

BUFFET FÜR FIRMENFEIER ODER GEBURTSTAGSFEST

Für Ihre persönlichen Wünsche steht Ihnen das Team des Kulinarium Kitzbühel gerne zur Verfügung!

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Dabei garantieren wir Ihnen beste Qualität. Für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit und achten auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.

Wir wollen nachhaltige Feste unterstützen und leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher gegen eine kleine Gebühr.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Schmankerln und Spezialitäten verwöhnen zu dürfen!



KULINARIUM

Das Diakoniewerk hat sich zum Ziel gesetzt, Menschen mit Behinderung zu fördern und zu unterstützen. Dabei steht die Integration in der Wohn-, Arbeits- und Freizeitwelt im Mittelpunkt.

Das Diakoniewerk schafft kontinuierlich neue Betreuungs- und Arbeitsangebote, die den heutigen Bedürfnissen von Menschen mit Behinderung entsprechen.

Dass sich soziale Verantwortung, ökologische Nachhaltigkeit und Genuss nicht widersprechen, sondern vielmehr lustvoll ineinander fügen können, wird in den Gastronomiebetrieben des Diakoniewerks unter Beweis gestellt.

Ausgehend vom Pilotprojekt in Linz gibt es mittlerweile das Kulinarium Kitzbühel, sowie das Kulinarium Salzburg. In Salzburg, Linz, Gallneukirchen und auch in Kitzbühel sind inklusive Kaffeehausbetriebe unter der Marke KOWALSKI café & bistro angeschlossen.

Gefördert von:



www.kulinarium-catering.at

Diakoniewerk

BERUFSVORBEREITUNG

Im KOWALSKI café & bistro im Gesundheitszentrum in Kitzbühel verwöhnt ein inklusives Team die Gäste mit Getränken, Kuchen oder auch Mittagessen. Die Mittagsmenüs kommen frisch zubereitet aus dem Kulinarium.

Sechs junge Menschen mit Behinderung arbeiten im Kaffeehausbetrieb mit, nehmen Bestellungen auf, bereiten Getränke und Speisen her und servieren diese. Unterstützt werden Sie dabei von Fachkräften des Diakoniewerks.

Ziel der Berufsvorbereitung ist die Vorbereitung der jungen Menschen mit Behinderung auf den 1. Arbeitsmarkt und das Finden ihres Wunscharbeitsplatzes bzw. im Idealfall der Einstieg in ihren Traumberuf.

Kontakt:

Diakoniewerk KOWALSKI café & bistro Kitzbühel

Hornweg 28, 6370 Kitzbühel

T: + 43 5356 601 9069

kowalski.kitzbuehel@diakoniewerk.at

www.cafe-kowalski.at

Diakoniewerk

Kulinarium Kitzbühel

Hornweg 20

6370 Kitzbühel

T: +43 5356 62413 550

kulinarium.kitz@diakoniewerk.at

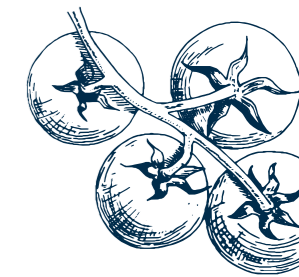
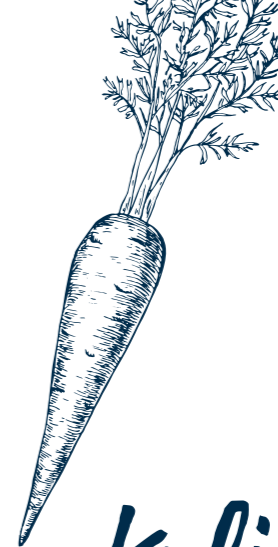
www.kulinarium-catering.at

Rechtsträger:

Diakoniewerk Soziale Dienstleistung GmbH



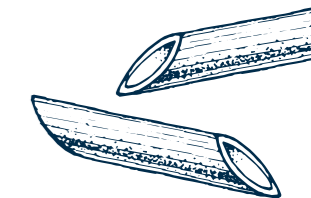
Stand: Jänner 2024, Foto: Diakoniewerk



Kulinarium
CATERING

**UNSER
CATERING
FÜR SIE!**

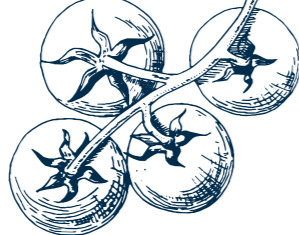
täglich besonders.



www.kulinarium-catering.at

Diakoniewerk

Brötchen



Jourgebäck Preis pro Stück ab € 2,50

gemischt, gefüllt mit

- Beinschinken, Butter, Salat, Gervais und Gurkerl
- Karreespeck, Butter, Eisbergsalat und Pfefferoni
- Bergkäse, Salat, Topfencreme und Radieschen
- Lachs, Preiselbeersahne, Salat, Wachtelei, Zwiebel und Dill
- Gebackenes Putenschnitzel, Salat, Cocktailsauce und Tomate

Brötchen Preis pro Stück ab € 1,90

Weiß- und Vollkornbaguette

- Liptauer, Salat und Paprikastreifen
- Kümmelbraten, Salat, Estragonsenf und Kren
- Burgunderschinken, Salat, Butter und Karottenjulienne
- Jeromekäse, Butter, Salat und Früchtegarnitur
- Honigkrustenschinken, Butter, Salat, Brie und Tomaten

ANFRAGEN
BITTE AN

T: +43 664 85 82 634

kulinarium.kitz@
diakoniewerk.at

Infos zu enthaltenden Allergenen
können Sie via QR-Code bzw. auf
unserer Webseite abrufen.



Fingerfood & Snacks

Snacks im Glas Preis pro Stück ab € 3,00

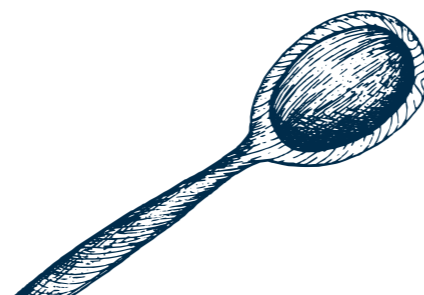
- Kleine Wienerschnitzel, Kartoffel-Vogerlsalat
- Geflügelcocktail, Curry und Früchte
- Rindfleischsalat, Kernöl und Zwiebel
- Schweizer Wurstsalat, Käse und Paprika, Gurkerl
- Matjesfilet auf Rohnentartare

Vegetarische Salate im Glas Preis pro Stück ab € 2,50

- Nudelsalat trikolore
- Melonen-Schafskäsecocktail
- Linsensalat mit Süßkartoffel
- Cous-Cous-Salat mit Sesam
- Waldorfsalat, Orangen und Walnüsse

Törtchen mal anders Preis pro Stück ab € 2,20

- Apfeltörtchen mit Ziegenkäse
- Räucherlachscrepes-Roulade
- Gefüllte Windbeutel mit Schnittlauchcreme
- Quiche Lorraine, Zwiebel und Speckstreifen
- Quiche Florentine, Blattspinat und Schafskäse



Zum Probieren

Pikante Köstlichkeiten pro Stück ab € 2,70

- Parmaschinken mit Melonenkugeln und gehobeltem Parmesan auf Rucola
- Schweinefilet im Pfeffermantel und Dörripflaume gefüllt auf Rote-Zwiebel-Chutney
- Geräucherte Entenbrust, Orangenfilet und Tomatenkonfitüre
- Tramezzini mit Thunfisch, Frischkäse und Dill oder Ei-Curry-Creme mit Kresse
- Fleischbällchen im Speckmantel und Senfragout

Süße Köstlichkeiten pro Stück ab € 2,00

- Plundergebäck
- Blechkuchen und Schnitten
- Sachertörtchen im Glas
- Schokotürmchen mit flüssigem Himbeermark
- Verschiedene Desserts, Cremes und Puddings auf Anfrage

Nettes zum Schenken

Wir produzieren auf Anfrage kulinarische Geschenke für Ihr Fest, Ihr Hotel oder Ihre Firmenpartner, z.B. Konfitüre, Karreespeck-Salz, Chutney uvm.

Info und Service

Alle Preise inkl. 10 % MwSt.

Stand Jänner 2024, Änderungen vorbehalten.

Mindestabnahme: 20 Stück pro Sorte, kleinere Mengen und veganes Fingerfood auf Anfrage.

Bestellung: Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung ehestmöglich vor dem gewünschten Termin mit. An Wochenenden sowie Feiertagen haben wir geschlossen.

Geschirrservice: In Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck. Die Leihgebühr inkl. der Reinigung des Geschirrs wird je nach Auftragsvolumen individuell berechnet.

Getränke: Alkoholfreie Getränke, Bier, Frizzante und Wein nach Vereinbarung.

Lieferkosten: Lieferungen bis 20 Kilometer im Umkreis von Kitzbühel ab einem Auftragswert von € 150,00 kostenlos, darüber hinaus Kostenstaffelung nach Entfernung.

Personal: Kosten nach Auftragsgröße. 10% der Auftragssumme ergeht direkt an unsere begleiteten Mitarbeiter:innen.

