

Verpflegung

für Ihre Veranstaltung

Ein Seminartag lebt vom Rhythmus. Ihre Gäste sind ohnehin den ganzen Tag vor Ort — die Verpflegung muss also nicht nur schmecken, sondern in den Ablauf passen. Wir kochen täglich frisch und richten uns nach Ihrem Pausenplan.

täglich frisch gekocht, wechselnde Speisen	10 – 1.200+ Gäste, von der Kleingruppe bis zur Großveranstaltung	2+ Standorte in Niederösterreich, dazu Catering
--	--	---

01

Ihre drei Pakete

Minimal KOMPAKT	Standard UNSERE EMPFEHLUNG	Tagesverpflegung RUNDUM VERSORGT
<i>Der Klassiker für den halben Tag — ein warmes Mittagessen, mehr braucht es nicht.</i> – Empfang & Frühstück ✓ Mittagessen (Buffet) – Nachmittagsjause 11:30 – 14:00 Uhr Für kurze Trainings und halbtägige Termine.	<i>Der Tag ab dem Empfang: ankommen, frühstücken, arbeiten — und mittags warm essen.</i> ✓ Empfang & Frühstück ✓ Mittagessen (Buffet) – Nachmittagsjause ab 7:30 – 14:00 Uhr Für ganztägige Seminare mit frühem Start.	<i>Vom ersten Kaffee bis zur Heimreise — ohne Unterbrechung im Programm.</i> ✓ Empfang & Frühstück ✓ Mittagessen (Buffet) ✓ Nachmittagsjause ab 7:30 – 15:00 Uhr Für lange Trainingstage und mehrtägige Events.

Getränke werden gesondert abgerechnet.

Was Ihre Verpflegung kostet, hängt von Beginn und Ende, Personenzahl, Speisen, Getränken, Equipment, Veranstaltungsort und Service ab. Sie erhalten dazu nach Ihrer Anfrage ein individuelles Angebot.
Passt keines der Pakete, stellen wir gern eine eigene Variante zusammen.

02

Was auf den Tisch kommt

Empfang & Frühstück

ab 7:30 Uhr, nach Abstimmung früher

Hausgemachte belegte Gastro-Brötchen, Canapés und Wraps — mit Beinschinken, Käse, Lachs und Aufstrichen. Dazu frisch gebackene süße Mini-Plunder und ein Obstkorb. Auf Wunsch als reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Empfehlung: 3 Stück pro Person. Brötchen, Plunder und Kuchen ab 20 Stück, in Schritten von 20.

Mittagessen

11:30 – 14:00 Uhr, Buffet

Täglich frisch gekocht und wechselnd: zwei Suppen — Rindsuppe mit Einlagen und eine vegetarische Cremesuppe. Dazu ein Fleischgericht und ein fleischloses Gericht, passende Beilagen wie Reis, Kartoffeln, Nudeln und Grillgemüse, ein saisonales Salatbuffet sowie eine Nachspeise: Eis-Marillenknödel, Palatschinken oder Fruchtsalat.

Wir richten die Ausgabzeiten nach Ihrem Pausenplan, auch bei 50-minütigen Einheiten.

Nachmittagsjause

bis ca. 15:00 Uhr, nach Abstimmung länger

Belegte Brötchen und Canapés, Blechkuchen und Plundergebäck, Obstkorb und herzhafte Snacks — für die Nachmittageinheit oder als Abschluss vor der Heimreise.

Getränke

ganztäglich



Kaffee aus dem Siebträger — mit Marcco's, unserer eigenen Röstung. Stationäre und mobile Maschinen, damit der Kaffee dort steht, wo Ihre Gäste Pause machen. Alkoholfreie Getränke in 0,5-Liter-Flaschen, praktisch auch für unterwegs. Bier und Wein nach Abstimmung.

Abrechnung nach Verbrauch, als Pauschale je Person oder direkt über Ihre Gäste als Selbstzahler.

03

Ernährungsformen & Allergene

Vegetarisch

In jedem Mittagsbuffet ist ein fleischloses Hauptgericht enthalten — ohne Aufpreis und ohne Vorbestellung.

Vegan, glutenfrei, laktosefrei

Bereiten wir gerne zu. Bitte geben Sie die jeweilige Anzahl schon mit Ihrer Anfrage an, damit wir sie fest einplanen.

Allergene

Die Information zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie mit dem Angebot und jederzeit vor Ort durch unser geschultes Personal.

04

Sonderformate & Equipment

Foodtruck	Mobile Ausgabe direkt am Geschehen — ohne Mindestteilnehmerzahl, auch für kleinere Gruppen.
Spanferkel vom Grill	Frisch gegrillt, im Freien. Ab 30 Personen.
Live-Cooking & Themenbuffets	Burger-Grill-Station, Grillinsel, asiatische Spezialitäten. Ab 30 Personen.
Flying Dinner	Statt Mittagsbuffet oder als Abendveranstaltung — Speisenfolge nach Ihren Vorstellungen.
Equipment	Outdoor-Griller, Kühlschränke, Kaffeemaschinen, Eismaschine, Popcorn-Maschine und mehr — auch für Seminarräume, Boxengasse und Outdoor-Flächen.

05

Standorte

Panorama Melk	Am Wachauring 2, 3390 Melk — im ÖAMTC Fahrtechnikzentrum. Restaurant bis 60 Personen, Outdoor-Flächen nach Absprache.
Panorama Teesdorf	Triester Straße 120, 2524 Teesdorf — im ÖAMTC Fahrtechnikzentrum. Restaurant bis 80 Personen, Outdoor-Flächen nach Absprache.
Catering	An Ihrem Veranstaltungsort. Logistik und Service verrechnen wir nach Aufwand.
Öffnungszeiten	Täglich 7:30 – 15:00 Uhr. Nach Abstimmung beginnen wir früher oder bleiben länger.

Wir versorgen Gruppen ab 10 Personen bis hin zu Großveranstaltungen mit über 1.200 Gästen und organisieren mehrtägige Events mit bis zu 7.000 Teilnehmern.

06

So läuft es ab

01

Anfragen

Ort, Datum, Personenzahl und Wunschpaket über gastwerk.at/anfrage — in zwei Minuten erledigt.

02

Angebot erhalten

Wir stellen Ihre Verpflegung zusammen und schicken ein individuelles Angebot. Es ist 14 Tage gültig.

03

Feinabstimmung

Finale Personenzahl, Ernährungsformen und Pausenzeiten klären wir bis 3 Werktage vor dem Termin.

07

Gut zu wissen

Anfrage & Buchung	Bitte 10 Werktage vor Ihrer Veranstaltung — auch für Sonderformate. Kurzfristiger? Rufen Sie uns an, wir finden meist eine Lösung.
Finale Personenzahl	Bitte spätestens 3 Werktage vorher bekanntgeben. Diese Zahl ist Grundlage der Abrechnung.
Stornierung	Kostenfrei bis 7 Tage vor dem Termin. Danach 50 %, ab 3 Tagen vorher 100 % der bestätigten Leistungen.
Ihr Angebot	Nach Ihrer Anfrage erstellen wir ein individuelles Angebot. Es ist 14 Tage gültig.
Zusätzlich verrechnet	Equipment nach Bedarf sowie Logistik und Service für Flächen außerhalb des Restaurants — Seminarräume, Boxengasse, Outdoor.

Wer Ihr Vertragspartner ist

Die Verpflegung erbringt die MEDIANA GmbH als eigenständiges Gastronomieunternehmen. Wir betreiben die Panorama Restaurants als selbstständiger Betrieb an den Standorten der ÖAMTC Fahrtechnikzentren — wir sind weder Teil des ÖAMTC noch der ÖAMTC Fahrtechnik und gehören keinem der beiden an. Bestellung, Angebot, Leistung und Rechnung laufen ausschließlich über die MEDIANA GmbH.

Ihr nächster Schritt

Sagen Sie uns Ort, Datum, Personenzahl und Wunschpaket — wir melden uns mit einem abgestimmten Angebot.

gastwerk.at/anfrage

anfrage@gastwerk.at +43 660 123 9750

GAST
WERK



MEDIANA GmbH · Sitz: Industriestraße Nord 4/01, Halle, 2601 Sollenau · FN 604891 x, Landesgericht Wiener Neustadt · UID ATU 79906639
Panorama Restaurants — Gastwerk, ein Geschäftszweig der MEDIANA GmbH. · office@gastwerk.at · Es gelten unsere AGB: gastwerk.at/agb
Stand 07/2026 · Alle Angaben freibleibend.