

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Equipment:

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

Personal:

Um einen reibungslosen Ablauf während Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten bieten wir Ihnen wahlweise Personal dazu an.
Pro Servicemitarbeiterstunde, Kochstunde und Überstunde werden EUR 25,00 verrechnet
Pro Serviceleiterstunde werden EUR 30,00 verrechnet

Stehische:

Falls Stehtische 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.
Galatische & Stühle gerne auf Anfrage.

Speisen:

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



Bei einem Finger Food Buffet oder Flying Buffet werden circa 15 Stück pro Person von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verzehrt.

Um die hohe Qualität der Gerichte zu gewährleisten, empfehlen wir die Zubereitung vor Ort. Daher erfordert die Zubereitung mindestens einen Koch!

Dessert

ab € 1,80 / Stück

- Blechkuchen
 - ✚ Mohn Topfen
 - ✚ Apfelstreusel
 - ✚ Marille
 - ✚ Kirsche Schokolade
- Strudelvariation
 - ✚ Topfen
 - ✚ Apfel
 - ✚ Marille
- Plunder
 - ✚ Topfengolatsche mit leichter Topfencreme
 - ✚ Nusschnecke
 - ✚ Früchteplunder mit Kirschen
 - ✚ Früchteplunder mit Äpfel
- Hausgemachtes Tiramisu
- Duett vom Mousse au Chocolat
- Panna Cotta auf Beerenspiegel
- Fruchtige Himbeercreme mit Schlagobershäubchen
- Espressocreme mit Weichseln
- Brandteigkräpferl hell und dunkel (Profiteroles)
- Fruchtige Himbeercreme mit Schlagobershäubchen
- Leichte Erdebber-Joghurtcreme mit marinierten frischen Erdbeeren
- Mini Nougatknöderl mit Butterbrösel und Obst nach Saison
- Mini Topfennockerl mit Beerenspiegel
- Orangenmousse mit flambierten Orangenfilets

Wiener Naschereien

ab € 1,80 / Stück

- Sacherwürfel
- Punschkräpfen
- In Schokolade getunkte Früchte der Saison
- Erdbeer-Obers-Würfel
- Esterházywürfel
- Maroniwürfel
- Kardinalschnitte
- Schaumrollen