



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

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Trüffelaroma | Parmesanraspel

Vitello Tonato | Rucola

Geräucherte Gänsebrust | Waldorffsalat

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

Cesar'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
 Mostschaumsuppe | 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
 Mangalitza „Lasagne“ | Bockbier Bechamel | Bergkäse
 Schweinemedallions mit Innviertler Speck ummantelt | Pfeffer-Soße | Gemüsebouquet | Kartoffelgratin
 ausgelöstes Landhenderl gefüllt | Spinat | Walnüsse
 Kalbsvögel in leichter Rahmsauce in Scheiben serviert | Risibisi | Petersilienkartoffeln
 Maishendlbrüstchen | mediterranes Gemüse | Rosmarin- Polenta
 Forellenfilet | Riesling Sauce | heurige Kartoffel



Vegetarische Speisen

Kaspressknödel | Zitronenpfeffer Spitzkraut | Speck-Paprika Fond

Gnocchi mediterran | Rucola | Parmesan | getrocknete Tomaten

Gnocci | 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 |

Rotweinzwieberl | grüner Pfeffer | Kartoffelgratintörtchen

Kalbsfricandeau rosa gebraten | Petersilienpürree | 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 gebratene Beiried | geschmortes Schulterscherzl |

Kartoffel-Röstzwiebel Püree | Gremolata

Konfiertes 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)
 Brandtteigkrapferl | Schokoladesauce Topfenschmarrn | Zwetschkenröster
 Crème brûlée | frischen Beeren
 Ministrudeln (Topfen, Apfel, Zwetschke, Marille)
 Mürbteigartlettes | 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 | karamellierte weiße Schokolade | Zitronen Verbene
 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
 Jourleberkässemerl | verschiedene Sorten

Richtpreis pro Person für Agape Brötchen je nach Auswahl	4,00-5,00 €
Richtpreis pro Person für Hochzeitsbuffet durchschnittlich	29,00 €
Richtpreis pro Portion Mitternachtssnack	3,50 €



II. Getränke

Aperitifempfehlungen

Schilerol Limette Minze	3,50 €
Lillet „Wild Berry“	3,50 €
HUGO Weißwein Soda Hollersirup Limette Minze pro Glas	3,50 €
Sansi Berry Prosecco Himbeer-Pfirsich frische Himbeeren Eiswürfel Limetten	3,50 €
Pfirsichbowle Prosecco	3,80 €

Unsere Empfehlung (Tischwein bei Getränkepauschale) WEINGUT HAGN

Grüner Veltliner „Federleicht 2017“ – Weingut Hagn, Mailberg

Blauer Zweigelt 2015 /2016 – Weingut Hagn, Mailberg

Getränkepauschale

Gerne bieten wir Ihnen für Ihren 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

Getränkepauschale pro Gast

€ 4,50 / Stunde



III. Mitarbeiter

Selbstverständlich arbeiten wir ausnahmslos mit fachlich geschulten Mitarbeitern.

Wir würden Ihnen für Ihren Event folgenden Personalvorschlag unterbreiten:

00 Cateringleiter	pro Stunde	42,00 €
00 Servicemitarbeiter	pro Person und Stunde	32,40 €
00 Köche	pro Person und Stunde	40,80 €
00 Logistiker	pro Person und Stunde	32,40€

Unser Personal trägt weiße Bluse/weißer 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.

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 3,50 €
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. Lieferkosten

Wir liefern Ihnen im firmeneigenen LKW gekühlt Ihre Ware zum jeweiligen Veranstaltungsort. Hierfür verrechnen wir Ihnen nur anteilige Kosten für LKW, Fahrer und Betriebskosten.

Pauschalpreis je nach Location

VI. 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.

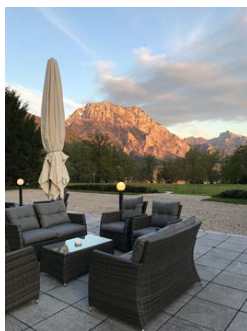
Bezeichnung	Einheit	Preis/EH
Stehtische 70cm Durchmesser, inkl. Hussen weiß	pro Stk.	€ 15,00
Arbeitstische für Buffet 160cm	pro Stk.	€ 13,50
Stoff-Servietten	pro Stk.	€ 1,80
Hussen weiß inkl. Reinigung	pro Stk.	€ 6,00
Deckservietten weiß, 90x90cm für Stehtisch	pro Stk.	€ 2,50
Tischtuch weiß, 140x140cm für Stehtisch	pro Stk.	€ 4,50
Tischtücher weiß, 240x140cm	pro Stk.	€ 7,00
Tischtuch weiß, rund Ø 280cm	pro Stk.	€ 15,60
Biertischgarnituren Hussen weiß für Biertischgarnituren	pro Stk.	€ 15,00

VII. 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 13 - 20 FINDEN SIE
EINIGE BEISPIELE INKL. PREISGESTALTUNG**



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

Ablauf

17.30 Uhr	Agape Terrasse oder Aula	Getränkesservice
19.30 Uhr	Abendessen EG – CAFE I und CAFE II	Getränkesservice
21.30 Uhr	Hochzeitstorte Erdgeschoss	
24.00 Uhr	Mitternachtssnack	
ca. 03.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | 17.30 Uhr | Eintreffen der Gäste | Terrasse oder Aula

Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein | Prosecco

Lachsrose auf Weißbrot

Tomaten-Mozzarella

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

Hochzeitsmenü | ab 19.30 Uhr | EG

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 | AULA oder TERRASSE

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

Dessertbuffet in der Aula

Joghurt – Limettencreme im Glas

Dunkles Mini- Mohr im Hemd | Schokosauce

Mascarponecreme | Cantuccini | Passionsfrucht

Mitternachtssnack | 24.00 Uhr | für ca 50 Gäste

hausgemachte Gulaschsuppe | Gebäck



Mitarbeiter

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 16.30 bis 03.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	1 Mitarbeiter von 17.00 bis 24.00 Uhr	2
	1 Mitarbeiter von 17.00 bis 03.00 Uhr	
Service-Mitarbeiter Schankbereich	16.30 bis 01.00 Uhr	1
Köche		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 € 83,45	6.676,20 €
80 Personen Getränkepauschale 17.30 bis 23.30 Uhr á € 27,00	2.160,00 €
Gesamtsumme	8.836,20 €
Summe pro Person	110,45 €



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

Ablauf

17.00 Uhr	Eintreffen der Gäste	Getränkesservice
ca. 18.30 Uhr	die Gäste nehmen Platz Hochzeitsbuffet	Getränkesservice
ca. 21.00 Uhr	Hochzeitstorte Anschnitt in der Aula	
ca. 23.00 Uhr	Mitternachtssnack	
ca. 02.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | 17.00 Uhr | Eintreffen der Gäste

Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein | Prosecco

Fein gefülltes Jourgebäck | Schinken | Papparika und Käse | Gurken

Hochzeitsmenü | ab 18.30 Uhr

Vorspeise eingestellt

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

Tomaten-Mozzarella | verschiedene Sorten Gebäck | Chiabatta

Hauptspeisen vom Buffet

Schweinsbraten | Stöckelkraut | Knödel | Kartoffelr

ausgelöstets Backhenderl | Kartoffel-Vogelersalat | Kartoffelr |

Penne | getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Ruccola

Penne | Tomatensauce | Sauce Bolognese | für unsere kleinen Gäste

kleines Salatbuffet

Dessert serviert

Topfenknödelr | Erdbeersauce

Anschnitt Hochzeitstorte | AULA | ca. 21.30 Uhr

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

Mitternachtssnack | 24.00 Uhr | für ca. 50 Gäste

Gulaschsuppe | Baguette | frische Semmerlr



Mitarbeiter

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 16.00 bis 02.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	1 Mitarbeiter von 16.00 bis 24.00 Uhr 1 Mitarbeiter von 17.30 bis 02.00 Uhr	2
Service-Mitarbeiter Schankbereich	16.00 bis 24.00 Uhr	1
Köche		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 € 82,08	6.566,40 €
10 Personen/Kinder á € 8,90	89,00 €
Getränke nach Verbrauch	
Gesamtsumme	6.655,40 €
Summe pro Person	73,94 €



Beispiel 3 – 90 Personen (davon 15 Kinder) – Speisen serviert

Ablauf

15.30 Uhr	Agape Terrasse oder Aula	Getränkesservice
16.30 Uhr	Hochzeitstorte/Erdgeschoss	
18.00 Uhr	Abendessen EG – CAFE I und CAFE II	Getränkesservice
23.00 Uhr	Mitternachtssnack	
ca. 03.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

Agape | ca. 15.30 Uhr | Terrasse

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

„Schilerol“ Weingut Armand Machater, St. Stefan o. Stanz (Schilerol, Zitronenscheibe, Minzblatt und Eiswürfel)

Jourgebäck | Schinken | Paprika | Jourgebäck | Käse | Gurke | wir kalkulieren 2,5 Stk pro Person

Anschnitt Hochzeitstorte | 16.30 Uhr

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

Hochzeitsmenü | ca. 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 Gemüse Julienne, Frittaten, Grießnockerl)

Kindermenü (15 Kinder)

Suppe | kleines Schnitzerl | Pommes | Ketchup

Hauptspeise serviert | CAFE I und CAFE II | Portionen werden bekannt gegeben!!

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

Forellenfilet | Gemüsestreifen | Rieslingsauce | heurige Kartoffel

Gebackenes Putenschnitzerl “Wiener Art” | Bratkartoffel | Reis

Kartoffel Spinat Strudel

Salatbuffet in der Aula

Dessertbuffet

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Malakoff im Glas

Erdbeer-Joghurt-Törtchen

zur späterer Stunde | ca. 23.00 Uhr

Käse von der Gmundner Molkerei | Weintrauben | Nüsse | Chutneys



Mitarbeiter

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	von 15.30 bis 03.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	2 Mitarbeiter von 15.30 bis 24.00 Uhr 1 Mitarbeiter von 17.30 bis 03.00 Uhr	2
Service-Mitarbeiter Schankbereich	15.30 bis 01.00 Uhr	1
Köche		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 € 84,50	7.605,00 €
90 Hussen für Sessel á € 6,00	540,00 €
19 Biertischbänke inkl. Hussen á € 15,00	285,00 €
1 Trauungstisch weiß eingekleidet inkl. 4 Sessel mit Hussen Sessel für Standesbeamten	40,00 €
Gesamtsumme	8.470,00 €
Summe pro Person	94,11 €



Beispiel 4 – 130 Gäste – Speisen serviert – EG und OG

Ablauf

16.30 Uhr	Eintreffen in der Villa Begrüßungsgetränk auf der Terrasse	Getränkesservice
ca. 19.00 Uhr	die Gäste nehmen Platz eingestelltes Gedeck	Getränkesservice
ca. 19.30 Uhr	Speisenservice	Getränkesservice
ca. 02.00 Uhr	Ende der Hochzeitsveranstaltung	Servicestopp

130 Gäste | Villa Erdgeschoß | Cafe I und Cafe II

Eintreffen der Gäste | ca. 16.30 Uhr

Folgendes wird hier angeboten:

Prosecco | Bier 0,3 l | Alkoholfreie Getränke

Lachsrose | Weißbrot | Dill-Senf-Sauce

Kleine Quiche Lorraine | Lauch | Spinat

Kleine Quiche Lorraine | Lauch | Schinken

Hochzeitsmenü | ca. 19.00 Uhr | die Gäste gehen in den ersten Stock

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 | wird in der Aula EG aufgebaut | Teller und Besteck werden von uns einkalkuliert |

Hochzeitstorte kann vom Brautpaar zur Verfügung gestellt werden | div. Kuchen vom Brautpaar

zur späteren Stunde | für ca 50 Personen

Jourleberkäsesemmerl | Käsesemmerl



Personal

Funktionen und Jobbeschreibung		Personen
Cateringleiter	16.30 bis 02.00 Uhr	1
Service-Mitarbeiter	3 Mitarbeiter 16.30 bis 24.00 Uhr 2 Mitarbeiter von 18.00 bis 02.00 Uhr	5
Service-Mitarbeiter Schankbereich	16.30 bis 24.00 Uhr	1
Köche		3

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 € 85,17	11.072,60 €
Getränke nach Verbrauch	
Gesamtsumme	11.072,60 €
Summe pro Person	85,17 €



Getränkpreisliste 2018 - Toscana Gmunden

Bier – das Bier zum Salzkammergut – Brauerei Schloss Eggenberg

Vom Fass 0,3 L 2,90 €

Alkoholfreies Bier | Radler 0,3 L 2,90 €

Alkoholfreie Getränke:

Orangensaft | Apfelsaft | Coca Cola | Almdudler 1 L 7,00 €

Mineralwasser | prickelnd | still | 0,75l Flasche 0,75 L 4,80 €

Kaffee | Verlängerter | Espresso 2,60 €

Tee-Tasse (Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee) 1,90 €

Weine/Schaumweine:

Prosecco Spumante D.O.C. Brut – Le Contesse - Tezze di Vazzola – Treviso 0,75 L 16,00 €

Grüner Veltliner „Federleicht 2017“ | Weingut Hagn, Mailberg 0,75 L 13,50 €

Grüner Veltliner "Steinfeder" 2016* | Weingut Karl Holzapfel, Joching/Wachau 0,75 L 17,00 €

Grüner Veltliner "Gärtling" 2016* | Weingut Martin Nigl, Senftenberg 0,75 L 15,50 €

Grüner Veltliner "Fass 4" 2016* | Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn 0,75 L 20,50 €

Welschriesling "STK" 2014* | Weingut Skringer, Eichberg 0,75 L 15,00 €

Gelber Muskateller 2013* | Weingut Georgiberg, Berghausen 0,75 L 18,00 €

Chardonnay 2014* | Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn 0,75 L 17,00 €

Sauvignon blanc 2014* | Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld 0,75 L 20,00 €

*Jahrgänge richten sich nach Verfügbarkeit

Blauer Zweigelt 2016 | Weingut Hagn, Mailberg 0,75 L 15,50 €

Blauer Zweigelt 2015* | Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon 0,75 L 16,50 €

Blauer Zweigelt 2015* | Weingut Zantho, Andau 0,75 L 17,50 €

Blaufränkisch 2015* | Weingut Gernot Heinrich, Gols 0,75 L 18,50 €

K&K Cuvee 2015* | Weingut Walter & Irmgard Kirnbauer, Deutschkreuz 0,75 L 15,50 €

*Jahrgänge richten sich nach Verfügbarkeit

Getränkepauschale

Gerne können wir Ihnen eine Getränkpauschale 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 2018 in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. (10%|20%) | vorbehaltlich Indexanpassung.



UNSERE PARTNER - Wichtige Telefonnummern

Vermietung:

Traunsee Touristik GmbH Nfg. & Co KG, Toscanapark 6, 4810 Gmunden

Tino Ehrenguber, Tel.: +43/50/140 - 15181

Ansprechperson Gastronomie:

Elisabeth Gessl Tel.: +43-664-2116876

Standesamt Gmunden:

Frau Eva Blankenstein Tel.: +43-7612-794-281

Blumenschmuck:

Blumen Christa, Gmunden Tel.: +43-7612-67931

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

Hochzeitstorte:

Konditorei Grellinger Tel.: +43-7612-64153

Konditorei Hinterwirth Tel.: +43-7612-63739

Fotograf:

Inge Streif Tel.: +43-699-14147474

Zimmer:

Ferienregion Tel.: +43-7612-64305 | email: info@traunsee.at

Schiff:

Schiffahrt Eder Tel.: +43-7612-66700 | email: info@traunseeschiffahrt.at



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 – Akontorechnung kann angefordert werden. Schlusszahlung /Abrechnung innerhalb 7 Tage nach Veranstaltungsende 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-Personenanzahl 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 Auftraggebers 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.

