

CATERINGPAKETE & PREISE

Alle Preise verstehen sich inkl. USt und zum aktuellen Stand der Karte (s.u.) - vorbehaltlich inflationsbedingter Preisanpassungen.

Wir bieten Ihnen ab 20 Personen verschiedene Catering-Pakete mit warmen Speisen an - stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen! Das Essen wird in Form eines Selbstbedienungsbuffets angerichtet.

BASIC 1 Vorspeise + 2 Hauptspeisen + 1 Beilage + 1 Dessert € 31,00 / Person

STANDARD 2 Vorspeisen + 3 Hauptspeisen + 2 Beilagen + 2 Desserts € 46,00 / Person

UPGRADE 3 Vorspeisen + 4 Hauptspeisen + 3 Beilagen + 3 Desserts € 65,00 / Person

Zusätzliche Vorspeise oder Dessert: + € 4,80 / Person

Zusätzliche Beilage + € 3,30 / Person

Zusätzliche Hauptspeise + € 11,60 / Person

Bei Rezeptveränderung (vegan/ glutenfrei) + € 2,00 / Person

Mitnahmebehälter für übrig gebliebene Speisen € 0,80 / Behälter

FINGERFOOD (auch für kleinere Gruppen bestellbar)

Seminarpaket (6 x Fingerfood zur Auswahl süß und/oder salzig) € 16,00 / Person
*pro Fingerfood € 2,66

Besondere Happen € 3,20 / Stück

Wraps vegan / mit Huhn € 6,50 / € 6,90

Obstkorb für ca. 10 Personen € 34,00

SERVICE & AUFWANDSPAUSCHALE

Serviceperson (im Lokal bis 23 Uhr inklusive) € 25,00 / Stunde

Aufwandpauschale für exklusive Nutzung Dachatelier oder Lokal:

Unter 4h – Konsum über 600 € € 65,00

Unter 4h – Konsum unter 600 € € 130,00

Über 4h – Konsum über 600 € € 130,00

Über 4h – Konsum unter 600 € € 250,00

Wahlweise kann die Aufwandpauschale auch unserem Verein gespendet werden. Es freut uns natürlich, sollte Ihre Spende ggf. höher ausfallen als unsere vorgeschlagene Aufwandpauschale.

Sie unterstützen damit unsere Einrichtungen für obdachlose und geflüchtete Menschen.

VORSPEISEN (inkl. Brot)

VEGETARISCH & VEGAN

Hummus mit gerösteten Maroni und Cranberries [O] ✓

Rote-Rüben-Hummus mit Lauch und Apfel ✓

Baba Ghanoush mit frischen Kräutern und Sesam [N] ✓

Caponata mit Rosinen und Oliven [O] ✓

Kichererbsensalat mit Paradeiseraube und Kräutern ✓

Tzatziki mit Minze und Liebe [G]

Käferbohnsalat mit Schafskäse [G]

MIT FLEISCH

Schafskäse im Speckmantel [G]

Datteln im Speckmantel [O]

BEILAGEN

Basmatireis ✓

Kokosreis ✓

Buntes Wurzelblech (Karotte, Sellerie, Petersilwurzel) ✓

Buntes Kartoffelblech (Kartoffel gelb u. lila/ Süßkartoffel) ✓

Salat der Saison [M] ✓

Kartoffelgratin [G] (*gerne auch vegan + 2 € pro Person*)

Semmelknödel [A, C, G]

Gurkensalat (Dill, Sesam, Chili) [G]

DESSERTS

Orientalischer Fruchtsalat (Zimt / Kardamom / Ingwer) ✓

Bratapfel mit Nuss-Crumble [H] ✓

Karottenkuchen [A,H] ✓

Mohn-Pannacotta-Kuchen [C,G], *glutenfrei*

Schokomousse (Zimt / Orange) [G], *glutenfrei*

American Cheesecake mit frischen Beeren [A,C,G]

Lemon-Curd-Cheesecake [A,C,G]

Vinzis Brownie mit Haselnuss und Walnuss [A,C,E,G,H]

Himbeer-Torte mit Mascarpone und Mandeln [A,C,E,G,H]

Matcha-Pawlowa (Baiser-Wölkchen mit Beeren) [A,C]

Extra Torte nach Wunsch (z.B. Sacher, Schwarzwälder-Kirsch, Himbeer-Mascarpone): € 60,00

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH & VEGAN

Chili con Amore

(Soja/ Kardamom/ Schokolade) [F] ✓

Curry mit Gemüse der Saison

(Kardamom/ Kokos/ Sternanis) ✓

Orientalisches Ratatouille

(Kichererbsen/ Kreuzkümmel) ✓

Gnocchi in Tapenade

(Oliven / Sonnenblumenkerne / Rotweinschalotten) [A] ✓

Rote-Rüben-Strudel

(Walnüsse/ Schafskäse/ Schalotten) [A,C,G,H]

Surschnitzel vom Sellerie

in nussiger Panade [A,C,L,H]

Chicorée gratiniert **

(Orange / Haferrahm / Rosmarin) [G]

Lasagne Grün³ **

(Spinat / Erbsen / Kräuter) [A,G]

** Gerne auch vegan: + 2 € pro Person

MIT FISCH & FLEISCH

Hühnerschnitzel

im Kürbiskern-Sonnenblumen-Mantel [A,C,G]

Poule Oh lá lá

(Huhn aus dem Ofen) mit karam. Zwiebeln und Schlag [G,L]

Paprika-Hendl 'Traditional'

(Paprika / Liebe) [A,G]

Paprika-Hendl 'Indian'

(Garam-Masala / Ingwer) [A,G]

Schweinsbackerl im Biersud

(Fenchel / Sellerie / Senf) [G,L,M]

Cassoulet vom Schwein

(französisches Schmorgericht) mit Bohnen und Weißwein [A,L,O]

Rinderrippe

mit Miso-Honig-Glasur und Wurzelgemüse [F,L,O]

Lamm-Tajine (persisches Schmorgericht)

mit Wurzelgemüse und Dörrobst [L,O]

Vinzis Fischlaibchen [A,C,D]

Flosse mit Schmelz

(Forellenfilet mit Lardospeck) [A,D]

(Aufpreis + 3 €/ Person)

FINGERFOOD für SEMINARPAKET

SALZIG

Belegte Brötchen [A,E,H] wahlweise mit:

Hummus ✓ | Rote-Rüben-Hummus ✓ | Baba Ghanoush ✓

Caponata ✓ | Tzatziki [G] | Käse [G] | Wurst

Glutenfreie Brötchen: Aufpreis von 50ct/ Stück

SÜSS

Auswahl folgender **kleiner Küchlein**:

Cheesecake [A,C,G] | Brownie [A,C E,G,H]

Mohn-Pannacotta-Kuchen [C,G] | Karottenkuchen [A,H] ✓

BESONDERE HAPPEN

Ministrudel (Kraut Kartoffel oder Spinat/Forelle)
[A,C,(D),G,L]

Hirsebällchen (Limette / Sellerie) [A,C,G,L]

Falafel-Spieß (Chili-Sauce / Cherrytomate) [A,L]

Mini-Wrap (Vegan oder mit Huhn) [A,(G),M]

Schafskäse-Bällchen (Nüsse / Brombeere) auf Honigspiegel
[G,E,H]

Polenta-Würfel (Feigenmarmelade / Minze) [A,C,G,O]

Cigara-Börek mit Schafskäse [A ,G]

WRAPS

Vegan: Falafel / Hummus / Tomate / Salat [A,M] ✓

Huhn: Frischkäse / Mango / Salat [A,G,M]

Hinweise zu Allergenen:

[A] glutenhaltiges Getreide - [B] Krebstiere - [C] Ei - [D] Fisch - [E] Erdnuss - [F] Soja - [G] Milch oder Laktose
[H] Schalenfrüchte - [L] Sellerie - [M] Senf - [N] Sesam [O] Sulfite - [P] Lupinen - [R] Weichtiere - ✓ = vegan

GETRÄNKE

Bei Veranstaltungen in unserem Dachatelier stellen wir die Getränke flaschenweise zur Selbstbedienung zur Verfügung.

Wir verrechnen nach Konsumation.

Bei Veranstaltungen in unserem Lokal können Sie auch Getränke im Glas von unserer regulären Karte bestellen (www.vinzirast.at/lokal)

Nespresso / Tee € 3,00

Mineralwasser 0,75l € 5,50

Himbeer-Kracherl € 3,00

Almdudler / Fritz Kola / Limo (div. Sorten) € 3,90

Bio-Saft (div. Sorten) 1l € 9,90

➤ Apfel

➤ Apfel-Karotte

➤ Apfel-Holunder

➤ Traube rot

Ottakringer 0,33l € 4,20

Becks alkoholfrei 0,33l € 3,80

Weißweine:

Grüner Veltliner GRAF JOSEF 0,75l € 25,00

Gelber Muskateller SAX 0,75l € 26,00

Gemischter Satz ZAHSEL 0,75l € 27,00

Rotweine:

Zweigelt ARTNER 0,75l € 27,00

Blaufränkisch J.HEINRICH 0,75l € 29,00

Classic Cuvee AUMANN 0,75l € 30,00

Sekt:

Rosé Sparkling SAX 0,75l € 28,00

Riesling A-NOBIS 0,75l € 29,00

Muskat Ottonel A-NOBIS 0,75l € 31,00