

HOLLEREI CATERING

HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE AN UNSEREM CATERINGSERVICE!

Mit der folgenden Liste wollen wir Ihnen einen Überblick über unser umfangreiches Angebot geben.

Als dynamisches Unternehmen sind wir es gewohnt, auf Ihre Wünsche – unter Einhaltung höchster Qualität – einzugehen.

Wir sind jederzeit gerne bereit, für Ihre Veranstaltungen individuelle Angebote zu erstellen. Neben unserer bekannten & ausgezeichneten vegetarischen Küche bieten wir im Catering-Sektor auf vielfachen Wunsch unserer Kunden auch ausgesuchte Gerichte aus Fleisch & Fisch an. Unser Team steht gerne für Ihre Anfragen zur Verfügung:

www.hollerei.at

Büro: info@hollerei.at oder Tel. 01/892 33 56

BRÖTCHEN

Canapés ca. 5x5 cm – auf hellem & dunklem Brot pro Stück € 1,50

- Ei & Rucola & Kirschparadeiser
- Brie mit Olive
- Büffelmozzarella mit Basilikum
- Almkäse mit gerösteten Nüssen
- Tofu-Champignon-Aufstrich
- Kichererbsencreme & Koriander
- Gemüsesalat mit Kresse
- Steirische Kürbiskerncreme
- Karotten-Orangen-Aufstrich mit Ingwer
- Hausgemachter Liptauer mit Gurkerl
- Ziegenfrischkäse und Kräuter
- Käse & Trauben
- Oliventartare mit Schafskäse
- Mit Fleisch & Fisch
- Gebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce
- Waldviertler Forelle mit Oberskren & Gurke
- Wiener Beinschinken mit Kren
- Roastbeef mit Dillsauce

GEFÜLLTES MINI-JOURGEBÄCK..... pro Stück € 1,80

GEFÜLLTE MINI-CIABATTA UND MINI-PANINI..... pro Stück € 1,90

MINI-TRAMEZZINI..... pro Stück € 1,40

2009 | 3 Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

FINGERFOOD-STEHBUFFET KALT & WARM

Vegetarisch pro Stück € 2,10

- Zucchiniröllchen mit Schafskäse
- Spinatpraline im Sesammantel mit Currydip
- Kräutertabbouleh mit Sonnenblumenkerne & Pesto im Glas
- Thymianlinsen mit Räuchertofu & Radicchio im Glas
- Pikanter GemüseSalat mit Kren im Glas
- Maki mit Avocado und Gurke & Tofu dazu Ingwerdip
- Gefüllte Melanzaneröllchen mit Schafskäse
- Pikante Blätterteigtarteletts mit Kürbismousse
- Asiatischer Nudelsalat mit Sprossen & Tofu im Glas
- Gemüsesticks mit feiner Limettensauce
- Mozzarella-Kirschparadeiser-Sticks mit Basilikum
- Mini-Paradeiser mit Kräutercreme gefüllt
- Ricotta-Salbei-Crepes
- Rohkoststicks mit Variation von Dipsauce
- Sojabohnensalat mit geräuchertem Tofu im Glas
- Pikanter Nudelsalat mit Paradeiser im Glas

Mit Fleisch & Fisch pro Stück .€ 2,20

- Gebratene Garnelen auf Glasnudeln am Löffel
- Roastbeef-Röllchen mit grünem Spargel
- Crepetascherl mit Lachsmousse und Schnittlauch
- Beinschinkenröllchen mit Krensalat
- Hühnerbruststicks mit Prosciutto und Grana gebacken
- Pikante Frühlingsrollen mit Koriander
- Chicken-Saté mit pikanter Erdnuss Creme
- Spiesschen mit Bresaola und Zwiebeln
- Balsamicozwiebel mit Salami am Spiess
- Rindfleischspiesse mit Sesam & Sojasauce

KÄSIGES

- Ziegenkäse im Speckmantel
- Gorgonzolacreme auf Cracker
- Käsegebäck mit mildem Liptauer
- Pumpnickelwürfel mit Käsefülle
- Käsekipferl

DAS BUSINESS MENÜ - als Buffet oder serviert

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage individuelle Menüvorschläge zusammen – Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Menüvorschlägen.

KALTE PLATTEN FÜR JEDEN ANLASS

Vegetarische Antipasti.....pro Person € 7,20

Peperonata, Pomodori secchi, Artischocken, Balsamicozwiebel, gebratene Zucchini und Melanzani, Kapernbeeren, Oliven, frisches Brot und Gebäck

Käse (inkl. Brot)..... pro Person ab € 5,20

BUFFETVORSCHLÄGE

auf Anfrage.

SÜSSES

GEBACKENES

- Mini-Muffins..... pro Stück € 0,90
- Krapfen klein (nur saisonal) pro Stück € 1,10
- Esterhazyschnitten, Nougatschnitten..... pro Stück € 1,40
- Topfen-Beeren-Schnitte, Sacherwürfel, Gedeckter Apfelkuchen..... pro Stück € 1,40
- Jourplunder gemischt pro Stück € 1,30
- Mini-Strudel (Apfel, Topfen, Marille, Birne, ...) pro Stück € 1,30
- Kleine Schaumrolle mit Vanillecreme pro Stück € 2,00
- Petits Fours pro Stück € 1,60
- Pariser Spitz pro Stück € 1,40
- Karotten-Marzipanschnitte..... pro Stück € 2,50
- getunktes Obst in heller und dunkler Schokolade pro Stück € 2,50

FEINE DESSERTS AUS DEM GLAS

- Dunkles Schokomousse.....pro Portion € 2,40
- Mascarponecreme mit frischen Früchten.....pro Portion € 2,40
- Mango-Tiramisu.....pro Portion € 2,90
- Topfen-Waldbeercremepro Portion € 3,10
- Safrancreme mit Kumquatskompott.....pro Portion € 3,60
- Mangocreme mit Früchten.....pro Portion € 3,70

NATUR PUR (ANGEBOT NACH SAISON)

- Obstkorbpro Person € 2,40
- Frisches Obst – fingerfertig geschnitten.....pro Person € 3,50
- Fruchtsalat mit Orangen-Minzpesto.....pro Person € 2,40

GETRÄNKE

KAFFEE/TEE/PUNSCH

- Espresso/Capuccino (ab 20 Portionen)pro Portion € 2,60
- Filterkaffee (inkl. Zucker und Milch)1 Liter € 5,50
- Tee (inkl. Zucker, Zitrone und Milch)1 Liter € 4,50
- Punsch oder Glühwein...im Punschtopf.....1 Liter € 7,20

ALKOHOLFREI

- Naturtrüber Apfelsaft /Hollersaft aus OÖ.....1 Liter € 4,10
- Rauch Orangensaft.....1 Liter € 2,00
- Römerquelle Mineralwasser prickelnd od. still 0,75 Liter € 1,30

SEKT/CHAMPAGNER

- Prosecco dell Veneto..... 0,75 Liter € 9,80
- Bründlmayer Brut..... 0,75 Liter € 22,00

WEISSWEIN (AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

- Welschriesling “Weingut Dürnberg“ 0,75 Liter € 9,40
- Veltliner “Weingut Krug“ 0,75 Liter € 8,30
- Sauvignon Blank “Weingut Reinisch“0,75 l € 13,10

ROTWEIN (AKTUELLE JAHRGÄNGE AUF ANFRAGE)

- Blauburger “Weingut Dürnberg“..... 0,75 Liter € 9,50
- Zweigelt “Weingut Reinisch“ 0,75 Liter € 11,20
- Cuvée Carnuntum “Weingut Artner“ 0,75 Liter € 17,40

BIER

- Griesskirchner Pils 0,2.....€ 1,50
- Griesskirchner vom Fass 25 Liter € 100,00
- Zapfanlage Miete.....ab € 80,00

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Weinangebote.

2009 | 12 Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

EQUIPMENT-LEIHGEBÜHREN (INKL. REINIGUNG)

- Proseccoglas pro Stück € 0,65
- Wasserglas pro Stück € 0,65
- Weinglas pro Stück € 0,65
- Biertulpe pro Stück € 0,65
- Punschhäferl..... pro Stück € 0,65
- Teller mit Messer und Gabel..... pro Stück € 1,40
- Besteck..... pro Stück € 0,50
- Dessertteller..... pro Stück € 0,65
- Dessertteller mit Gabel pro Stück € 0,90
- Kaffeetasse mit Untertasse und Löffel pro Stück € 1,10
- Aschenbecher..... pro Stück € 1,00
- Kleiderständer inkl. Haken (ca. 40 Mäntel) pro Stück € 28,00
- Tisch – unterschiedliche Größen Preis auf Anfrage
- Sessel Preis auf Anfrage
- Stehtisch..... pro Stück € 16,00
- Damasttisch Tuch klein pro Stück € 8,00
- Damasttisch Tuch groß pro Stück € 9,90
- Damasttisch Tuch rund x 300 cm pro Stück € 24,00
- Stehtischhussen Strech..... pro Stück € 24,00
- Mundserviette 40 x 40 cm pro Stück € 2,90

Weiteres Equipment stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung. Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

LIEFERGEBÜHREN & BUFFETAUFBAU

- Buffetaufbau.....pro Stunde und Mitarbeiter.....€ 25,00
- Möbeltransport/-aufbau.....pro Stunde und Mitarbeiter.....€ 25,00
- Liefergebühr Kernzone Wien € 50,00

PERSONAL

- Servicepersonal.....pro Stunde.....€ 21,00
- Veranstaltungsleiter.....pro Stunde.....€ 28,00
- Kochpro Stunde.....€ 25,00
- Chefkoch.....pro Stunde.....€ 45,00

Mindesteinsatzdauer 3 Stunden durchgehend. Bei Überschreitung der Normalarbeitszeit von 8 Stunden wird der branchenübliche Überstundenzuschlag verrechnet. Zuschlag: ab 23:00 Uhr 50 %, Sonn- und Feiertag 50 %.

DEKORATION UND TORTEN

- Buffetdekoration, Blumendekoration, Menükarten
- Geburtstags- und Jubiläumstorten mit Aufschrift, Torten mit Firmenlogo
- Preise auf Anfrage

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

PREISE

Alle angeführten Listenpreise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

GETRÄNKE

Soweit keine anderen Vereinbarungen getroffen werden, wird der tatsächliche Getränkeverbrauch in Rechnung gestellt.

BESTELLFRISTEN

Bei Bestellungen für max. 20 Personen.....mindestens 3 Werktage vor Liefertermin.
Bei Bestellungen für mehr als 20 Personen.....mindestens 6 Werktage vor Liefertermin.

LEIHGESCHIRR

Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Zahlung nach Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen von 12 % p.a. verrechnet.

STORNOBEDINGUNGEN

- Stornierung bis zu 7 Werktage vor Veranstaltungkeine Stornogebühren
- Stornierung bis zu 5 Werktagen vor Veranstaltung.....25 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 3 Werktagen vor Veranstaltung.....50 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 1 Werktag vor Veranstaltung100 % der Auftragssumme

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen oder einer Auftragssumme ab EUR 6.000,00 werden die Stornobedingungen gesondert vereinbart. Bei Veranstaltungen ab einer Auftragssumme vom EUR 3.000,- ist eine Anzahlung zu leisten.

Diese Liste setzt alle vorherigen außer Kraft.

Rechtschreib- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

Wir bitten darum, saisonale Verfügbarkeiten der Produkte zu beachten.

Als Gerichtsstand und Erfüllungsort gilt Wien als vereinbart.

Stand Oktober 2009