

VERPFLEGUNGS OPTIONEN

Ein ausgewogenes **Frühstück** ist essentiell – sei es als Stärkung nach einer langen Anreise, zum Empfang/Treffen Ihrer Gäste oder in den frühen Morgenstunden im Restaurant. Wir bieten auf Vorbestellung ab 7:30 Canapés, frische Brötchen, ev. ein reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie süße Kleinigkeiten wie Plundergebäck, Obstkörben, um den Tag genussvoll zu beginnen.

Neben unserem **Mittagsbuffet ab 11:30 - 14:00** im Restaurant (Suppe, Hauptspeise, Beilagen, Salat, Nachspeise) bieten wir auf Wunsch auch besondere Gerichte (Rind, Kalb, Fisch, ...) sowie Catering-Optionen: Ein Foodtruck, frisch gegrilltes Spanferkel, thematische Live-Cooking-Events oder individuell abgestimmte Spezialitäten wie Burger und asiatische Gerichte, und andere Themen – ideal für Mittagessen, aber auch Abendveranstaltungen oder besondere Anlässe.

Für eine kleine Stärkung als **Nachmittagsjause** bieten wir je nach zeitlicher Vereinbarung eine Auswahl an süßem Kuchen, Plundergebäck, frischen Obstkörben, belegten Brötchen und herzhaften Snacks – perfekt für Meetings, Pausen oder als genussvolle Ergänzung Ihres Events.

Tagesverpflegung

empfohlen

Empfang & Frühstück

Mittagessen

Nachmittagsjause

Standard Verpflegung

meist gebucht

Empfang & Frühstück

Mittagessen

Minimal Verpflegung

Mittagessen

Kaffee & alkoholfreie Getränke

Abrechnung pauschal oder nach Verbrauch

gerne übermitteln wir auch an Eure Bedürfnisse/Wünsche/Vorstellungen angepasste Angebote & Optionen & Ablauf für besonders abgestimmte Anlässe/Veranstaltungen

zusätzliches Equipment wird nach Bedarf zur Verfügung gestellt und zusätzlich verrechnet - zB.: Foodtrucks, Outdoor-Griller, Kühlschränke, Kaffeemaschinen, Eismaschinen, Pop-Corn, ...

Logistik & Service: für Service/Dienstleistung außerhalb Restaurant (Seminarräume, Boxengasse, Outdoor, ...) wird nach Aufwand/Bedarf verrechnet

Preisberechnung/Angebot - abhängig von einigen Faktoren: Beginn/Ende, Personenzahl, gewünschte Verpflegung/Speisen, Getränke, Equipment, Veranstaltungsort, Service

ANGEBOT / VORSCHLÄGE / BEISPIELE

wir kochen täglich frisch. 2 Suppen, 2 Hauptspeisen, Beilagen, Salat, Nachspeisen

Empfang/Frühstück

ab ca. 7:30 Uhr (nach Abstimmung/Bedarf auch früher)

hausgemachte belegte Gastro Brötchen/Canapés/Wraps *

mit Beinschinken, Käse, Lachs, Aufstrich, usw.

süße Mini Plunder *

Obstkorb

Mittagessen / Mittagsbuffet

11:30 bis 14:00 Uhr

unter Berücksichtigung etwaiger 50-minütiger Pausen laut Plan

Suppe

Creme- und/oder Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln, Backerbsen, Schöberl, ...

Fleischgericht

Wiener Schnitzel, Hühnerbrust vom Grill, Geschnitzeltes, Pasta, Fisch, ...

Fleischloses Gericht

Käsespätzle, Schinkenfleckerl, Nudeln, Spargel, ...

Passende Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Grillgemüse, ...

Nachspeise

Eismarillenknödel, Crêpe Suzette, Fruchtsalat, ...

*Alternativ zum Mittagsbuffet bieten wir auch eine Art Flying Dinner nach Ihren Vorstellungen an.
Themenbezogene Speisen wie Burger Grill-Station, Grillinsel, Spanferkel*

Nachmittagsjause

bis ca. 15:00 Uhr (nach Abstimmung/Bedarf auch länger)

hausgemachte belegte Gastro Brötchen/Canapés/Wraps *

Blechkuchen *, Plundergebäck *,

Obstkorb, Snacks

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bier/Wein

Kaffee, Tee

*Brötchen/Canapes/Wraps empfehlen wir drei Stück/Person; Kuchen, Mini-Plunder - ab 20 Stück (20, 40, 60, ...)