

Verpflegung

für Ihre Veranstaltung



Besprechung, Schulung oder Workshop im Haus — wir übernehmen die Verpflegung: frisch zubereitet, fertig portioniert und so getaktet, dass sie in Ihren Pausenplan passt.

werktags

täglich frisch zubereitet, fertig
portioniert

jede Größe

von der kleinen Runde bis zum
Schulungstag

2

Standorte in Wien, Lieferung direkt in
den Raum

01

Ihre vier Pakete

Besprechung

KURZE RUNDE

Vormittags oder
nachmittags — Kaffee und
eine Kleinigkeit, mehr
braucht es nicht.

- ✓ Kaffee & Gebäck
- Mittagessen
- ✓ Nachmittagsjause

nach Ihrem Termin

Brötchen, Canapés, Plunder,
Kuchen oder Obst — im
Café oder im Raum.

Minimal

KOMPAKT

Der Klassiker für den
halben Tag — ein warmes
Mittagessen, mehr braucht
es nicht.

- Empfang & Frühstück
- ✓ Mittagessen
(Tagesgericht/Bowl)
- Nachmittagsjause

11:30 – 14:00 Uhr

Für kurze Trainings und
halbtägige Termine.

Standard

UNSERE EMPFEHLUNG

Der Tag ab dem Empfang:
ankommen, frühstücken,
arbeiten — und mittags
warm essen.

- ✓ Empfang & Frühstück
- ✓ Mittagessen
(Tagesgericht/Bowl)
- Nachmittagsjause

ab 8:00 – 14:00 Uhr

Für ganztägige Seminare mit
frühem Start.

Tagesverpflegung

RUNDUM VERSORGT

Vom ersten Kaffee bis zum
Abschluss — ohne
Unterbrechung im
Programm.

- ✓ Empfang & Frühstück
- ✓ Mittagessen
(Tagesgericht/Bowl)
- ✓ Nachmittagsjause

ab 8:00 – 15:00 Uhr

Für lange Schulungstage und
mehrtägige Termine. Nach
Abstimmung länger.

Ein Buffet ist an den Wiener Standorten nicht möglich. Getränke werden gesondert abgerechnet. Der Preis hängt von Beginn und Ende, Personenzahl, Speisen, Getränken, Equipment und Service ab — Sie erhalten nach Ihrer Anfrage ein individuelles Angebot. Passt keines der Pakete, stellen wir gern eine eigene Variante zusammen. Richtpreise in Kürze auf Seite 2, im Detail im Beiblatt.

02

Was auf den Tisch kommt

Unsere Empfehlung: Empfang, Kaffee und Mittagessen im Café-Bereich

Der Kaffee kommt dort frisch aus dem Siebträger, Ihre Teilnehmer kommen an und starten gemeinsam in den Tag; das Mittagessen holen sich Ihre Gäste im Café ab oder essen gleich dort. Im Café entstehen keine zusätzlichen Logistikkosten — Aufbau im Seminarraum und Lieferung in den Raum verrechnen wir je nach Aufwand.

Empfang & Frühstück

ab 8:00 Uhr, Hadikgasse ab 7:00 Uhr

Hausgemachte belegte Gastro-Brötchen, Canapés und Wraps — mit Beinschinken, Käse, Lachs und Aufstrichen. Dazu frisch gebackene süße Mini-Plunder und ein Obstkorb. Am besten im Café-Bereich — zum Ankommen und Kennenlernen.

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

Mittagessen

11:30 – 14:00 Uhr, im Café oder zum Abholen

Statt Buffet: ein warmes Tagesgericht — Gerichte, die sich gut warmhalten oder frisch aus dem Ofen servieren lassen — sowie Bowls auf Salatbasis mit Thunfisch, Mozzarella, Avocado, Schinken und Käse oder Räucherlachs. Fertig portioniert, zum Essen im Café-Bereich, zum Abholen oder auf Wunsch in Ihren Raum gebracht.

Auswahl und Anzahl je Gericht stimmen wir vorab mit Ihnen ab. Die Ausgabezeit richten wir nach Ihrem Pausenplan.

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

ganztägig



Im Café-Bereich: Kaffee aus dem Siebträger — mit Marcco's, unserer eigenen Röstung. In den Seminarräumen stehen Kaffeefullautomaten; ein Siebträger im Raum ist auf Anfrage möglich, gegebenenfalls mit Barista. 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

Zu jedem Mittagessen bieten wir eine vegetarische Bowl oder ein fleischloses Gericht an — ohne Aufpreis.

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.

Richtpreise in Kürze — Brötchen & Canapés ab 2,70 je Stück, Mini-Plunder ab 2,20 je Stück (jeweils in Paketen zu 20), Tagesgericht oder Bowl ab 12,00, Getränke nach Verbrauch 3,00 – 3,80, Kaffee 2,80 – 4,20. Aufbau, Lieferung und Service im Seminarraum nach Abschätzung und tatsächlichem Aufwand. Unverbindlich, inkl. USt, Stand 09/2026 — Details im Beiblatt, verbindlich ist das individuelle Angebot.

04

Sonderformate & Equipment

Fingerfood & Canapé-Platten	Für Empfänge, Präsentationen und Stehmeetings — kalt angerichtet, direkt in Ihrem Raum.
Frühstücksbuffet	Reichhaltiges Frühstück als kalte Aufstellung mit Gebäck, Aufschnitt, Käse, Aufstrichen und Obst. Nach Abstimmung.
Abendempfang & Flying Buffet	Kalte und warme Häppchen im Umgang — für Abendveranstaltungen nach Ihren Vorstellungen.
Equipment	Siebträgermaschine mit Barista für Ihren Seminarraum, Getränkekühlung, Stehtische, Geschirr und mehr — nach Abstimmung.
Foodtruck, Grill & Live-Cooking	Outdoor-Formate, Spanferkel und Themenbuffets realisieren wir an unseren Standorten in Melk und Teesdorf.

05

Standorte

Marcco's Café & Bistro Schubertring	Schubertring 1-3, 1010 Wien — im ÖAMTC City Shop. Verpflegung in den Besprechungs- und Seminarräumen des Hauses.
Marcco's Café & Bistro Hadikgasse	Hadikgasse 192, 1140 Wien — im ÖAMTC Stützpunkt Wien-West. Verpflegung in den Besprechungs- und Seminarräumen des Hauses.
Catering	An Ihrem Veranstaltungsort in Wien. Logistik und Service verrechnen wir nach Aufwand.
Öffnungszeiten	Schubertring: Montag bis Freitag 8:00 – 15:00 Uhr. Hadikgasse: Montag bis Freitag 7:00 – 18:00 Uhr, Samstag 8:00 – 14:00 Uhr. Nach Abstimmung beginnen wir früher oder bleiben länger.

Wir bewirten auch kleine Runden — bitte bedenken Sie, dass der Aufwand für Aufbau und Service unabhängig von der Teilnehmerzahl anfällt. Wir sind flexibel und richten uns nach Ihrem Bedarf. Größere Formate, Outdoor-Veranstaltungen und mehrtägige Events organisieren wir über unsere Panorama Restaurants in Melk und Teesdorf.

06

So läuft es ab

01

Anfragen

Per E-Mail an anfrage@gastwerk.at: Standort, Datum, Zeiten, Personenzahl, gewünschter Umfang und besondere Wünsche.

02

Angebot erhalten

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

03

Feinabstimmung

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

Gut zu wissen

Anfrage & Buchung	Per E-Mail an anfrage@gastwerk.at , 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, gemeinsam mit der Anzahl je Gericht. 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	Bewirtung im Café-Bereich ohne Logistikaufschlag. Aufbau im Seminarraum, Lieferung in den Raum, Service und Reinigung schätzen wir im Angebot ab und verrechnen nach tatsächlichem Aufwand; Equipment nach Bedarf. Für Standortpartner sind Nachlässe möglich.
Kleine Gruppen	Wir bewirten jede Teilnehmerzahl. Da Aufbau und Service auch bei kleinen Runden den gleichen Aufwand bedeuten, kann eine Mindestpauschale anfallen — wir sagen es Ihnen vorab im Angebot.

Wer Ihr Vertragspartner ist

Die Verpflegung erbringt die MEDIANA GmbH als eigenständiges Gastronomieunternehmen. Wir betreiben die Gastronomie an den ÖAMTC-Standorten Schubertring und Wien-West als selbstständiger Betrieb — wir sind nicht Teil des ÖAMTC und gehören ihm nicht an. Bestellung, Angebot, Leistung und Rechnung laufen ausschließlich über die MEDIANA GmbH.

Ihr nächster Schritt

Schreiben Sie uns Standort, Datum, Personenzahl, Umfang und Wünsche — wir melden uns mit einem abgestimmten Angebot.

anfrage@gastwerk.at

+43 660 123 9750

GAST
WERK

Marcco's

MEDIANA GmbH · Sitz: Industriestraße Nord 4/01, Halle, 2601 Sollenau · FN 604891 x, Landesgericht Wiener Neustadt · UID ATU 79906639

Gastwerk Wien, ein Geschäftszweig der MEDIANA GmbH. · office@gastwerk.at · Es gelten unsere AGB: gastwerk.at/agb

Stand 09/2026 · Alle Angaben freibleibend.

Richtpreise

Beiblatt zur Verpflegung für Ihre Veranstaltung

Zur ersten Orientierung — unverbindlich, in Euro inklusive Umsatzsteuer, Stand 09/2026. Verbindlich ist ausschließlich das individuelle Angebot, das wir nach Ihrer Anfrage erstellen.

Speisen

Brötchen & Canapés belegt	2,70 je Stück — in Paketen zu 20 Stück (53,90)
Mini-Plunder	2,20 je Stück — in Paketen zu 20 Stück (44,00)
Tagesgericht / Bowl	ab 12,00 je Portion, je nach Gericht
Kuchen, Obst, herzhafte Snacks	je nach Auswahl, Preis im Angebot

Getränke — Abrechnung nach Verbrauch

Mineralwasser 0,5 l	ab 3,00
Softdrinks & Fruchtsäfte 0,5 l	bis 3,80
Kaffee aus dem Siebträger	2,80 für Espresso bis 4,20 für Doppio oder Latte
Bier & Wein	nach Abstimmung

Logistik, Service & Equipment

Bewirtung im Café-Bereich	ohne Logistik- oder Serviceaufschlag
Aufbau im Seminarraum, Lieferung, Service, Reinigung	Pauschale nach Abschätzung im Angebot, verrechnet nach tatsächlichem Aufwand
Equipment	Siebträger mit Barista, Getränkekühlung, Stehtische und mehr — nach Bedarf im Angebot
Standortpartner	Für Partner am Standort sind Nachlässe möglich — wir weisen sie im Angebot aus.

Alle Preise unverbindliche Richtwerte inklusive Umsatzsteuer (10 % auf Speisen, 20 % auf Getränke und Service). Gebäck und Canapés liefern und verrechnen wir in ganzen Paketen. Bei kleinen Gruppen kann eine Mindestpauschale anfallen. Anfragen an anfrage@gastwerk.at.