

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Equipment:

Nach persönlicher Absprache
(Möbel, Tischwäsche, Tischgedecke, Blumen, etc.)

Es wird eine Geschirrpauschale (Besteck, Teller) von 2,50 € incl. MwSt. pro Person verrechnet.
Der Transport der Speisen und das gesamte Buffetgeschirr innerhalb Wien sind gratis.

Personal:

Um einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir Ihnen wahlweise Fachpersonal dazu an.
Pro Servicemitarbeiterstunde, Kochstunde und Überstunde werden EUR 25,00 verrechnet
Pro Serviceleiterstunde werden EUR 30,00 verrechnet
(Das Personal wird während der laufend Veranstaltung - je nach Bedarf-reduziert)

Stehfische:

Falls Stehfische benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.
Pro Stehtisch inkl. Tischwäsche werden EUR 15,00 verrechnet.
Falls Heurigen Garnituren benötigt werden, stellen wir diese gerne zur Verfügung.
Pro Garnitur werden EUR 25,00 verrechnet.

Speisen:

Unsere Küchenchefs haben folgende Buffetvariante für Sie zusammengestellt.
Das Catering bieten wir in Form von einem Buffet an.

Rechnungslegung

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne jeglichen Abzug.

Personenanzahl – Teilnehmer

Gerhard Wagner benötigt für diese Veranstaltung bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Gerhard Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter jedenfalls verrechnet wird. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Storno

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme werden der Firma Gerhard Wagner nachweislich entstandene Kosten jeglicher Art dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Wir würden uns sehr freuen, diese Veranstaltung zu organisieren und Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Gerhard Wagner



Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Bei einer Feier ab **20 Personen** bieten Wir Ihnen ein Wahl Menü von einer Suppe, drei Hauptgängen, zwei Salate und zwei Beilagen an. Ab **30 Personen** können Sie zwischen zwei Suppen, vier Hauptgängen, drei Salate und 3 Beilagen Wählen. Ab **50 Personen** bieten Wir Ihnen eine Auswahl von zwei Suppen, fünf Hauptgängen, 3 Salate und drei Dessert an.

Gerne können Sie sich Ihr Wunsch Menü mit den unten angeführten Speisen zusammenstellen.

Wir werden Ihnen schnellstmöglich, zu Ihrem Individuellen Menü ein Angebot stellen. Die Buffets die unser Küchenchef für Sie zusammengestellt hat, beginnen ab 13,00 € pro Person.

Auswahl von Suppen:

- Klare Rindsuppe wahlweise mit Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Schinkenschöberl, Nudeln
- Erdäpfelcremesuppe
- Knoblauchcemesuppe
- Zucchini-cremesuppe
- Champignoncremesuppe

Auswahl von Hauptspeisen:

(Beilagen je nach Wunsch)

- Gebackenes Schweinsschnitzel oder Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat
- Ofenfrischer Jungschweinbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut
- Hühnergeschnetzeltes mit Jungzwiebel & Champignons dazu Reis
- Faschierter Braten mit hausgemachtem Ersäpfelpüree und Röstzwiebel
- Gegrillte Hühnerbrust im Natursaft mit Reis
- Tiroler Gröstl mit grünem Salat
- Lasagne Il Forno alla Bolognese
- Überbackene Schinkenfleckerl mit grünem Salat
- Gebackenes Rotbarschfilet in Mandelkruste paniert mit Reis
- Gemüserisotto
- Gnocchi alla Quattro Formaggi
- Schafskäse Basilikumlaibchen mit grünem Salat
- Schafskäse Spinatstrudel mit leichter Rahmsauce
- Gebacknes Gemüse mit Sauce Tartare

Auswahl von Salaten:

- Blattsalat
- Eräpfelsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Krautsalat

Auswahl von Desserts mit Aufpreis:

- Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Italienisches Tiramisu
- Topfenknödel mit Beerenspiegel
- Schokoladen-Nuss Palatschinken mit Schlagobers
- Internationale Käseplatte reichlich garniert & Gebäck
- Torte nach Wahl