

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Equipment:

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

Es wird eine Geschirrpauschale (Gläser, Besteck, Teller, Menagen, usw.) von 4,90 € incl. MwSt. pro Person verrechnet.

Der Transport der Speisen und des Buffetgeschirr nach absprache.

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)

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 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



Hochzeitsbuffet

Agape

diverse Canapes von Johanna Wagner

Brotstation mit Mini-Brötchen, Kornbaquette, Nussbaquette....

Suppen

Klare Rindsuppe mit Fritatten
Klare Rindsuppe mit Leberknödel
Knoblauchcremesuppe mit Croutons
Hochzeitssuppe je nach Saison (Bärlauch, Pilzrahm...)

Hauptgänge

frisch vom Buffet

Das schmeckt nach Meer

Ofenfrisches Dorsch-Schiffchen "mediterran", fein gratiniert
mit Rosmarinerdäpfel

Tiger Garnelen frisch vom Grill mit italienischem Gemüse & Reis

Hausmannskost

Hühnerschnitzel gebacken in Sesampanier mit Petersilienerdäpfel

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut

Klassisch gefüllte Rindsroulade mit hausgemachten Butternockerl

Saftiges Roastbeef im ganzem gebraten mit Pfeffersauce & Brokkoli

Salate

Romantisch duftendes Salatbuffet mit Kräutern, essbaren Blüten, dazu zweierlei Dressing

Feine internationale Käseplatte oder ihr persönlicher Dessertwunsch

Mitternachtseinlage

Gulaschsuppe mit ofenfrischer Semmel

Preis: 35,- Euro incl. MwSt. / Person (Erwachsene)

Hochzeitsbuffet „Prickelnde Romantik“

VORSPEISEN **romantisch und verliebt**

Brotstation mit Mini-Brötchen, Butter sowie passenden Dips

Gemügesticks auf Hummus im Miniglas

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfsauce fein garniert

Räucherforelle mit Oberskren

Lachstartare fein garniert im Miniglas

Italienische Liebe, Anti Pasti mit gegrilltem Gemüse aus Italiens Regionen

Zart rosa gebratenes Roastbeef auf Rucola Beet & Sauce Tartare

Klare Rindsuppe **mit Kräuterfritatten & Leberknödel**

Hauptgänge **frisch vom Buffet**

Das schmeckt nach Meer

Ofenfrisches Waller-Schiffchen "mediterran", fein gratiniert

Tiger Garnelen frisch vom Grill mit Kräuterreis

Eierschwammerl Gulasch mit hausgemachten Spätzle

Alt Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfeln und frischen Gemüse

Salate

Romantisch duftendes Salatbuffet mit Kräutern und essbaren Blüten, dazu zweierlei Dressing und Toppings

Süßer Genuss im Miniglas

Klassisches italienisches Tiramisu

Griechisches Joghurt mit frischen Saisonfrüchten

Helles und dunkles Schokomousse fein garniert

Feine internationale Käseplatte

Preis: 55,- Euro incl. MwSt. / Person (Erwachsene)

Wagner's Catering

wagners-feinkost.com

Weiteres gibt es die Möglichkeit einer Getränkepauschale. Die Pauschale ist nicht limitiert.

Diese beträgt **ohne** Agape **25,-** Euro inkl. MwSt.

Inklusive Agape **29,-** Euro inkl. MwSt.

Inkludiert sind:

- Frizzante Standard
- Alkoholfreie Getränke
- Biere
- Weine ausgenommen **Goldberg & Altberg**
- Kaffee

Personalpauschale für Ihre Veranstaltung (90 -110 Gäste)

1 Serviceleiter, 4 Servicemitarbeiter, 2 Köche

1500,- Euro inkl. MwSt.

Gesamtpauschale All Inclusive (Speisen/Getränke/Personal) 85,-€ / Gast

Ab 100 Gästen

(ausgenommen Bargetränke)

Bargetränke:

Aperol Spritzer	0,25l / 2.90€
Veilchen Spritzer	0,25l / 2.90€
Hugo	0,25l / 2.90€
Gin Tonic	0,2l / 2.90€
Vodka Orange	0,2l / 2.90€
Vodka Red Bull	0,2l / 2.90€
Captain Cola	0,2l / 2.90€
Bacardi Cola	0,2l / 2.90€
Whiskey Cola	0,2l / 2.90€
Jägermeister	0,2cl / 2.90€
Haselnusschnaps	0,2cl / 2.90€
Marillenschnaps	0,2cl / 2.90€
Liköre	0,2cl / 2.90€