



Bankett- und Cateringmappe 2025



Event Catering Leoben
Wolfgang Staffelmayer
Vordernbergerstr. 7a
8700 Leoben
Tel.: 0660/3460252
office@eventcatering-leoben.at
www.eventcatering-leoben.at



Events und Catering mit unserem Team

Ausstellungen, Kongresse, Firmenfeiern, Bälle, Incentives, Produktpräsentationen, Seminare, Tagungen, Themenpartys, Weihnachtsfeiern und vieles mehr. Vertrauen Sie auf unsere Organisation und professionelle Durchführung Ihrer Veranstaltung.



Mit EventCatering Leoben als Partner werden Sie und Ihre Gäste auf Ihrem Event genussvolle Stunden erleben. Lassen Sie sich mit unseren saisonalen Menüs und Buffets kulinarisch verwöhnen. Im Frühling umrahmen wir Ihre Veranstaltung unter anderem mit köstlich-zarten Spargelkreationen aus der Steiermark, im Sommer verbreiten wir mediterrane

Stimmung mit Grillspezialitäten und erfrischenden Fruchtkreationen. Die Herbstzeit ist gleichzeitig Wild- und Schwammerlzeit und im Winter darf es auf den Tellern ruhig mal etwas deftiger zugehen.

Ob steirisch oder international, ob mittags oder abends, ob an edel gedeckten Tafeln oder locker-legere an Stehtischen, wir umschmeicheln Ihren Gaumen individuell nach Ihren Vorlieben. Gustieren Sie einfach in unserer Bankettmappe, und wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen Speisen und Getränke – auf Ihre persönliche Veranstaltung abgestimmt.



Sie finden in dieser Broschüre nicht was Sie suchen? Dann vereinbaren Sie mit uns einfach ein persönliches Beratungsgespräch, denn bei EventCatering Leoben ist beinahe nichts unmöglich: Ihre Zufriedenheit steht im Mittelpunkt unseres Interesses.



Wir freuen uns über Ihren Besuch und auf die Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Wolfgang Staffelmayer
EventCatering Leoben



Inhalt



Events und Catering mit unserem Team	2
Unsere Referenzen	4
Allergeninformation	5
Kaffeepausen	6
Grillbuffet (The Kitchen)	8
Österreichisches Buffet (The Kitchen)	10
Steirisches Buffet (The Kitchen)	12
Vegetarisches / Veganes Buffet (The Kitchen)	14
Fingerfood fein (The Kitchen)	16
Fingerfood rustikal (The Kitchen)	17
Heurigenjause (The Kitchen)	18
Würstlbuffet (The Kitchen)	19
Exquisites Buffet (The Kitchen)	20
Bowl Buffet (The Kitchen)	22
Internationales Buffet (The Kitchen)	24
Stehbuffet (The Kitchen)	26
Saisonale Gerichte	27
Speisen Kaffeepause (The Kitchen)	28
Tagungsbuffet leicht (The Kitchen)	29
Mitternachtssnacks	30
Fingerfood (Mühltaler Hittn)	31
Würstlbuffet (Mühltaler Hittn)	32
Steirisches Buffet (Mühltaler Hittn)	33
Buffets zum Zusammenstellen (Mühltaler Hittn)	34
Live-Grillen (Mühltaler Hittn)	35
Hochzeitsbuffet (The Kitchen)	36
Leihinventar & Infrastruktur	41
Seminare	42
Cateringvarianten	44
Ballveranstaltungen	46
Weinkarte	47
Getränkete Karte	48
Impressionen & Impressum	50



Unsere Referenzen

- Polymer Competence Center Leoben (PCCL)
- Montanuniversität Leoben (MUL)
- AT&S
- RHI
- Volksbank
- UKH Kalwang
- Red Bull
- The Austrian Society for Metallurgy and Materials (ASMET)
- Arbeiterkammer (AK)
- Thonhauser Data Engineering (TDE)
- Faschingsgilde Leoben
- Impulszentrum Werkstoffe
- Knapp Systemintegration
- Bergmännischer Verband Österreichs (BVÖ)
- Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI)
- Stadtgemeinde Leoben
- Sandvik
- Apothekerkammer
- Leobner Cartellverband (LCV)
- MeinAlpenstrom
- HTL Leoben
- Radio Grün-Weiß
- Österreichische Volkspartei (ÖVP)
- Sozialistische Partei Österreichs (SPÖ)
- ÖSTU Stettin
- Tourismusverband Leoben
- Schlaraffen
- Convention Bureau Leoben
- Österreichische Tribologische Gesellschaft (ÖTG)
- Majcen
- Steirische Landesjägerschaft
- ACAM Systemautomation
- Citymanagement Leoben GmbH
- Tupperware
- Regio-Move
- Sozialamt
- Verein der Oberlandler z'Loiben
- AMS
- AUVA
- Brauunion
- ÖGB
- Post
- Wella
- Stmk. GKK
- ...



Liste der 14 „EU-Allergene“



Name	Code	Symbol	Steht für
Gluten	A		Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
Krebstiere	B		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
Ei	C		Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Saucen, Dressings, Desserts
Fisch	D		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Kräcker, Saucen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato
Erdnuss	E		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör,
Soja	F		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Saucen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißler
Milch	G		Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Saucen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein
Nüsse	H		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-, Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
Sellerie	L		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
Senf	M		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
Sesam	N		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
Sulfite	O		Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
Lupinen	P		Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze
Weichtiere	R		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Saucen, Marinaden, Feinkostsalate



Kaffeepausen

Sie veranstalten ein Seminar oder eine Tagung in Leoben? Unser Team sorgt gerne für Ihre individuelle Kaffeepause. Unsere kleinen Köstlichkeiten wie Plundergebäck, Brötchen oder frisches Obst stärken nicht nur den Magen sondern auch den Geist. Lassen Sie sich einfach Ihre Kaffeepause nach Wunsch in Ihren Konferenzraum liefern.



Kaffeepause 1 (Pauschale Klein)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers ^G,
Orangensaft aus der Karaffe und Mineral aus der Literflasche

Kaffeepause 2 (Konferenzpauschale)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers ^G,
Orangensaft, Coca-Cola, Mineral aus Portionsflaschen
2 Stk. Plunder süß oder 4 Stk. Plunder pikant ^{A,G,H,M}



Kaffeepause 3 (Konferenzpauschale)

Mit Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kaffeeobers ^G
Diverse steirische Fruchtsäfte und Mineral aus Literflaschen
Panini mit Prosciutto ^{A,C,G,O} oder Panini mit Mozzarella ^{A,C,G}

Machen Sie doch mal Pause



Kaffeepause 4

Verrechnung nach Verbrauch

netto

brutto

- Orangensaft 0,2 l
- Apfelsaft 0,2 l
- Nektar (Marille, Johannisbeere, etc. 0,2 l)
- Coca-Cola 0,3 l
- Mineral 0,3 l
- Espresso
- Verlängerter ^G
- Plundergebäck (2 Stk.) ^{A,G}
- Pikantes Plundergebäck (4 Stk.) ^{A,G}
- Brötchen gemischt ^{A,C,G,H,M}
- Brotsticks mit Aufstrichen ^{A,C,G,H,M}
- Bierbrezen ^A
- Früchtejoghurt im Glas
- Obstkorb pro Person



Grillbuffet

Grillbuffet (zum Auswählen)



Vorspeisen kalt

- Caprese - Tomate Mozzarella
- Griechischer Bauernsalat
- Frische Gemüse-Anti pasti
- Marokkanischer Couscoussalat
- Roastbeef mit Artischocken und Parmesan
- Gemischte Aufschnittplatte
- Käseplatte
- Hühnerspieße mit Sesam
- Backhendlteile
- Wurstsalat
- Thunfischsalat
- Prosciutto-Melone
- Nudelsalat
- Crevettencocktail
- Räucherlachs
- Rindfleischsalat



Vorspeisen warm

- Stelzen
- Chicken wings
- Hühnerspieße
- Gebackene Hühnerstreifen

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

- Kartoffelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Fischsuppe
- Gemüsesuppe

Grillbuffet



Salate ^{G,L,M,O} und Beilagen

Steirischer Kartoffelsalat
Maissalat mit Paprika
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat
Wiener Krautsalat
Linsensalat

Maiskolben
Bratkartoffel
Speckbohnen

Ofenkartoffel
Frisches Grillgemüse
Knoblauchbrot

Hauptspeisen

Beiried
Hühnerspieße
Schweinerücken
Lammkotelett
Lachsfilet
Flusskrebse
Tofu
Grillkäse

Würstl
Schweinsfilet
Kalbsrücken
Ganzer Lachs
Ganze Fische (nach Verfügbarkeit)
Garnelen
Burger
Rinderfilet

Nachspeisen

Kaiserschmarren
Schokobanane
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce
Verschiedene geeiste Joghurts

Profiteroles
Schnitten- und Kuchenvariation
Obstplatte
Käseplatte

Candybar

Grillbuffet	€	netto pro Person	€	brutto pro Person
Grillbuffet (ohne Suppe)	€	netto pro Person	€	brutto pro Person

zusätzlich:

Live-Kochen Grill € netto / € brutto

Über die Allergene informiert Sie der vor Ort anwesende Koch.

Österreichisches Buffet



Österreichisches Buffet (zum Auswählen)

Vorspeisen kalt

Brettljause ^{A,C,D,G,L,M,O}

Käseplatte ^{E,G,H,O}

Hühnerspieße mit Sesam ^{A,F,G,N,O}

Knusprige steirische Backhendlteile ^{A,C,G,M}

Schweizer Wurstsalat ^{C,G,L,O}

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch ^{A,C,G,H,L,M,O}

Crevettencocktail mit frischer Melone ^{B,G,L,M,O}

Räucherlachs mit hausgemachter Senfsauce und Dill ^{G,L,M,N,O}

Räucherforelle mit Kräuter-Topfenkren ^{G,L,O}

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{C,L,M,O}

Vorspeisen warm

Stelzen ^{L,M,O}

Hühnerflügerl ^{A,E,G,L,M,O}

Gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffelsalat ^{A,C,G,O}

Suppen ^{A,C,D,E,F,G,H,L,O}

Hausgemachte Rindsuppe mit
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Knoblauchcremesuppe

Räucherfischsuppe

Gemüsesuppe



Österreichisches Buffet



Salate ^{G,L,M,O}

Steirischer Kartoffelsalat
Maissalat mit Paprika
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat
Wiener Krautsalat
Linsensalat

Hauptspeisen

Backhendl mit Petersilkartoffeln ^{A,C,G,L,M}
Schnitzel von der Pute mit Butterreis ^{A,C,G}
Klassisches Reisleb nach Oma's Art ^{G,L}
Original österreichische Krautfleckerl ^{A,C,G,L,O}
Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G,L,O}
Schweinsbraten mit Knödel und Kraut ^{A,C,G,L,M,O}
Rindsbraten mit Spätzle ^{A,C,G,L,M,O}
Teigtascherl der Saison
Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln ^{A,C,G,L,M,O}
Rindersaftgulasch mit Butternockerl ^{L,O}
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln ^{G,L,O}
Hühner-Champignongeschnetzeltes mit Spätzle ^{G,L,O}
Natureschnitzerl mit Butterreis ^{G,L,O}
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ^{A,C,G,L,O}
Nudelaufbau mit frischem Wurzelgemüse ^{A,C,G,L,O}
Gefülltes Brüstel mit Weinkraut ^{A,C,L,O}

Nachspeisen ^{A,C,E,F,G,O}

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
Profiteroles
Schnitten- und Kuchenvariation
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce
Obstplatte
Verschiedene Joghurts
Käseplatte
Candybar



4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person

Steirisches Buffet

Steirisches Buffet (zum Auswählen)

Vorspeisen kalt

Brettljause ^{A,C,D,G,L,M,O}

Knusprige steirische Backhendlteile ^{A,C,G,M}

Schweizer Wurstsalat ^{C,G,L,O}

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{C,L,M,O}

Rollgerstensalat mit/ohne Räucherforelle

Vorspeisen warm

Stelzen ^{L,M,O}

Gebackene Hühnerstreifen auf Kartoffelsalat ^{A,C,G,O}

Suppen ^{A,C,D,E,F,G,H,L,O}

Hausgemachte Rindsuppe mit
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Krenschaumsuppe

Salate ^{G,L,M,O}

Steirischer Kartoffelsalat

Maissalat mit Paprika

Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat

Wiener Krautsalat

Linsensalat



Steirisches Buffet



Hauptspeisen

- Klassisches Ritschert (Geselchtes mit Rollgerste) ^{A,G,L,M,O}
- Backendl mit Petersilkartoffeln ^{A,C,G,L,M}
- Schnitzel von der Pute mit Butterreis ^{A,C,G}
- Klassisches Reisfleisch nach Oma's Art ^{G,L}
- Original österreichische Krautfleckerl ^{A,C,G,L,O}
- Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G,L,O}
- Schweinsbraten mit Knödel und Kraut ^{A,C,G,L,M,O}
- Rindsbraten mit Spätzle ^{A,C,G,L,M,O}
- Teigtascherl der Saison
- Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln ^{A,C,G,L,M,O}
- Rindersaftgulasch mit Butternockerl ^{L,O}
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln ^{G,L,O}
- Hühner-Champignongeschnetztes mit Butterreis ^{G,L,O}
- Naturschnitzerl mit Butterreis ^{G,L,O}
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ^{A,C,G,L,O}
- Gefülltes Brüstel mit Weinkraut ^{A,C,L,O}

Nachspeisen ^{A,C,G,H,N,O}

- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- Schnitten- und Kuchenvariation
- Zweierlei Strudel mit Vanillesauce
- Käseplatte



4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person

Vegetarisches / Veganes Buffet

Vegetarisches/Veganes Buffet (zum Auswählen)



Vorspeisen ^{A,E,F,H,L,M,N,O,P}

- Bambinimozzarella mit frischen Kirschtomaten ^{G,O}
- Griechischer Bauernsalat mit grünen und schwarzen Oliven ^{G,O}
- Anti pasti 🌱
- Marokkanischer Couscous-Salat 🌱
- Käseplatte 🌱
- Nudelsalat 🌱
- Rollgerstensalat
- Zwiebelringe 🌱
- Frühlingsrollen
- Gemüesticks mit Hummus

Salate





- Kartoffelsalat 🌱
- Gurkensalat
- Maissalat 🌱
- Krautsalat 🌱
- Käferbohnenalat 🌱
- Linsensalat 🌱








Vegetarisches / Veganes Buffet






Suppen A,E,F,H,L,M,N,O,P

- Kartoffelcremesuppe 
- Kürbiscremesuppe 
- Knoblauchcremesuppe 
- Gemüsesuppe 

Hauptspeisen A,E,F,H,L,M,N,O,P

- Reisfleisch mit Tofu 
- Krautfleckerl
- Teigtascherl der Saison
- Polpetti Falafelbällchen 
- Kichererbsencurry mit Reis 
- Käsespätzle 
- Nudelauflauf mit Gemüse 

Nachspeisen

- Obstplatte 
- Kuchenvariation 
- Panna Cotta
- Schokoladenmousse 

4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person

Fingerfood fein

Fingerfood fein (zum Auswählen)



Im Glas:

Beef Tartar mit Knusperbrot
 Roastbeef mit Schnittlauchsauce
 Bambinimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
 Griechischer Bauernsalat
 Crevettencocktail mit Melone
 Aufstrich mit Brotsticks
 Waldorfsalat mit geräuchertem Lachs
 Französischer Salat mit Beinschinken

Auf Platten:

Panini mit Prosciutto und Rucola
 Panini mit Mozzarella und Rucola

Buffetform:

Garnelen
 Gebackene Garnelen
 Kleine Hühnerschnitzlerl mit Kürbiskernpanier
 Fleischbällchen
 Frühlingsrollen



Süßes:

Panna cotta
 Obstplatte
 Schokomousse
 Geeistes Joghurt mit Früchten

ab € netto pro Person
 ab € brutto pro Person

Fingerfood rustikal



Fingerfood rustikal (zum Auswählen)



Pikantes:

- Griechischer Bauernsalat
- Bambinimozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto
- Gebackene Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade
- Gebackene Garnelen - warm oder kalt
- Verschiedene Aufstriche mit Brotsticks
- Carreebrot mit diversen Füllungen
- Wurstsalat
- Hühnerspieße mit Sesam - warm oder kalt
- Backhendl - warm oder kalt
- Faschierte Laibchen - warm oder kalt
- Rindfleischsalat
- Räucherforelle auf Topfenkren
- Schnitzerl

Süßes:

- Kuchen in mundgerechten Stücken
- Obstplatte

ab € netto pro Person
ab € brutto pro Person

Heurigenjause

Heurigenjause (zum Auswählen)



Gemischte Aufschnittplatte ^{C,D,G,L,M,O}

Käseplatte ^{G,H,O}

Stelze ^{A,G,L,M,O}

Ripperl ^{G,L,M,O}

Backhendl ^{A,C,G,L}

Aufstriche ^{A,C,G,L,M,O}

Schnitzerl ^{A,C,G}

Gefülltes Brüstel ^{A,C,G,L,M,O}

Faschierte Laibchen ^{A,C,G,L,M}

Räucherforelle mit Oberskren ^{D,G,L,M,O}

Sauergemüse ^O

Salate ^{G,L,M,O}

Steirischer Kartoffelsalat

Rahmgurkensalat

Maissalat mit Paprika

Wiener Krautsalat

Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Linsensalat

Suppen ^{A,C,G,L,O}

Hausgemachte Rindsuppe mit
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

Kartoffelcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Dessert ^{A,C,G,O}

Strudel

Kaiserschmarren

3-gängiges Buffet

2-gängiges Buffet (ohne Suppe)

ab €

ab €

netto pro Person

netto pro Person

€

€

brutto pro Person

brutto pro Person

Würstlbuffet/Burgerbuffet

Würstlbuffet ^{A,G,L,M,O,P} (zum Auswählen)

Weißwürste
Debreziner
Krainer
Rostbratwürste
Bernerwürste

Frankfurter
Käsekrainer
Feurige Krainer
Bratwürste
Sacherwürste

Seitanwürste (vegan)

Ketchup
Senf (scharf oder süß)
Majonnaise
Kren

Semmeln
Brot
Laugengebäck

Sauergemüse



€ netto pro Person

€ brutto pro Person

Option auf Hot-Dog Buffet (Bausatz)

Hot-Dog Brot
Röstzwiebel
Gurkerl
Kraut

€ netto pro Person

€ brutto pro Person

Burger-Buffet ^{A,C,F,G,H,L,M,N,O} (Bausatz)

Sesam Bun/Brioche Bun/Mehrkorn Bun
Rindfleisch/Chrispy Chicken/Gemüse Patty
Schmorzwiebel/Tomaten/Gurken/Salat/Onion Rings/Cheddar Cheese
Tomaten Relish/Mustard Sauce/Sour cream/Cocktailsauce/Trüffel-Mayonnaise



€ netto pro Person

€ brutto pro Person



Exquisites Buffet (zum Auswählen)

Vorspeisen

- Im Ganzen pochiertes Lachs
- Handgeschnittenes Beef Tartar mit knusprigem Baguette ^{A,C,G,L,M,N,O}
- Roastbeef mit Schnittlauchsauce ^{A,C,D,E,L,M,N,O}
- Sushiplatte ^{A,B,C,D,E,F;G,H,L,M,N,O,P,R}
- Rosa gegrilltes Schweinsfilet mit frischen Kräutern und Parmesan ^{A,E,G,H,L,M,O}
- Gänseleberpastete mit frischem Briochebrot ^{A,C,G,H,M,O}
- Lardo auf Knusperbrot ^{A,C,G,L,M,O}
- Geräucherter Fisch
- Frisch geöffnete Austern



Salate

- Salatbuffet nach Saison
 (Steirischer Kartoffelsalat, Rahmgurkensalat, Maissalat mit Paprika, Wiener Krautsalat,
 Steirische Käferbohnen mit Kernöl, Linsensalat)

Suppen

- Fischsuppe mit frischen Muscheln und Fischfilets ^{B,D,F,G,H,L,N,O,R}
- Topinampurcremesuppe mit Croutons ^{A,C,G,L,O}
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons ^{A,C,G,L,M,O}
- Tom-Kaisuppe mit Garnelen ^{A,B,E,F,G,L,N}

Exquisites Buffet



Hauptspeisen

- Kalbsrollbraten mit Erbsenreis ^{A,C,G,L,M,O}
- Kalbsbutterschnitzlerl mit Sellerie-Kartoffelpürree ^{A,C,G,H,L,M,O}
- Schweinsfilet mit Steinpilzsauce und Kroketten ^{A,C,G,L,M,O}
- Roastbeef am Buffet geschnitten mit frischem Gemüse
- Frische Trüffelpasta am Buffet gekocht ^{A,C,G,L,O}
- Paella - Klassisches Spanisches Reisgericht ^{A,B,D,F,G,L,M,O,R}
- Gegrillter Fisch (nach Verfügbarkeit) mit Rosmarinkartoffeln

Nachspeisen

- Panna cotta mit Erdbeersauce ^{G,O}
- Obstplatte mit Südfrüchten
- Zweierlei Schokomousse mit Knusper- und Beeren-Topping ^{A,C,G,O}
- Österreichische und Internationale Käseauswahl



4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person



Serviertes Dinner



Serviertes Dinner (zum Auswählen)

Vorspeise

Rosa gebratenes Roastbeef an Vogersalat mit Artischockencreme und knusprigem Rosmarinciabatta

Handgeschnittenes Beeftatar mit geschmortem roten Zwiebel, Butter und knusprigem Toastbrot

Räucherlachsrisolen mit Dijonsensauce, Oberskren, Strudelteiggebäck an Wildkräutersalat

Klassisches Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Erbsensprossen

Veganer Couscoussalat mit Jackfruit und Granatapfelkernen

Feta an Vogersalat mit Artischockencreme und knusprigem Rosmarinciabatta



Suppe

Fleischstrudel vom Ochsenfleisch auf Grießdukat mit Wurzel-Julienne in Rinderkraftsuppe

Maronicremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

Rinderkraftsuppe mit herzhaften Kaspressknödeln

Rinderkraftsuppe mit Kräuterfrittaten

Vegane Thai-Curry-Kokossuppe

Kartoffelcremesuppe mit/ohne Speck

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Croutons

Serviertes Dinner



Sorbet (mit/ohne Prosecco)

Spritziges Himbeer-Sorbet mit frischer Minze und Himbeeren

Marillensorbet mit Blüten

Zitronensorbet mit frischer Minze



Hauptspeise

Zart geschmorte Kalbsbackerl auf getrüffeltem Cremepolenta an knackigem Marktgemüse

Burgunderbraten mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Klassisches Wildragout mit Serviettenknödeln, Rotkraut und Preiselbeerbirne

Gegrilltes Schweinsfilet mit Pilzsauce, Kroketten und Gemüse

Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat auf schmackhaftem Gemüseris

Steirisches Forellenfilet auf Salzkartoffeln mit Wurzeljuliennegemüse und Steirerkren

Veganes Kichererbsencurry mit Jasminreis



Nachspeise

Topfentörtchen mit Erdbeerfruchtspiegel und frischen Früchten

Lauwarmer Schokokuchen mit Erdbeerschaum und Schokoladensauce

Schokoladen-Nougat-Mousse-Schnitte mit Preiselbeerschaum und Mangochutney

5-gängiges Dinner

4-gängiges Dinner (ohne Sorbet)

3-gängiges Dinner (ohne Suppe)

3-gängiges Dinner (ohne Dessert)

3-gängiges Dinner (ohne Vorspeise)

Preis abhängig von den gewählten Gerichten

Preis abhängig von den gewählten Gerichten

Preis abhängig von den gewählten Gerichten

Preis abhängig von den gewählten Gerichten

Preis abhängig von den gewählten Gerichten

Bowl Buffet



Bowl Buffet (zum Auswählen)

Vorspeisen

- Chicken Wings ^{A,C,F,O}
- Frühlingsrollen ^{A,C,F,G,L,N}
- Gebackene Garnelen ^{A,B,C,G,N}
- Satay-Hühnerspieße ^{A,C,E,F,L,N}

€ netto pro Person

€ brutto pro Person

Dessert

- Kuchen ^{A,C,E,G,H}
- Cremon ^{A,C,G,H}
- Cheese Plate ^{A,E,G,L,O}
- Früchtevariation

€ netto pro Person

€ brutto pro Person



Bowl Buffet



Hauptspeisen

Bowlbausatz Standard

Frischer roher Lachs
Gebratener Lachs
Gegrilltes Hühnerfleisch
Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,C,G,L}
Gegrillter Tofu



Sushireis ⁰
Reis
Gebratene Nudeln ^{A,C,F,G;H,L,N,O}

Mango ⁰
Avocado
Nüsse
Frischer Blattspinat
Frische heimische Kresse
Wasabi Kren ⁰

Poke-Sauce ^{A,B,E,F,H,L,N,O,P}
Teriyaki-Sauce ^{A,B,E,F,H,L,N,O,P}
Hot Thai-Sauce ^{A,B,E,F,H,L,N,O,P}



€ netto pro Person

€ brutto pro Person

Bowlbausatz Erweitert

Zusätzlich zur „Standard-Variante“

Gegrillte Ente
Roher Thunfisch
Gebratener Thunfisch
Garnelen

Bowl Buffet erweitert

abhängig vom Tagespreis

Internationales Buffet

Internationales Buffet (zum Auswählen)



Vorspeisen kalt

- Caprese mit frischem Basilikumpesto ^{G,O}
- Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven ^{G,O}
- Frische Gemüse - Antipasti
- Marokkanischer Couscous-Salat ^{A,G,L,N,O}
- Roastbeef mit Artischocken und Parmesan ^{A,G,L,M,O}
- Gemischte Aufschnittplatte ^{A,C,D,G,L,M,O}
- Käseplatte ^{E,G,H,O}
- Knusprige steirische Backhendlteile ^{A,C,G,M}
- Schweizer Wurstsalat ^{C,G,L,O}
- Salat Nizza mit Thunfisch ^{D,C,G,L,M,O}
- Prosciutto mit frischer Zuckermelone ^{G,L,O}
- Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch ^{A,C,G,H,L,M,O}
- Crevettencocktail mit frischer Melone ^{B,G,L,M,O}
- Räucherlachs mit hausgemachter Senfsauce und Dill ^{G,L,M,N,O}
- Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{C,L,M,O}



Vorspeisen warm

- | | |
|--|---|
| Stelzen ^{L,M,O} | Chicken wings ^{A,E,G,L,M,O} |
| Frühlingsrollen ^{A,C,F,G,L,N,O} | Gebackene Garnelen ^{A,B,C,G} |
| Jalapeno Bits ^{A,C,G,O} | Hühnerspieße mit Sesam ^{A,F,G,N,O} |
| | Gebackene Hühnerstreifen ^{A,C,G,O} |

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit
 Frittaten/Grießnockerl/Leberknödel

- Kartoffelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Fischsuppe
- Gemüsesuppe



Internationales Buffet



Salate G,L,M,O

Steirischer Kartoffelsalat
Maissalat mit Paprika
Steirische Käferbohnen mit Kernöl

Rahmgurkensalat
Wiener Krautsalat
Linsensalat

Hauptspeisen

Backhendl mit Petersilkartoffeln A,C,G,L,M
Schnitzel von der Pute mit Butterreis A,C,G
Klassisches Reisfleisch nach Oma's Art G,L
Original österreichische Krautfleckerl A,C,G,L,O
Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln A,D,G,L,O
Schweinsbraten mit Knödel und Kraut A,C,G,L,M,O
Rindsbraten mit Spätzle A,C,G,L,M,O
Teigtascherl der Saison
Faschierte Bällchen mit Petersilkartoffeln A,C,G,L,M,O
Polpetti - italienische Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis A,C,G,L,M,O
Paella - Spanische Reispfanne B,D,G,L,O
Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Reis D,G,L
Fischeintopf mit frischen Muscheln und Fischfilets B,D,L,O,R
Kichererbsen oder Chickencurry mit Jasminreis G,L
Rindersaftgulasch mit Butternockerl L,O
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Röstkartoffeln G,L,O
Hühner-Champignon geschnetzeltes mit Butterreis G,L,O
Naturschnitzerl mit Butterreis G,L,O
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch A,C,G,L,O
Nudelaufbau mit frischem Wurzelgemüse A,C,G,L,O
Gefülltes Brüstel mit Weinkraut A,C,L,O

Nachspeisen

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Schnitten- und Kuchenvariation
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce
Verschiedene Joghurts

Profiteroles
Mousses
Obstplatte
Nougatknödel

Käseplatte

4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Suppe)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Dessert)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
3-gängiges Buffet (ohne Vorspeise)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person

Stehbuffet

Vorspeisen A,B,C,D,F,G,L,M,O

- Griechischer Bauernsalat (Glas)
- Bambinimozzarella mit Cherrytomaten und Basilikumpesto (Glas)
- Gebackene Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade (Glas)
- Gebackene Garnelen (Glas)
- Verschiedene Aufstriche mit Brotsticks (Glas)

- Carreebrot verschieden gefüllt A,C,G,L,M,O
- Panini mit Prosciutto und Rucola oder mit Tomaten-Mozzarella A,C,G,L,O
- Prosciutto mit frischer Zuckermelone G,L,O
- Schweizer Wurstsalat C,G,L,M,O

Salate G,L,M,O

- Steirischer Kartoffelsalat
- Rahmgurkensalat
- Maissalat mit Paprika
- Wiener Krautsalat
- Steirische Käferbohnsensalat mit Kernöl
- Linsensalat



Hauptspeise

- Gulaschsuppe L,M,O
- Backhendl A,C,G,L
- Schnitzerl A,C,G
- Kichererbsencurry G,L,O
- Hühnerspieße mit Sesamsauce A,F,L,M,O



Dessert A,C,G,O

- Panna cotta
- Obstplatte
- Kuchen- oder Strudelvariation
- Profiteroles

ab € netto pro Person ab € brutto pro Person

Tagungsbuffet leicht



Tagungsbuffet (zum Auswählen)

Vorspeisen

- Griechischer Bauernsalat mit frischer knackiger Rohkost und Fetafrischkäse ^{G,O}
Cremige Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto ^{G,O}
Marokkanischer Couscous mit Granatapfelkernen und erfrischender Minze ^{A,G,L,N,O}
Traditioneller Schweizer Wurstsalat mit Essiggurkerl ^{C,G,L,O}
Dünn geschnittener Prosciutto Crudo mit erfrischender italienischer Zuckermelone ^{G,L,O}

Salate ^{G,L,M,O}

- Steirischer Kartoffelsalat
Rahmgurkensalat
Maissalat mit Paprika
Wiener Krautsalat

Suppen

- Rinderkraftsuppe mit Schnittlauch und
Frittaten / gekochten Leberknödel / Griesnockerln

Hauptspeisen

- Traditionelle ungarische Gulaschsuppe ^{L,M,O}
Knusprig gebackenes steirisches Backhenderl mit Kartoffeln ^{A,C,G,L}
Frisches Wienerschnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Petersilkkartoffeln ^{A,C,G}
Vegetarisches Kichererbsencurry mit Jasminreis ^{G,L,O}
Hühner-Champignon geschnetzeltes mit Butterreis ^{G,L,O}
Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Jasminreis ^{D,G,L}
Teigtascherl der Saison

Nachspeisen ^{A,C,G,O}

- Klein geschnittene gemischte Kuchenvariation
Profiterol
Frischer steirischer Apfel- und Topfenstrudel
Obstplatte

4-gängiges Buffet	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (VS+HS, Salat)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (Su+HS, Salat)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person
2-gängiges Buffet (HS+NS, Salat)	ab €	netto pro Person	€	brutto pro Person

Speisen Kaffeepause

Kaffeepause (zum Auswählen)

1/2 Panini mit Prosciutto ^{A,C,G,O}	€	netto / €	brutto pro Stück
1/2 Panini mit Mozzarella ^{A,C,G}	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder süß ^{A,C,G,H,O}	€	netto / €	brutto pro Stück
Plunder pikant ^{A,C,G,H,O} (3 Stk.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Obstplatte	€	netto / €	brutto pro Stück
Carreebrot ^{A,C,G,M,O} (3 Stk.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Aufstriche mit Brotsticks ^{A,C,G,M,O} (2 Stk.)	€	netto / €	brutto pro Stück
Diverse Strudel ^{A,C,G,O}	€	netto / €	brutto pro Stück
Gemischte Brötchen fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefülltes Jourgebäck fein garniert	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 10 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück
Gefüllte Breze (ca. 13 Personen)	€	netto / €	brutto pro Stück
Suppe (Fritatten, Leberknödel, Grießnockerl)	€	netto / €	brutto pro Stück



Mitternachtssnacks



Mitternachtssnacks

(Buffet)

Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven ^{G,O}

Schweizer Wurstsalat ^{C,G,L,O}

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{C,L,M,O}

Marokkanischer Couscoussalat ^{A,G,L,N,O}

Salat Nizza mit Thunfisch ^{D,C,G,L,M,O}

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch ^{A,C,G,H,L,M,O}

Schnitzelsemmel

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Gulaschsuppe mit Gebäck

Chili con carne mit Weißbrot

Leberkäse-Station mit Gebäck und Sauergemüse

€ netto pro Person € brutto pro Person

Salate

(Buffet)

Blattsalate, Gurkensalat, Karottensalat, Kartoffelsalat,
Käferbohnsalat, Krautsalat, Tomatensalat

€ netto pro Person € brutto pro Person

Hauptspeisen

(Buffet oder serviert)



Rindsbraten mit Spätzle ^{A,C,G,L,M,O}

Roastbeef im Ganzen gebraten mit frischem Gemüse

Gegrillter Lachs mit Limettensauce und Reis ^{D,G,L}

Paella - Klassisches Spanisches Reisgericht ^{A,B,D,F,G,L,M,O,R}

Schnitzel von der Pute mit Butterreis ^{A,C,G}

Schweinsfilet mit Steinpilzsauce und Petersilkartoffeln ^{A,C,G,L,M,O}

Schweinsbraten mit Knödel und Kraut ^{A,C,G,L,M,O}

Forellenfilet „steirisch“ mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G,L,O}

Gegrillter Fisch (nach Verfügbarkeit) mit Rosmarinkartoffeln

ab € netto pro Person ab € brutto pro Person

Vegetarisches / Desserts



Hauptspeisen vegetarisch

(Buffet oder serviert)

Teigtascherl der Saison

Polpetti Falafelbällchen

Paella

Kichererbsencurry mit Jasminreis

Käsespätzle

Nudelauflauf

ab € netto pro Person ab € brutto pro Person

Desserts

(Buffet oder serviert)

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

Schokoladenmousse

Panna cotta auf Himbeermark

Strudelvariation mit Vanillesauce

Kuchenvariation

Profiteroles

Candy Bar

Nougatknödel

ab € netto pro Person ab € brutto pro Person





Mitternachtssnacks

Mitternachtssnacks

(Buffet)

Griechischer Bauernsalat mit schwarzen und grünen Oliven ^{G,O}

Schweizer Wurstsalat ^{C,G,L,O}

Klassischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen und Zwiebel ^{C,L,M,O}

Marokkanischer Couscoussalat ^{A,G,L,N,O}

Salat Nizza mit Thunfisch ^{D,C,G,L,M,O}

Pikanter Nudelgemüsesalat mit Schinken oder vegetarisch ^{A,C,G,H,L,M,O}

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Gulaschsuppe mit Gebäck

Chili con carne mit Weißbrot

Leberkäse-Station mit Gebäck und Sauergemüse

€ netto pro Person € brutto pro Person

Sämtliche Speisenvorschläge werden je nach Wunsch und Vorgaben durch die Örtlichkeit entweder serviert oder auf Buffetbasis angeboten.

Auch in der Mappe nicht angegebene Speisen sind, in Absprache mit unserem Chefkoch, selbstverständlich umsetzbar und Sie können die einzelnen Speisen nach Lust und Laune zusammenstellen!

Wir freuen uns Sie persönlich beraten zu dürfen!

Event Catering Leoben

Leihinventar & Infrastruktur



Unser Leihinventar

	Netto	Brutto
Tischtuch pro Stk.		
Gläser pro Stk. (Wein-, Bier-, Wasser-, Sektglas)		
Porzellan pro Stk. (Brot-, Dessert-, Menüteller)		
Besteck pro Stk. (Gabel, Messer, Löffel)		
Stehtisch pro Stk.		
Husse für Stehtisch		
Stoppelgeld		
Gösserschirm (60m ²) pro Stk.		
Biertisch-Garnitur (bis Bordsteinkante)		
Biertische Auf- und Abbau pro Stk.		
Tischwäsche für Biertisch (2 Stk. pro Tisch)		



Blickfänge

	Netto	Brutto
Live-Kochen beim Buffet (Grill oder Pfanne)		
Schokoladebrunnen (Früchte extra)		
Schinken-Schneidemaschine		
Spanferkelgriller		
Ofyr mit offenem Feuer		



Seminarpauschale halbtags

„Halbtages“-Gastronomiepauschale

Morgendliches Begrüßungsgetränk

ab € netto , ab € brutto pro Person

Seminargetränk pro Person während der Tagung , vormittags
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

ab € netto , ab € brutto pro Person

Kaffeepause am Vormittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

ab € netto , ab € brutto pro Person

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

ab € netto , ab € brutto pro Person

Ab 25 Personen:

Mittagessen in Buffetform mit einer Auswahl an Suppen, Hauptspeisen, Salat und Dessert
Getränke siehe Kaffeepause

Mittagessen: ab € netto , ab € brutto pro Person
Geränkepauschale: ab € netto , ab € brutto pro Person
Infrastruktur: ab € netto , ab € brutto pro Person

Unter 25 Personen empfehlen wir das Mittagsbuffet in einem unserer Partnerrestaurants.

Raummierte wird extra verrechnet und inkludiert Standardtechnik
(Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

Optionaler Obstkorb: **€ netto , € brutto pro Person**



Seminarpauschale ganztags



„Ganztages“-Gastronomiepauschale

Morgendliches Begrüßungsgetränk

ab € netto , ab € brutto pro Person

Seminargetränk pro Person während der Tagung , vormittags
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

ab € netto , ab € brutto pro Person

Kaffeepause am Vormittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

ab € netto , ab € brutto pro Person

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

ab € netto , ab € brutto pro Person

Ab 25 Personen:

Mittagessen in Buffetform mit einer Auswahl an Suppen, Hauptspeisen, Salat und Dessert
Getränke siehe Kaffeepause

Mittagessen: ab € netto , ab € brutto pro Person
Geränkepauschale: ab € netto , ab € brutto pro Person
Infrastruktur: ab € netto , ab € brutto pro Person

Unter 25 Personen empfehlen wir das Mittagsbuffet in einem unserer Partnerrestaurants.

Seminargetränk pro Person während der Tagung , nachmittags
(Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser)

ab € netto , ab € brutto pro Person

Kaffeepause am Nachmittag

mit alkoholfreien Getränken (Steirische Fruchtsäfte, Mineral prickelnd, Leitungswasser),
Kaffee und einer vielfältigen Auswahl an Teesorten

ab € netto , ab € brutto pro Person

Plunder süß oder pikant, Panini, Carreebrote, ...

ab € netto , ab € brutto pro Person



Raummierte wird extra verrechnet und inkludiert Standardtechnik
(Leinwand, Flipchart, Pinnwand)

Optionaler Obstkorb: € netto , € brutto pro Person



Cateringvarianten

Die in der Mappe angegebenen Preise und Speisenfolgen dienen dazu, sich einen Überblick über das breitgefächerte Angebot von Event-Catering Leoben und über den Kostenrahmen zu machen. Die Bankettmappe kann aber auf keinen Fall, das persönliche Gespräch ersetzen, bei welchem wir gemeinsam mit Ihnen alle Details und den genauen Ablauf Ihrer Veranstaltung besprechen. Nur so können die Voraussetzungen geschaffen werden, dass Ihr Fest zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft.



Ein perfektes Event zeichnet sich nicht allein durch eine originelle Location, gutes Essen und ein perfekt arrangiertes Rahmenprogramm aus. Es sind immer auch die „kleinen Details“, mit denen Sie Ihre Gäste überraschen und die lange in Erinnerung bleiben.

Genau diese besonderen Arrangements gehören zu unserem vielseitigen Serviceangebot.

Unser hauseigener Cocktailservice kreiert für Sie und Ihre Gäste exotische Fruchtcocktails und klassische Longdrinkvarianten. Ob Pina Colada, White Russian oder Tequila Sunrise, wir mixen für jeden Geschmack den passenden Cocktail.

Ein weiteres Highlight sind unsere Schokoladenbrunnen in verschiedenen Größen. Sie sind der Blickfang jeder festlichen Tafel und versüßen Ihnen und Ihren Gästen die dafür ausgewählten Dessertkombinationen.

Was der Schokobrunnen auf der süßen Seite des Buffets ist, ist die Schneidmaschine für Vulcanoschinken im pikanten Bereich. Jedes Blatt, hauchdünn geschnitten, trägt ein wunderbares Geheimnis in sich, die Quintessenz reinsten Geschmacks, verdichtet zum unnachahmbar ausgewogenen Genuss.



Hochzeit

Ja, Sie heiraten! Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben besondere Vorstellungen von IHREM Tag und möchten in einem Schlosspark oder im Festzelt feiern? Event-Catering Leoben hilft Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Träume und macht diesen Tag für Sie und Ihre

Gäste unvergessen!

Auch den richtigen DJ können wir Ihnen empfehlen, der den Sektempfang und das Abendessen mit der richtigen Hintergrundmusik begleitet und anschließend mit der abgestimmten Licht- und Tonalage zum Tanzen auflegt.

Cateringvarianten



Ballveranstaltung

Die Ballnacht ist eine Nacht, die Sie nie vergessen werden und bei der Alles perfekt sein soll. Mit unserer Hilfe wird sicher alles glatt laufen, wir versprechen Ihnen einen erfolgreichen, unvergesslichen Abend! Event-Catering Leoben kümmert sich um Essen und Getränke. Sie brauchen sich keine Gedanken um die Planung und Gestaltung der Gastronomie und der Bars machen, und können den Abend in vollen Zügen genießen.



Betriebsfeier

Loyalität, Teamgeist und motivierte Mitarbeiter sind wichtige Hauptmerkmale für ein Unternehmen. Eine gut geplante und anspruchsvolle Betriebsfeier kann hierzu beitragen. Event Catering Leoben hat viele Ideen Ihr Firmenevent unvergessen zu machen. Sprechen Sie uns an!



Weihnachtsfeier

Das Jahr nimmt sein Ende und die alljährliche Weihnachtsfeier für Firma, Betrieb oder Verein steht wieder an. Diese Weihnachtsfeiern sollen für ein besinnliches Miteinander dienen und in gewisser Weise einen Abschluss für das erfolgreiche Jahr zusammen schaffen. Oftmals reicht es nicht mehr aus in einem Restaurant essen zu gehen, da dieser Anlass besonders gefeiert werden soll.

Damit auch Ihre Weihnachtsfeier etwas Besonderes und ein gelungener Abschluss wird, stehen wir Ihnen gerne mit unserem „Fullservice“ zur Verfügung. Bei der gemeinsamen Planung gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und setzen diese anschließend am geplanten Abend in die Tat um.

Privatfeiern

Ein rauschendes Sommerfest im Garten, ein besonderes Candle Light Dinner im kleinen Kreis oder die große Familienfeier zum Geburtstag – wir übernehmen gerne die kulinarischen Köstlichkeiten für Ihre privaten Feste. Natürlich ganz nach Ihren Wünschen und passend zum Charakter der Veranstaltung. Damit auch Sie Ihre Feste in vollen Zügen genießen können.





Ballveranstaltungen

Sie planen Ihren Ball und suchen nach:

- professioneller Unterstützung innerhalb der Planung?
- einem passenden Catering mit einer vielfältigen, großen Auswahl?
- Equipment, logistische Unterstützung und Auswahl eines Highlights?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!



Das Event Catering Leoben-Team hat langjährige Erfahrung in der Planung und Ausrichtung von Ballveranstaltungen. In Absprache mit dem Ballkomitee sind wir gerne bereit, die kulinarische Betreuung der Ballgäste zu übernehmen. In einem persönlichen Gespräch wird auf Ihre Vorstellungen eingegangen und ein dazu passendes Angebot erstellt.



Unter anderem können wir Ihnen bei der Organisation folgender Punkte unter die Arme greifen:

Auswahl aus den in Frage kommenden Örtlichkeiten

Erstellung von Speise- und Getränkekarten

Betreuung von Bierbar, Cocktailbar, Bierspezialitätenbar, Sektbar, Weinbar, Kuchenbar

Hilfe bei der Organisation von Inventar (Kühlschränke, Gläserpüler, Stehtische, ...)

Unterstützung bei der Auswahl der diversen Musikgruppen

Betreuung in der Vorbereitung und während des Balls



Sehr gerne stehen wir Euch zu einem unverbindlichen Beratungstermin zur Verfügung, in welchem wir Sie über die verfügbaren Möglichkeiten informieren können und Ihnen ein individuelles Angebot nach Budgetabsprache erstellen.

Auszug aus der Weinkarte



Aperitif

	Netto	Brutto
Steirischer gelber Muskateller (Wohlmuth) duftig, trocken, appetitanregend		
Hollersekt Veltlinersekt mit frischem Hollersaft.		
Fragolino Veltlinersekt mit frischem Erdbeermark		

Weißweine

	Netto	Brutto
Welschriesling, Brüder Polz Fl. 0,75 l Ried Grassnitzberg, Spielfeld Südsteiermark duftig, resch, trocken, steirisch		
Grüner Veltliner Fuchsenberg Fl. 0,75 l Hebenstreit, Kleinriedental, Weinviertel fruchtig mit elegantem lebendigen Charakter		
Weißburgunder, Peter Skoff Fl. 0,75 l Peter Skoff, Gamlitz, Steiermark trocken, delikates Birnenaroma		
Gelber Muskateller, Schilhan Fl. 0,75 l Schilhan, Gamlitz, Steiermark trocken, duftiger Holunder und Zitronenmelisse, perfekt zu Fisch und Geflügel		
Sauvignon Blanc, Primus Fl. 0,75 l Primus, Spielfeld, Steiermark trocken, dezente Stachelbeeraromen, frisch & trink- freudig		

Rotweine

	Netto	Brutto
Heideboden Bio, Gsellmann Fl. 0,75 l Gsellmann Gols, Neusiedlersee Cuvee aus Zweigelt und Blaufränkisch		
Blauf. Hochberg DAC, Hundsdorfer Fl. 0,75 l Hundsdorfer Neckenmarkt, Mittelburgenland dunkle Waldbeeren und dezente Röstaromatik		
Zweigelt Klassik, Gottschuly Fl. 0,75 l Gottschuly, Höflein, Carnuntum einladende Kirschfrucht, weich und samtig		
St Laurent Apfelgrund, Allacher, Fl. 0,75 l Allacher Gols, Neusiedlersee raffinierter Beerenmix, Trüffelschokolade, reifes Tannin und feingliedrige Säure		



Auszug aus der Getränkekarte

Aperitif

	Netto	Brutto
Martini bianco 1/16 l		
Campari Soda		
Campari Orange		
Sandemann Sherry 1/16 l		

Offene Weine

	Netto	Brutto
Welschriesling 1/8 l		
Grüner Veltliner 1/8 l		
Blaufränkischer 1/8 l		
Blauer Zweigelt 1/8l		
Schilcher 1/8 l		
Spritzer weiß 1/4l		
Spritzer rot 1/4 l		

Spirituosen

	Netto	Brutto
Jägermeister 2cl		
Klopfer 2cl (div. Sorten)		
Weichsel 2 cl		
Edel-Vogelbeer 2 cl		
Williams 2 cl		
Marille 2 cl		
Four Roses Bourbon Whiskey 4 cl		
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4 cl		
Bombay Gin 2 cl		
Absolut Vodka 2 cl		
Gin Tonic		
Bacardi Cola		
Wodka Orange		
Wodka Red Bull		
Whiskey Red Bull		

Auszug aus der Getränkekarte



Warme Getränke

	Netto	Brutto
Kleiner Brauner		
Großer Brauner		
Verlängerter		
Tee mit Zitrone oder Milch		
Früchte- oder Kräutertee		

Alkoholfreie Getränke

	Netto	Brutto
Apfelsaft, Orangensaft 0,2 l Fl.		
Apfelsaft, Orangensaft 1,0 l Fl.		
Fruchtnektar 0,2 l Fl.		
Coca Cola 0,33 l Fl.		
Fanta, Almdudler 0,25 l		
Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l Fl.		
Mineralwasser still oder prickelnd 0,75 l Fl.		
Gösser Kracherl 0,3 l Fl.		
Schweppes Tonic 0,2 l Fl.		
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l Fl.		
Red Bull 0,25 l Fl. oder Dose		

Bier

	Netto	Brutto
Gösser Gold 0,3 l Fl. oder offen		
Gösser Naturradler 0,3 l Fl.		
Gösser Naturgold 0,3 l Fl. alkoholfrei		

Sekt/Prosecco

	Netto	Brutto
Glas Prosecco oder Prosecco/Orange		
Glas Sekt oder Sekt /Orange		
Glas Sekt/Redbull		
Schlumberger Sparkling 0,7 l Fl.		



Impressum:

Eine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der zur Verfügung gestellten Informationen und Daten ist ausgeschlossen.

Layout & Design: Wolfgang Staffelmayer
Fotos: The Kitchen & Arkadenhof GmbH & Mühltaler Hitt'n

Firmenbuchgericht: Landesgericht für ZRS Leoben
Behörde gem. ECG: Magistrat der Stadt Leoben