorraine (wir kalkulieren 2,5 Stk. pro Person für die Häppchen)

Hochzeitsmenü | ab 19.30 Uhr

Vorspeise eingestellt

Frischkäse-Terrine | Stücke vom Flusskrebis | Kräutersalat | Zucchini-Röllchen | Kräutersalat
dazu servieren wir frisches Gebäck

Hauptspeisen vom Buffet

Kalbsfricandeau rosa gebraten (am Buffet frisch aufgeschnitten) | Petersilienpüree | Sommergemüse
ausgelöstes Landhenderl gefüllt | Spinat | Walnüssen | leichte Paprikasauce

Ricottatortellini | junger Spinat | Pinienkernbutter

Salatbuffet

Grüner Salat (Dressing) | Kartoffelsalat | Tomatensalat | Karottensalat | Gurken-Rahmsalat

Anschnitt Hochzeitstorte

Hochzeitstorte wird vom Brautpaar zur Verfügung gestellt werden | Teller und Besteck werden von uns einkalkuliert

Dessertbuffet

Joghurt – Limettencreme

Dunkles Mini- Mohr im Hemd | Schokosauce

Mascarponecreme | Cantuccini | Passionsfrucht

Mitternachtssnack | 24.00 Uhr | für ca. 50 Gäste

hausgemachte Gulaschsuppe | Gebäck



Mitarbeiter - Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 16.30 bis 04.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	1 Mitarbeiter von 17.00 bis 24.00 Uhr	2
	1 Mitarbeiter von 17.00 bis 04.00 Uhr	
Service-Mitarbeiter Schankbereich	16.30 bis 01.00 Uhr	1
Köche		2
Logistiker		2

Budgetierung Ihrer Veranstaltung

Ihr **KOMPLETT-PREIS** für Hochzeitsmenü | Equipment | Personal inkl. Fahrtkosten

(geschätzter Aufwand – Veranstaltungsdauer von 17.30 Uhr bis 03.00 Uhr)

für eine Gästezahl von **80 Personen**

80 Personen Hochzeitsmenü Equipment Personal inkl. Fahrtkosten á € 89,47	7.157,60 €
80 Personen Getränkepauschale 17.30 bis 23.30 Uhr á € 29,40	2.352,00 €
Gesamtsumme	9.509,60 €
Summe pro Person	118,87 €



Beispiel 2 - 90 GÄSTE – 80 Erw. – 10 Ki. – VS eingestellt – HS Buffet

Ablauf

17.00 Uhr	Eintreffen der Gäste	Getränkesservice
18.30 Uhr	die Gäste nehmen Platz Hochzeitsbuffet	Getränkesservice
21.00 Uhr	Hochzeitstorte	
23.00 Uhr	Mitternachtssnack	
02.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | 17.00 Uhr | Eintreffen der Gäste

Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein | Prosecco

Fein gefülltes Jourgebäck | Schinken | Paparika und Käse | Gurken (wir kalkulieren 2,5 Stk. pro Person für die Häppchen)

Hochzeitsmenü | ab 18.30 Uhr

Vorspeise eingestellt

Prosciutto | italienische Salami | Melone | Antipastigemüse | Oliven | Parmesan

Tomate-Mozzarella | verschiedene Sorten Gebäck | Chiabatta

Hauptspeisen vom Buffet

Schweinsbraten | Stöckelkraut | Knödel | Kartoffelr

ausgelöstets Backhenderl | Kartoffel-Vogelersalat | Kartoffelr

Penne | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rucola

Penne | Tomatensauce | Sauce Bolognese | für unsere kleinen Gäste

kleines Salatbuffet

Dessert serviert

Topfenknödel | Erdbeersauce

Anschnitt Hochzeitstorte | 21.30 Uhr

Hochzeitstorte wird vom Brautpaar zur Verfügung gestellt | Teller und Besteck werden von uns einkalkuliert

Mitternachtssnack | 24.00 Uhr | für ca. 50 Gäste

Gulaschsuppe | frische Semmerl



Mitarbeiter - Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 16.00 bis 03.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	1 Mitarbeiter von 16.00 bis 24.00 Uhr	2
	1 Mitarbeiter von 17.30 bis 03.00 Uhr	
Service-Mitarbeiter Schankbereich	16.00 bis 24.00 Uhr	1
Köche		2
Logistiker		2

Budgetierung Ihrer Veranstaltung

Ihr **KOMPLETT-PREIS** für Hochzeitsmenü | Equipment | Personal inkl. Fahrtkosten

(geschätzter Aufwand – Veranstaltungsdauer von 17.30 Uhr bis 02.00 Uhr)

für eine Gästezahl von 90 Personen

80 Personen Hochzeitsmenü Equipment Personal inkl. Fahrtkosten á € 85,26	6.820,80 €
10 Personen/Kinder á € 9,90	99,00 €
Getränke nach Verbrauch	
Gesamtsumme	6.919,80 €
Summe pro Person	76,89 €



Beispiel 3 – 90 GÄSTE – 75 Erw. – 15 Ki. – Speisen serviert

Ablauf

15.30 Uhr	Agape	Getränkesservice
16.30 Uhr	Hochzeitstorte	
18.00 Uhr	Abendessen	Getränkesservice
23.00 Uhr	Mitternachtssnack	
03.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | 15.30 Uhr

Prosecco | Bier 0,3 l | Alkoholfreie Getränke | Spritzer | Aperol Spritz | Hugo | Schilerol

Jourgebäck | Schinken | Paprika und Käse | Gurke (wir kalkulieren 2,5 Stk. pro Person für die Häppchen)

Anschnitt Hochzeitstorte | 16.30 Uhr

Hochzeitstorte wird vom Brautpaar zur Verfügung gestellt | Teller und Besteck werden von CG einkalkuliert

Hochzeitsmenü | 18.00 Uhr

Couvert auf Teller am Tisch eingestellt

Olivenöl | Schmalz | Kräutertopfen | dazu reichen wir verschiedene Sorten Gebäck

Vorspeise serviert | 18.20 Uhr

Heuriger Erdäpfel | Kräuterfrischkäse | Salatbouquet | Trüffelvinaigrette

Suppe serviert

Gmundner Hochzeitssuppe (klare Gemüsesuppe mit Julienne Gemüse, Frittaten, Grießnockerl)

Kindermenü (15 Kinder)

Suppe | kleines Schnitzerl | Pommes | Ketchup

Hauptspeise serviert | Portionen werden bekannt gegeben!!

Schweinemedallions mit Innviertler Speck ummantelt | Pfeffer-Sauce | Gemüsebouquet | Kartoffelgratin

Forellenfilet | Gemüsestreifen | Rieslingsauce | heurige Kartoffel

Gebackenes Putenschnitzerl "Wiener Art" | Bratkartoffel | Reis

Kartoffel Spinat Strudel

Salatbuffet

Dessertbuffet

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Malakoff im Glas

Erdbeer-Joghurt-Törtchen

zur späteren Stunde | ca. 23.00 Uhr

Käseplatte | Weintrauben | Nüsse | Chutneys



Mitarbeiter - Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 14.30 bis 04.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	2 Mitarbeiter von 14.30 bis 24.00 Uhr 1 Mitarbeiter von 17.30 bis 04.00 Uhr	2
Service-Mitarbeiter Schankbereich	14.30 bis 01.00 Uhr	1
Köche		2
Logistiker		2

Budgetierung Ihrer Veranstaltung

Ihr **KOMPLETT-PREIS** für Hochzeitsmenü | Equipment | Personal inkl. Fahrtkosten

(geschätzter Aufwand – Veranstaltungsdauer von 15.30 Uhr bis 03.00 Uhr)

für eine Gästezahl von **90 Personen**

90 Personen | Hochzeitsmenü | Equipment | Personal inkl. Fahrtkosten | á € 86,35 7.771,50 €

Summe pro Person **86,35 €**



Beispiel 4 – 130 GÄSTE – Speisen serviert

Ablauf

16.30 Uhr	Eintreffen der Gäste Begrüßungsgetränk	Getränkesservice
19.00 Uhr	die Gäste nehmen Platz eingestelltes Gedeck	Getränkesservice
19.30 Uhr	Speisenservice	Getränkesservice
02.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

130 Gäste

Eintreffen der Gäste | 16.30 Uhr

Prosecco | Bier 0,3 l | Alkoholfreie Getränke

Lachsrose | Weißbrot | Dill-Senf-Sauce

kleine Quiche Lorraine | Lauch | Spinat

kleine Quiche Lorraine | Lauch | Schinken

Hochzeitsmenü | 19.00 Uhr

Couvert auf Teller am Tisch eingestellt

Gesalzene Butter | Liptauer | Kräutertopfen dazu reichen wir verschiedene Sorten Gebäck

Vorspeise serviert

Mousse vom Räucherfisch | geräucherte Forelle | Kren | Salatbouquet | Jourgebäck

Suppe serviert

klare Rindssuppe | Grießnockerl

Hauptspeise serviert

fein gefüllte Rindsroulade | Kartoffelpüree | Sommergemüse

Kartoffel-Gnocchi (vegan) | Eierschwammerl oder Eierschwammerlsauce

kleines Salatbuffet

Kindermenü

klare Rindssuppe | Grießnockerl | Wiener Schnitzerl | Pommes | Ketchup

Dessert Teller und Besteck werden von uns einkalkuliert

Hochzeitstorte und diverse Kuchen können vom Brautpaar zur Verfügung gestellt werden

zur späteren Stunde | für ca. 50 Personen

Jourleberkäsesemmerl | Käsesemmerl



Mitarbeiter – Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	15.30 bis 03.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	3 Mitarbeiter 15.30 bis 24.00 Uhr	5
	2 Mitarbeiter von 18.00 bis 03.00 Uhr	
Service-Mitarbeiter Schankbereich	15.30 bis 24.00 Uhr	1
Köche		3
Logistiker		2

Budgetierung Ihrer Veranstaltung

Ihr **KOMPLETT-PREIS** für Hochzeitsmenü | Equipment | Personal inkl. Fahrtkosten |

(geschätzter Aufwand – Veranstaltungsdauer von 16.30 Uhr bis 02.00 Uhr)

für eine Gästezahl von 130 Personen

130 Personen Hochzeitsmenü Equipment Personal inkl. Fahrtkosten á € 88,13	11.456,90 €
Getränke nach Verbrauch	
Summe pro Person	88,13 €



UNSERE PARTNER - Wichtige Telefonnummern

Ansprechperson Gastronomie:

Elisabeth Gessl Tel.: +43-664-2116876

Kerstin Holzmüller Tel.: +43-664-88167665

Blumenschmuck:

Blumenbox, Wels Tel.: +43-664-4246347

Hochzeitstorte:

Konditorei Urbann Tel.: +43-7242-46051-0

Konditorei Grellinger Tel.: +43-7612-64153

Nur Torte Tel.: +43-676-6722762

Fotograf:

Inge Streif Tel.: +43-699-14147474

Taxiunternehmen:

AA-Baci-Taxi Tel.: +43-699-10004955



GETRÄNKEPREISLISTE 2020

BIER – das Bier zum Salzkammergut – Brauerei Schloss Eggenberg

Vom Fass	0,3 L	€ 3,10
Alkoholfreies Bier Radler	0,3 L	€ 3,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft	0,2 L	€ 1,55
Apfelsaft	0,2 L	€ 1,55
Coca Cola	0,2 L	€ 1,55
Almdudler	0,2 L	€ 1,55
Vöslauer Mineralwasser prickelnd still	0,2 L	€ 1,30
Kaffee Verlängerter Espresso		€ 2,60
Tee-Tasse (Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee)		€ 2,20

WEINE | SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante D.O.C. Brut – Le Contesse - Tezze di Vazzola – Treviso	0,75 L	€ 17,30
--	--------	---------



Grüner Veltliner „Federleicht 2017“ Weingut Hagn, Mailberg	0,75 L	€ 14,70
--	--------	---------



Grüner Veltliner Terrassen 2019 Weingut Jurtschitsch, Langenlois	0,75 L	€ 17,20
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Steinfeder" 2017* Weingut Karl Holzapfel, Joching/Wachau	0,75 L	€ 18,90
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Gärtling" 2017* Weingut Martin Nigl, Senftenberg	0,75 L	€ 18,40
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Fass 4" 2017/18* Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn	0,75 L	€ 24,20
--	--------	---------



Welschriesling "STK" 2017* Weingut Skringer, Eichberg	0,75 L	€ 16,30
---	--------	---------



Gelber Muskateller 2017/18* Weingut Tscheppe am Pössnitzberg, Leutschach	0,75 L	€ 22,70
--	--------	---------



Chardonnay 2016/17* Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn	0,75 L	€ 18,40
--	--------	---------



Sauvignon blanc 2017* | Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld 0,75 L € 21,60



**Jahrgänge richten sich nach Verfügbarkeit*

Blauer Zweigelt 2016* | Weingut Hagn, Mailberg 0,75 L € 16,80



Blauer Zweigelt 2016* | Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon 0,75 L € 17,90



Blauer Zweigelt 2016* | Weingut Zantho, Andau 0,75 L € 18,90



Blaufränkisch 2016* | Weingut Gernot Heinrich, Gols 0,75 L € 19,95



K&K Cuvee 2016* | Weingut Walter & Irmgard Kirnbauer, Deutschkreuz 0,75 L € 16,80



Heideboden 2016* | Weingut Judith Beck, Gols 0,75 L € 28,40



**Jahrgänge richten sich nach Verfügbarkeit*

WEITERE WEINE AUF ANFRAGE

Getränkepauschale

Gerne können wir Ihnen eine Getränkepauschale anbieten, die von der Dauer der Veranstaltung, Anlass und Auswahl der Getränke abhängig ist. Fragen Sie einfach Ihren Betreuer der cateringgroup.at nach einem Pauschalangebot für Ihr Event

Alle Preise für das Jahr 2020 in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. (10%|20%) | vorbehaltlich Indexanpassung.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Bedingungen für Veranstaltungen, Hochzeiten und Events mit dem Unternehmen **CATERINGGROUP | Catering Martin Gessl e.U.** gelten als Vertragsinhalt. Jede Zusatzvereinbarung ist in Schriftform zu treffen.

1. Terminreservierung

Bis zur fixen schriftlichen Auftragserteilung durch den Veranstalter behält sich cateringgroup vor, den gewünschten Veranstaltungstermin für andere Events zu reservieren bzw. vom Angebot zurückzutreten. Die verbindliche Information über die genaue Personenanzahl sowie Änderungen zum Menü benötigen wir schriftlich bis 7 Tage vor der Veranstaltung.

Die bekannt gegebene bzw. bestätigte Personenanzahl wird für die Verrechnung herangezogen, bzw. im Falle einer höheren Gästeanzahl, erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Weiters möchten wir darauf hinweisen, dass alle variablen Kosten wie Getränke und Mitarbeiter nach tatsächlichem Verbrauch und Aufwand abgerechnet werden (ausgenommen es wurde eine Getränkepauschale vereinbart).

2. Zahlungsbedingungen

50% der Auftragssumme 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist die Summe auf unser Konto zu überweisen. Schlusszahlung /Abrechnung am nächsten Werktag ohne jeglichen Abzug spesenfrei und zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer

3. Anzahl der Personen

Die Angabe der genauen Personenanzahl durch den Veranstalter hat bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung zu erfolgen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindest-Personenzahl und wird in Rechnung gestellt. Die bekannt gegebene bzw. bestätigte Personenanzahl wird für die Verrechnung herangezogen, bzw. im Falle einer höheren

Gästeanzahl, erfolgt die Verrechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

4. Personal

Bei Überschreitung der durch den Veranstalter angegebenen Dauer der Veranstaltung, behält sich cateringgroup vor, zusätzlich anfallende Personalkosten an den Veranstalter weiter zu verrechnen.

5. Stornierung

Die Stornierung wird nur schriftlich anerkannt.

Der Vertragspartner ist berechtigt, ohne Angaben von Gründen, bis 3 Monate vorher, vom Vertrag zurückzutreten. Bei einer Stornierung, bis zu 1 Monat vorher, beträgt die Stornogebühr 50% des zu erwartenden Umsatzes. Bei Stornierung bis 14 Tage vor der Veranstaltung, werden 100% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung gestellt.

6. Beanstandungen:

Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter|Cateringleiter mitzuteilen. Kommt der Auftraggeber seiner Mitteilungspflicht nicht nach und können Mängel aufgrund des Verhaltens des Auftraggebers nicht rechtzeitig während oder bis zum Ende der Veranstaltung behoben werden, können aus den festgestellten Mängeln keine Schadensersatzansprüche des Auftragsgebers hergeleitet werden.

7. Technik / Infrastruktur

(Punkt 7. betrifft keine Veranstaltungen in der Villa Toscana Gmunden)

Der Veranstalter garantiert, dass am Veranstaltungsort alle benötigten Anschlüsse für Strom und Wasser direkt vorhanden sind und entsprechende Behältnisse zur Abfallbeseitigung bereitstehen (die Kosten hierfür gehen zu Lasten des Veranstalters). Darüber hinaus garantiert der Veranstalter am Veranstaltungsort ausreichend Lager- und Parkflächen kostenfrei zur Verfügung zu stellen. Werden für technische Arbeiten Leistungen von Dritten beansprucht, werden die dadurch entstandenen Kosten an den Veranstalter weiterverrechnet.

8. Haftung

Sollten durch den Veranstalter Schäden an Eigentum von cateringgroup entstehen (Bruch und Verlust), schuldet der Veranstalter Schadenersatz.

9. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Wels, Oberösterreich, vereinbart.

