

KONTAKT

Für Ihre Catering-Bestellung kontaktieren Sie bitte: catering@vinzirast.at | 0660-6533250

CATERINGPAKETE & PREISE

Alle Preise verstehen sich inkl. USt und zum aktuellen Stand der Karte (s.u.) und 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 € 29,00 / Person

STANDARD 2 Vorspeisen + 3 Hauptspeisen + 2 Beilagen + 2 Desserts € 44,00 / Person

UPGRADE 3 Vorspeisen + 4 Hauptspeisen + 3 Beilagen + 3 Desserts € 62,00 / Person

Zusätzliche Vorspeise oder Dessert: + € 4,50 / Person

Zusätzliche Beilage + € 3,00 / Person

Zusätzliche Hauptspeise + € 11,00 / Person

Mitnahmebehälter für übrig gebliebene Speisen € 0,80 / Behälter

SEMINARPAKET (auch für kleinere Gruppen bestellbar)

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

Wraps vegan / mit Huhn € 6,30 / € 6,80

Obstkorb für ca. 10 Personen € 34,00

SERVICE & AUFWANDSPAUSCHALE

Veranstaltung im Dachatelier haben in der Regel kein Servicepersonal vor Ort, im Lokal steht ein:e Servicemitarbeiter:in zur Verfügung. Für extra Servicepersonal berechnen wir € 24,- pro Stunde.

Wir berechnen pro Veranstaltungstag eine Pauschale von € 240,- für unseren Aufwand (Vor- und Nachbereitung, Energie und Reinigung). Sollte Ihr Konsum vom Lokal € 600,- überschreiten, reduzieren wir die Pauschale auf € 120,-.

Für Halbtagesveranstaltungen (bis zu 4 h) reduzieren sich die Preise auf € 120,- bzw. € 60,- (bei Mindestkonsum).

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

Sie unterstützen damit unsere Einrichtungen für obdachlose und geflüchtete Menschen.

VORSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

- ´Humus´ mit gerösteten Maroni und Cranberries [O] ✓
- ´Rote-Rüben-Hummus´ mit Lauch und Apfel ✓
- ´Baba Ganoush´ mit frischen Kräutern ✓
- ´Caponata´ mit Rosinen und Oliven [O] ✓
- ´Tsatsiki´ (Joghurt, Minze, Liebe) [G]
- ´Kichererbsensalat´ mit Paradeiseraube und Koriander [H] ✓
- ´Käferbohnsalat´ mit Schafskäse [G]

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & VEGAN

- Schupfnudeln aus der Pfanne mit Sauerkraut und Pilzen [A]
- Chicorée mit Parmesan gratiniert (Orange, Haferrahm, Rosmarin) [A,G]
- Rote-Rüben-Strudel (Walnuss, Schafkäse, Schalotte) [A,C,E,G]
- Surschnitzel vom Sellerie in nussiger Panade [A,C,E,G]
- ´Chili con Amore´ (Soja, Kardamom, Schokolade) [F,H] ✓
- Curry mit Gemüse der Saison (Kardamom, Kokos, Sternanis) ✓
- Lasagne ´Grün hoch drei´ (Spinat, Erbsen, Kräuterbouquet, Kokos) [A] ✓

BEILAGEN

- Vinzis Semmelknödel [A,C,G]
- Kartoffelgratin [G] (auf Wunsch auch ✓)
- Basmatireis ✓
- Kokosreis ✓
- Wurzelgemüse aus dem Ofen ✓
- Buntes Kartoffelblech ✓
- Salat der Saison [M] ✓

MIT FLEISCH

- Schafskäse im Speckmantel [G]
- Datteln im Speckmantel [O]

MIT FISCH & FLEISCH

- Hühnerfilet im Kürbiskern-Sonnenblumen-Mantel [A,C,D,G]
- Lammtajine mit Wurzelgemüse und Dörrobst
- Schweinsbackerl im Biersud (Fenchel / Sellerie / Senf) [G,M]
- Poule Oh lala (Huhn aus dem Ofen in Rahm-Zwiebel-Sauce) [A,G,L]
- Vinzis Fischlaibchen mit Gurkensalat (Dill, Sesam, Chili) [A,C,D,G,H]
- Forellenfilet auf Wirsing mit Kapernbutter [D,G,O]

DESSERTS

- Bitterschokoladen-Mousse (Zimt und Orange) [G]
- Mohn-Pannacotta-Kuchen [C,G]
- American Cheesecake mit frischen Beeren [A,C,G]
- Lemon-Curd-Cheesecake [A,C,G]
- Himbeer-Torte mit Mascarpone und Mandeln [A,C,E,G,H]
- Vinzis Brownie mit Haselnuss und Walnuss [C,E,G,H]
- Persischer Karottenkuchen mit Tahina und Dattelsirup, zuckerfrei [A,C,H]
- Fruchtsalat (Minze und Granatapfel) ✓
- Karamellierter Bratapfel mit Dinkel-Nuss-Crumble [H] ✓

Extra Torte nach Wunsch (z.B. Sacher, Schwarzwälder-Kirsch) – Preis auf Anfrage

SEMINARPAKET -FINGERFOOD SALZIG

Belegte Brötchen (Walnuss [H] oder Olive) mit wahlweise:

- Hummus ✓
- Rote-Rüben-Hummus ✓
- Babaganoush ✓
- Caponata ✓
- Käse oder Wurst

-FINGERFOOD SÜSS

Auswahl folgender kleiner Küchlein:

- Cheesecake [A,C,G]
- Brownie [A,C E,G,H]
- Mohnkuchen [C,G]
- Karottenkuchen [A,C,H]

WRAPS

Vegan: Falafel, Hummus, Tomate, Salat [A, M] ✓ | **mit Fleisch:** Huhn, Frischkäse, Mango, Salat [A, G, M]

GETRÄNKE

Bei Veranstaltungen in unserem Dachatelier stellen wir die Getränke flaschenweise zur Selbstbedienung zur Verfügung. Wir verrechnen nach Konsumation.

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

Nespresso / Tee	€ 2,90	<u>Weißweine:</u>	
Mineralwasser 0,75l	€ 4,90	Grüner Veltliner GRAF JOSEF 0,75l	€ 24,50
Himbeer-Kracherl	€ 2,90	Gelber Muskateller SAX 0,75l	€ 26,50
Almdudler, Fritz Kola/ Limo (div. Sorten)	€ 3,90	Gemischter Satz ZAHEL 0,75l	€ 26,50
Bio-Saft (div. Sorten) 1l	€ 9,80	<u>Rotweine:</u>	
➤ Apfel		Zweigelt ARTNER 0,75l	€ 26,50
➤ Apfel-Mango		Blaufränkisch J.HEINRICH 0,75l	€ 28,50
➤ Apfel-Karotte		Classic Cuvee AUMANN 0,75l	€ 29,50
➤ Apfel-Holunder		<u>Sekt:</u>	
➤ Traube rot		Rosé Sparkling SAX 0,75l	€ 27,50
Ottakringer 0,33l	€ 3,90	Riesling, A-NOBIS 0,75l	€ 27,50
Becks alkoholfrei 0,33l	€ 3,60	Muskat Ottonel, A-NOBIS 0,75l	€ 30,50