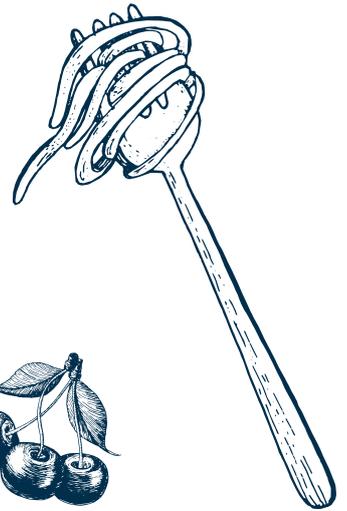
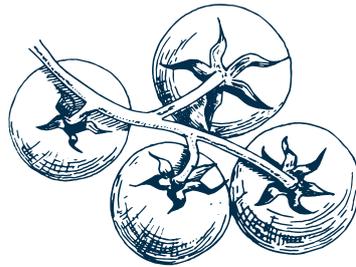
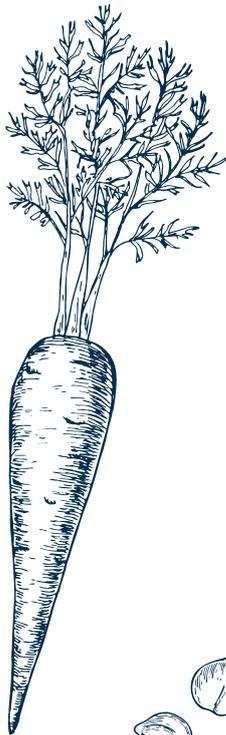
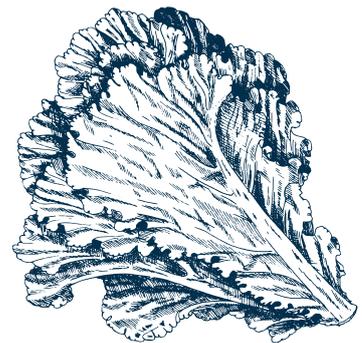
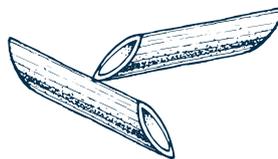


Kulinarium

CATERING



ALLES
RUND UMS
CATERING



taglich besonders.

Linzerberg 29 | 4209 Engerwitzdorf | +43 7235 63251 400 | kulinarium@diakoniewerk.at



Kulinarium

CATERING

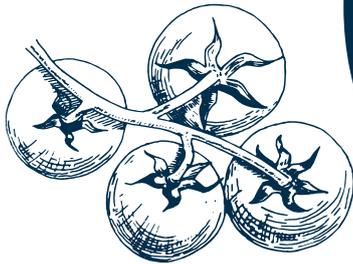


UNSERE BUFFETS

Kaltes Heurigenbuffet
Kulinarium-Bufferet 1
Kulinarium-Bufferet 2
Kulinarium-Bufferet 3
Aufstriche

KALTE PLATTEN

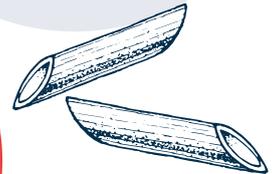
Österreichische
Schmankerlplatte
Bunte Käseplatte



ANFRAGEN BITTE AN

+43 7235 63251 400

kulinarium@
diakoniewerk.at



SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI

Mindestabnahme: Buffets sind ab 20 Personen möglich.

Bestellung: Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Wochen vor dem gewünschten Termin mit.

Personalkosten für Lieferung und Abholung: Für kalte und warme Buffets OHNE Personal, berechnen wir für Lieferung und Abholung € 38,00 pro Facharbeiterstunde nach Aufwand. Darüber hinaus dienen die Stunden (Facharbeiter:in/IB-Mitarbeiter:in) von Abfahrt bis Rückkehr zum Kulinarium als Verrechnungsgrundlage.

| | | | |
|----------------------|---------------|-----------|---------|
| Facharbeiter:innen | bis 22:00 Uhr | je Stunde | € 38,00 |
| IB-Mitarbeiter:innen | bis 22:00 Uhr | je Stunde | € 19,00 |
| Facharbeiter:innen | ab 22:00 Uhr | je Stunde | € 40,00 |
| IB-Mitarbeiter:innen | ab 22:00 Uhr | je Stunde | € 20,00 |

Fahrtpauschale: Im Zentrum von Gallneukirchen beträgt die Fahrtpauschale bei einem Auftragswert ab € 150,00 - € 15,00. Unter € 150,00 berechnen wir € 22,00. Darüber hinaus werden die Kosten nach Entfernung berechnet.

Preise: Alle angegebenen Preise inkl. gesetzlicher USt. – Gültig bis auf Widerruf.



KALTES HEURIGENBUFFET

VORSPEISEN

- ... Speck | Kren | Pfefferoni
- ... Gebackenes von Schwein und Huhn | Cocktailsauce
- ... Heimische Käsesorten | frische Früchte | Nüsse
- ... Heimische Räucherfisch-Variation | Oberskren
- ... 2erlei Aufstriche
- ... Butter
- ... Gemischtes Sauergemüse
- ... Auswahl an Brot und Gebäck

Buffetpreis pro Person

€19,00

DESSERT OPTIONAL AUF WUNSCH

- ... Apfel- oder Topfenstrudel € 2,90



KALTES GOURMET BUFFET

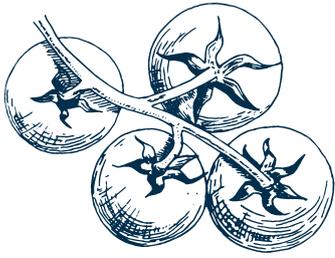
- ... Italienischer Prosciutto | Melone | Basilikum
- ... Saunaschinken | roter Zwiebel | Schnittlauch
- ... Räucherlachs | Oberskren | Paprika
- ... Antipasti | Schafkäse | Kapernbeeren | Schwarzkümmelöl
- ... 2erlei Aufstriche | Butter

Buffetpreis pro Person

€22,00

DESSERT OPTIONAL AUF WUNSCH

- ... Panna cotta und Tiramisu € 4,20



Kulinarium

CATERING



KULINARIUM BUFFET 1

VORSPEISEN

- ... Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison
- ... Rosa gebratenes Mühlviertler Beiried | Vogerlsalat | Natursaft'l

SALATE

- ... Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost | Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

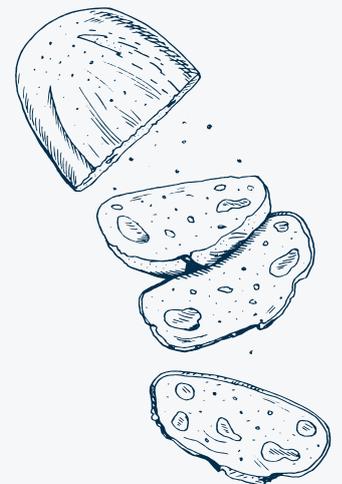
- ... Rindsuppe | Frittaten | Kaiserschöberl | frischer Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

- ... Geschmorte Hühnerkeule | Ofengemüse | Erdäpfel | Rosmarin
- ... Mühlvierler Schweinsbrat'l | Knödel | Speckkraut | Natursaft'l
- ... Schwammerlrahm | Kräuterseitling | Rahm | Knusper-Petersilie

DESSERT

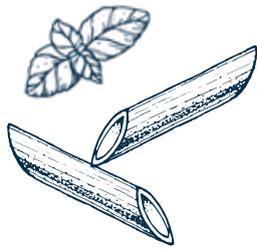
- ... Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rosinen
- ... Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen



Buffetpreis pro Person

€37,70





Kulinarium

CATERING



KULINARIUM BUFFET 2

VORSPEISEN

- ... Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison
- ... Griechischer Bauernsalat | Tomate | Paprika | Olive

SALATE

- ... Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost | Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

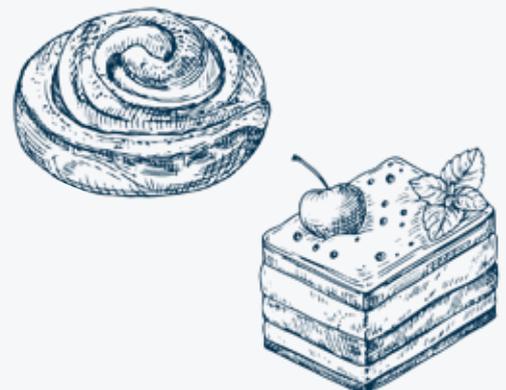
- ... Karottencremesuppe | Baslikumöl | Obers | Zimt-Croutons

HAUPTSPEISEN

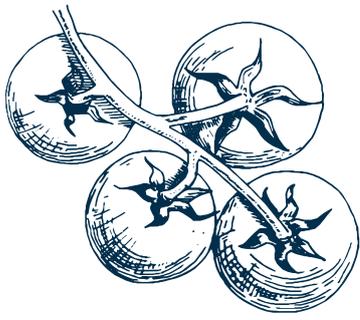
- ... Mühlviertler Rinderbraten 24 Stunden gegart | Schupfnudeln | Speckfisolen | Rosmarinjus
- ... Filet vom Zander | Risotto | Blattspinat | Zitronen-Espuma
- ... Gefüllter Ofenerdäpfel | Braune Champignons | Paprika | Frühlingszwiebel | Knoblauchdip

DESSERT

- ... Mohnnudeln | Apfelkompott | Zimt
- ... Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen

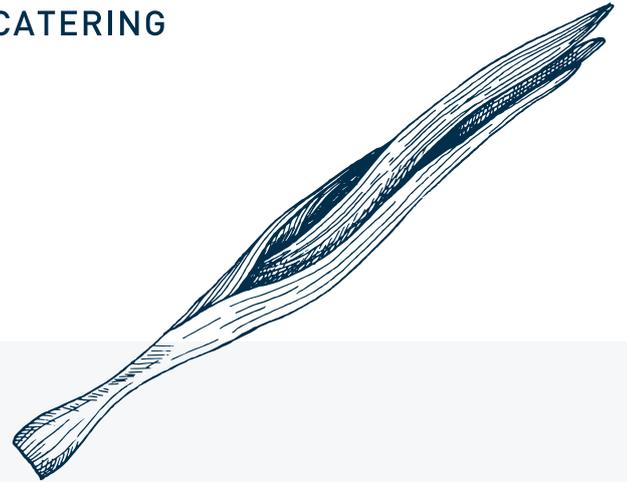


Buffetpreis pro Person €36,00



Kulinarium

CATERING



KULINARIUM BUFFET 3

VORSPEISEN

- ... Ofenfrisches Brot & Gebäck | Joghurtbutter | Aufstrich der Saison
- ... Bulgur-Salat | Paprika | Oliven | Kürbis

SALATE

- ... Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost | Dressings | geröstete Kürbiskerne | Croutons

SUPPE

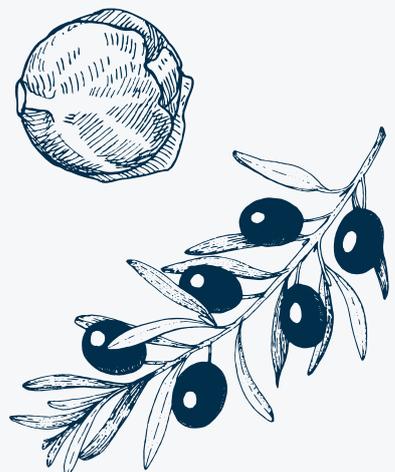
- ... Gebundene Gemüsesuppe | Gemüse der Saison | Obers | frische Petersilie

HAUPTSPEISEN

- ... Gefüllter Spinatknödel | Frischkäse | Paprikaragout | Braune Butter
- ... Erdäpfel-Eintopf | Heurige | Rote Rüben | Curcuma
- ... Sauerrahmnockerl | Linsen | Gemüse | Kräuterseitling

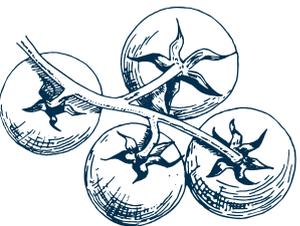
DESSERT

- ... Joghurtmousse | saisonale Früchte | vegan
- ... Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen



Buffetpreis pro Person

€31,00



Kulinarium

CATERING

AUFSTRICH-AUSWAHL



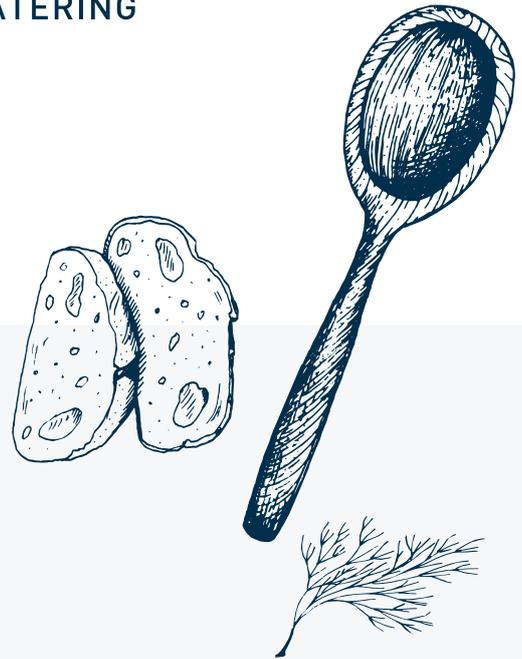
- ... Mühlviertler Erdäpfelkas (alternativ auch vegan)
- ... Kürbiskernaufstrich | geröstete Kürbiskerne
- ... Kräutertopfenaufstrich | Kresse
- ... Heurigenaufstrich | Paprika
- ... Hummus | Rote Rüben | Maiskolben
- ... Verhackert's | Zwiebelringe
- ... Schinkenaufstrich | Essiggurkerl
- ... Lachsaufstrich

Preis je kg Aufstrich

€ 23,20



SEMINAR- UND TAGUNGSANGEBOTE



GETRÄNKE

- ... Fairtrade Filterkaffee und Teespezialitäten
- ... Mineralwasser
- ... Mairinger Zwetschkensaft
- ... Bio-Apfelsaft vom Diakoniewerk
- ... Leitungswasser

GETRÄNKEANGEBOT

- ... halbtags – 2 Getränke pro Person € 1,80
- ... ganztags – 3 Getränke pro Person € 2,70

VITALE PAUSE

- ... Vollkornbrötchen mit Aufstrichen 2 Stück pro Person € 5,00

RUSTIKALE PAUSE

- ... Rustikale Brötchen mit Wurst & Käse, fein garniert 2 Stück pro Person € 5,20

SÜSSE PAUSE

- ... gemischtes Plundergebäck halbiert, oder Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei 2 Hälften/Stück pro Person € 3,20

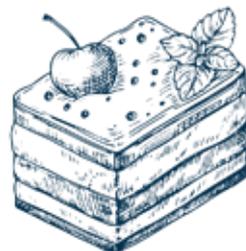
MITTAGSPAUSE

- ... Tagessuppe
 - ... Blattsalate | marinierte Salate | Rohkost (3 Sorten) Dressing | geröstete Kürbiskerne | Croutons
 - ... Tagesgericht mit Fleisch und/oder Tagesgericht ohne Fleisch
 - ... Tagesdessert
- pro Person € 17,50



Kulinarium

CATERING



AUS UNSERER HAUSEIGENEN KONDITOREI

TORTEN

- ... Topfentorte
- ... Mohn-Joghurt-Himbeer-Torte
- ... Malakofftorte
- ... Schokotorte
- ... Sachertorte
- ... Kowalski Torte
- ... Schwarzwälder-Kirsch-Torte
- ... Nuss-Nougat-Torte
- ... Mozart Torte
- ... Zwetschken-Mocca-Torte (saisonal)

*Preis
ganze Torte*

€ 49,60

Preis je Stück

€ 3,10
AB 10 STÜCK

SCHNITTEN

- ... Esterhazyschnitte
- ... Kardinalschnitte
- ... Sacherschnitte
- ... Linzer Schnitte
- ... Gebackene Topfenschnitte
- ... Saisonale Obstschnitte
- ... Maronischne (saisonal)
- ... Mango-Buttermilch-Schnitte (saisonal)

Preis je Stück

€ 3,10
AB 10 STÜCK

KUCHEN

- ... Zucchinikuchen
- ... Waldviertler Mohnkuchen
- ... Gedeckter Apfelkuchen (vegan)
- ... Kleiner Schokogugelhupf (vegan)
- ... Bountyschnitte (vegan)
- ... Marillenkuchen (saisonal)

Preis je Stück

€ 2,90
AB 10 STÜCK