



**catering**group.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

Die unten angeführten Speisen dienen als Inspirationsquelle. Gerne können Sie für Ihr Hochzeitsmenü Speisen von unserer Mappe auswählen, wir sind aber sehr flexibel und werden gerne auf Ihre individuellen Speisenwünsche eingehen und freuen uns diese bei Ihrer Hochzeitsfeier zu servieren.

Für weitere Ideen beraten wir Sie gerne!

### Agape | Häppchen

fein gefülltes Jourgebäck | Schinken | Käse | Gurke | Tomate | Aufstriche | Kresse

Schwarzbrotsschnitten fein garniert | Beinschinken | Speck | Schnittkäse | Aufstriche

Weißbrotsschnitten „klassisch“ fein garniert | Schinken | Käse | Aufstriche

Weißbrotsschnitten „exklusiv“ fein garniert | Lachsrose | Roastbeef | Beef Tartar | Weichkäse

Tomaten-Mozzarella-Spießchen | Basilikum | Pesto

kleine Quiche Lorraine | Schinken-Lauch | Speck-Zwiebel | Spinat-Käse

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

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

Mini-Schaumrollen pikant gefüllt | versch. Aufstriche

Blätterteigartiges pikant gefüllt | versch. Aufstriche

div. Happen fein garniert auf Keramiklöffel



### Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | Trüffelaroma | Parmesanraspel

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

Vitello Krenato – dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch | Krensaucе | Wurzelgemüse

Sauerrahmmousse | Stücke vom gebeizten Lachs | Wildkräutersalat

Zarter Hirschschinken | Kürbismousse | Portwein | Salatbouquet (Saison: Herbst)



Variationen – für jede/n etwas dabei:

Vitello Krenato – rosa gebratener Kalbstafelspitz | Krensaucе | Wurzelgemüse | Kapern  
 Roastbeef von der Lachsforelle | Ceasar’s Salad | Sesam  
 Ricotta-Frischkäse-Terrine | Rucola

zartes Roastbeef | Sauce Remoulade | Rucola  
 Räucherfischfilet | Oberskren  
 Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | Ananas | Mandarinen | Haselnüsse

Optionen für Ihre vegetarischen Gäste:

CousCous Salat | Kräuter | Gemüsestreifen  
 Käferbohnen Tatar | Guacamole | Maiscreme | Vogersalat | Kapuzinerkresse (vegan)  
 Paprikaschiffchen | Quinoa-Couscous-Fülle | Feta | Tomatenragout  
 Mariniertes Gemüse | Chili | Ingwer | Frischkäse Nockerl | Kräutersalat

**Suppen**

kräftige Rindsuppe | Leberknödel | Frittaten | Grießnockerl  
 Knoblauchrahmsuppe | Kräutercroutons  
 Paprika-Ingwersuppe | knusprige Gemüsepraline  
 Gmundner Kassuppe | Blätterteigstangerl  
 je nach Saison: Spargelsuppe | Bärlauchschaumsuppe | Kürbiscremesuppe | Maronischamsuppe

**Hauptspeisen vom Buffet**

Rosa gebratenes Filet (am Buffet frisch aufgeschnitten) | Rotweinzwiebel | grüner Pfeffer | Kartoffelgratin  
 Schweinemedallions mit Innviertler Speck ummantelt | Pfeffer-Sauce | frisches Marktgemüse | Kartoffelgratin  
 Maishendlbrüstchen mit Kräutern & Pinienkernen | Rahmsauce | mediterranes Gemüse | Rosmarin- Polenta  
 gefüllte Scheiben von der Landhenderlbrust | Ricotta-Spinat | Natursafterl | Gemüsegröstl  
 Lachsforellenfilet | Riesling Sauce | Kräuterreis | heurige Kartoffeln  
 Saltim Bocca vom Kabeljau | Salbei | Perlgraupenrisotto | saisonelles Gemüse  
 Wildragout | Topfen-Servietten-Knödel | Apfel-Rotkraut | Mandel-Kohlsprossen (Saison: Herbst)



## Hauptspeisen serviert

Zweierlei vom Rind | rosa gebratenes Filet | zart geschmorte Rinderbackerl | Wurzelgemüse | Rotweinzwiebel | grüner Pfeffer | Kartoffelgratintörtchen

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel | Pfeffersauce | Gemüsebouquet | Kartoffelgratintörtchen

Lachsforellenfilet | Safranschaum | Basilikum Risotto | Erbsenschoten

gedämpfter Waller | Esterhazy Gemüse | Salzkartofferl | Räucherfisch Schaum

## Vegetarische & Vegane Hauptspeisen (vom Buffet oder serviert)

Gnocchi | Wahlweise: mediterran (getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan) | Pilze mit Rucola & Parmesan | Spinat-Rahm-Sauce & Parmesan

überbackene Gnocchi | junger Spinat | getrocknete Tomaten | Mozzarella

Frischkäseravioli | leichte Rahmsauce | Rucola | Parmesan ODER: Steinpilzravioli

gebackene Gemüsepralinen | Basmatireis | Sauerrahmdip

vegane Gemüseravioli | Tomatenragout

vegane Tortelloni | Quinoa-Spinat | frischer Spinat | vegane Butter



## Für die kleinen Festgäste

Hühner- oder Schweinsschnitzel gebacken | Reis oder Pommes frites

Pasta | Tomatensauce

## Salat

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

## Desserts

Schoko-Nougatmousse | Krokant | frische Beeren

Weißes Schokolademousse | Waldviertler Graumohn | karamellisierte weiße Schokolade

Mascarponecreme | Cantuccini | Fruchtspiegel

Halbflüssiges Schokoküchlein | Schokosauce | frische Beeren

Klassischer Kaiserschmarren | Wahlweise: Apfelmus | Beerenröster | Zwetschkenröster

Topfenknödel | Zuckerbrösel | Beerenröster

Obstsalat | geflämte Beeren-Marshmallows | Haselnuss Crumble



Variationen – für jede/n etwas dabei (nur serviert möglich):

Mini Mohr-im-Hemd | Schokosauce | frische Beeren  
 Kaiserschmarrn | Beerenröster  
 Vanilleeiskuglerl

Topfenknödel | Beerenröster  
 Schokomousse-Nockerl | frische Beeren  
 Himbeersorbet



**Mitternachts-Snack mit ofenfrischem Gebäck**

Hausgemachte Gulaschsuppe

Erdäpfelgulasch (vegetarisch)

Chili con Carne

Frankfurter | Senf & Kren

Käsevariationen | Trauben & Nüsse

Klassische kalte Jause | versch. Sorten Speck | Wurst | Käse | Sauergemüse | Brot & Gebäck

Salzstangerl gefüllt | Butter & Käse | Schinken & Kren

Jourleberkässemmerl | verschiedene Sorten



**Richtpreis pro Person für Agape Brötchen je nach Auswahl**

ca. 4,00-6,00 €

**Richtpreis pro Person für Hochzeitsbuffet durchschnittlich**

ca. 29,00 €

**Richtpreis pro Portion Mitternachtssnack**

ca. 3,50-6,50 €



## II. Getränke

### Aperitifempfehlungen

Schilerol   Limette   Minze	3,90 €
Lillet „Wild Berry“	3,90 €
Hugo   Weißwein   Soda   Hollersirup   Limette   Minze	3,90 €
Aperol Spritz	3,90 €
Pfirsichbowle   Prosecco	4,10 €
Erdbeerbowle   Prosecco	4,10 €
Himbeerbowle   Prosecco	4,10 €

### Unsere Empfehlung (Tischwein bei Getränkepauschale) WEINGUT HAGN

Grüner Veltliner „Federflug 2020“ – Weingut Hagn, Mailberg

Blauer Zweigelt 2019 – 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	48,00 €
00 Servicemitarbeiter	pro Person und Stunde	34,80 €
00 Köche	pro Person und Stunde	45,60 €
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

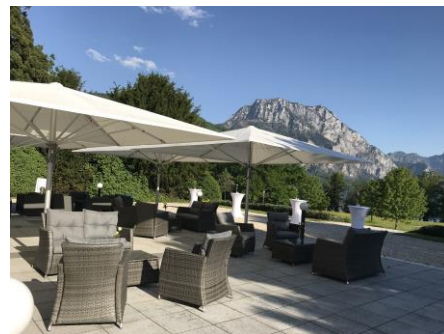
Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch für Ihre Veranstaltung moderne Floristik für Tische, Buffet, Stehtische oder Podien an. Natürlich helfen wir Ihnen auch bei weiterführenden Dekorationsvorstellungen.

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 € 90,80	7.263,70 €
80 Personen   Getränkepauschale   17.30 bis 23.30 Uhr   á € 29,40	2.352,00 €
<b>Gesamtsumme</b>	<b>9.615,70 €</b>
<b>Summe pro Person</b>	<b>120,20 €</b>



## 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 1 Mitarbeiter von 17.30 bis 03.00 Uhr	2
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	9.916,00 €
10 Personen/Kinder   á € 10,90	109,00 €
Getränke nach Verbrauch	
<b>Gesamtsumme</b>	<b>7.025,00 €</b>
<b>Summe pro Person</b>	<b>78,06 €</b>



## 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 € 87,64 7.887,15 €

---

**Summe pro Person** **87,64 €**



## 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 € 89,22	12.028,00 €
Getränke nach Verbrauch	
<b>Summe pro Person</b>	<b>89,22 €</b>



## 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 2021

### BIER – das Bier zum Salzkammergut – Brauerei Schloss Eggenberg

Vom Fass	0,3 L	€ 3,20
Alkoholfreies Bier   Radler	0,3 L	€ 3,20

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft   Apfelsaft   Johannisbeersaft	0,2 L	€ 1,35
Coca Cola   Almdudler	0,2 L	€ 1,35
Vöslauer Mineralwasser   prickelnd   still	0,2 L	€ 1,20
Kaffee   Verlängerter   Espresso		€ 2,65
Tee-Tasse (Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee)		€ 2,35

### WEINE | SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante D.O.C. Brut – Le Contesse - Tezze di Vazzola – Treviso	0,75 L	€ 18,50
--	--------	---------



Grüner Veltliner „Federleicht 2020“   Weingut Hagn, Mailberg	0,75 L	€ 16,60
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Steinfeder" 2020*   Weingut Karl Holzapfel, Joching/Wachau	0,75 L	€ 19,20
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Gärtling" 2020*   Weingut Martin Nigl, Senftenberg	0,75 L	€ 18,60
--	--------	---------



Grüner Veltliner "Fass 4" 2020*   Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn	0,75 L	€ 24,85
---	--------	---------



Welschriesling "STK" 2020*   Weingut Skringer, Eichberg	0,75 L	€ 17,20
---	--------	---------



Gelber Muskateller 2020*   Weingut Tscheppa am Pössnitzberg, Leutschach	0,75 L	€ 25,45
---	--------	---------



Chardonnay 2020*   Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn	0,75 L	€ 21,75
---	--------	---------



Sauvignon blanc 2020*   Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld	0,75 L	€ 23,65
--	--------	---------



*\*Jahrgänge richten sich nach Verfügbarkeit*



Blauer Zweigelt 2019\* | Weingut Hagn, Mailberg 0,75 L € 18,85



Blauer Zweigelt 2019\* | Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon 0,75 L € 19,30



Blauer Zweigelt 2019\* | Weingut Zantho, Andau 0,75 L € 20,65



Blaufränkisch 2019\* | Weingut Gernot Heinrich, Gols 0,75 L € 22,00



K&K Cuvee 2019\* | Weingut Walter & Irmgard Kirnbauer, Deutschkreuz 0,75 L € 19,30



Heideboden 2019\* | Weingut Judith Beck, Gols 0,75 L € 31,95



\*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 2021 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.

