



*Willkommen bei  
Mein Catering.*



Genießen Sie unseren Service und lassen Sie sich verwöhnen:

## *Mein Catering für Ihren feierlichen Anlass!*

Ob bei der Kaffeepause oder beim alljährlichen Firmenevent - Sie wünschen sich beste Qualität zu fairen Preisen?

Das Team von **Mein Catering** bietet all das und vieles mehr.

Probieren Sie unsere frisch und nachhaltig zubereiteten Produkte aus der Region und überzeugen Sie sich von unserem kundenorientierten Service.

Mit dem Österreichischem Umweltzeichen zertifiziert bieten wir **Green Caterings** an allen unseren Standorten an. Hochwertige Qualität trifft auf Umweltbewusstsein und wird mit ressourcenschonender Produktion sowie klimaschonendem Management kombiniert.

Unser Engagement gilt Ihrem Erfolg als Gastgeber. Wir kombinieren Innovation mit Erfahrung und gestalten Ihren Event zu einem kulinarischen Erlebnis nach Maß.

**Mein Catering** garantiert stilvolles Catering zum optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Unser Ziel und unsere größte Freude ist es, Ihren Geschmack zu treffen. Gerne erstellen wir für Sie ein individuelles und unverbindliches Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und informieren Sie gerne persönlich über die vielfältigen Möglichkeiten von **Mein Catering**.

## HEISSGETRÄNKE

Im Preis inkludiert sind Vollmilch und Zucker.

Filterkaffee aus der Kanne, nachhaltiger Anbau	1,0 l	17,30 €
Filterkaffee aus der Kanne, nachhaltiger Anbau	Tasse	2,10 €
Espressomaschine Illy leihweise (Verrechnung nach Kapseln)	Maschine	27,50 €
	pro Kapsel	2,20 €
Lactosefreie Milch oder Soja Milch	1,0 l	3,70 €
Eilles Tee (diverse Sorten)	Tasse	2,10 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (prickelnd, still)	1,0 l	3,50 €
Mineralwasser (prickelnd, still)	0,33 l	2,20 €
Rauch Fruchtsäfte (z.B. Apfel, Orange, Johannisbeere)	1,0 l	5,80 €
Rauch Fruchtsäfte (z.B. Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeere)	0,2 l	3,00 €
Rauch BIO Fruchtsäfte „Katharina“ (z.B. Apfel, Marille)	0,2 l	3,70 €
Hasenfit BIO Fruchtsäfte (z.B. Apfel, Orange, Karotte)	1,0 l	8,50 €
Softdrinks (z.B. Coca Cola, Almdudler)	0,33 l	3,30 €

## SEKT / PROSECCO

Sekt Henkell trocken	0,75 l	27,00 €
Sekt Henkell blanc de blanc	0,75 l	27,00 €
Prosecco Mionetto bianco	0,75 l	27,00 €
Prosecco Mionetto rosé	0,75 l	30,00 €
Freixenet Prosecco brut	0,75 l	32,00 €
Freixenet Prosecco rosé	0,75 l	32,00 €

## BIERE IN FLASCHEN

Gösser Märzen	0,33 l	3,70 €
Gösser Naturradler	0,33 l	3,50 €
Gösser Naturradler 0,0 %	0,33 l	3,50 €
Puntigamer	0,33 l	3,70 €
Heineken	0,33 l	4,70 €
Wieselburger	0,33 l	3,70 €
Weißbier Weihenstephan	0,50 l	4,70 €
Gösser Naturgold Alkoholfrei	0,50 l	3,90 €

## BIERE IM FASS

Regionale Sorten (z.B. Gösser, Puntigamer, Zipfer, Wieselburger,...)	20 l Fass	ab 180,00 €
	25 l Fass	ab 240,00 €
	50 l Fass	ab 450,00 €

## HAUSWEINE FLASCHEN 1 l

Grüner Veltliner, Weingut Hagn, Mailberg	1,0 l	16,00 €
Grüner Veltliner, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	1,0 l	16,00 €

## QUALITÄTSWEINE WEISS 0,75 l

Chardonnay Selektion, Weingut Salzl	0,75 l	19,00 €
Gelber Muskatteller DAC, Weingut Skoff	0,75 l	29,00 €
Grüner Veltliner Gärtling, Weingut Martin Nigl	0,75 l	25,00 €
GrüVe, Weingut Jurtschitsch Sonnhof	0,75 l	22,50 €
Riesling Federspiel Setzberg, Weingut Lagler	0,75 l	35,00 €
Riesling Federspiel Terrassen, Weingut Domäne Wachau	0,75 l	23,00 €
Riesling Kamptal, Weingut Fred Loimer	0,75 l	25,50 €
Rotgipfler Rodauner, Weingut Alphart	0,75 l	37,50 €
Sauvignon Blanc, Weingut Skoff	0,75 l	26,00 €
Weißburgunder DAC, Weingut Sabathi	0,75 l	25,50 €
Weißburgunder, Erzherzog Johann	0,75 l	23,00 €
Weißburgunder, Weingut Dorner	0,75 l	27,00 €
Welschriesling DAC, Weingut Tement	0,75 l	25,50 €
Welschriesling, Erzherzog Johann	0,75 l	23,00 €

## QUALITÄTSWEINE ROT 0,75 l

Blauer Zweigelt BIO, Weingut Jurtschitsch	0,75 l	26,00 €
Blauer Zweigelt, Erzherzog Johann	0,75 l	23,00 €
Blauer Zweigelt, Weingut Dorner	0,75 l	24,50 €
Blaufränkisch Classic, Weingut Hans Igler	0,75 l	25,00 €
Blaufränkisch, Weingut J.Heinrich	0,75 l	27,00 €
Blaufränkischer, Weingut Paul Kerschbaum	0,75 l	28,00 €
Carnuntum Cuvée (ZW/PN), Weingut Gerhard Markowitsch	0,75 l	26,00 €
Cuvée Siglos, Weingut J.Heinrich	0,75 l	32,00 €
Cuvée Solo Rosso, Weingut Pöckl	0,75 l	31,00 €
St.Laurent Classic, Weingut Hans Igler	0,75 l	25,00 €
Zweigelt Heideboden, Weingut Nittnaus (BIO)	0,75 l	32,00 €
Zweigelt, Weingut Pöckl	0,75 l	30,00 €

## MIXGETRÄNKE | Gerne auf Anfrage.

### SPECIALS | GETRÄNKEWÜNSCHE

Ihren Weinfavoriten, Lieblingssekt oder -prosecco, Markenchampagner besorgen wir gerne auf Anfrage.  
Bitte geben Sie uns für die Angebotslegung und Beschaffung ein paar Tage Zeit.

### ABRECHNUNG DER GETRÄNKE

Die von uns gelieferten Getränke werden lediglich nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Nur geöffnete Gebinde bzw. ausgegebene Heißgetränke (Tee) gelten als verbraucht. Bei Kaffee wird die bestellte Menge verrechnet.

## FINGERFOOD KALT | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Wrap saisonal herzhaft, vegetarisch, **vegan** gefüllt pro Stk. 2,20 €

(Variation aus: Schinkenspeck, Putenschinken, Mozzarella-Tomate, Hummus, Grillgemüse)

Wrap mit Räucherlachs pro Stk. 2,90 €

Tramezzini saisonal herzhaft, vegetarisch, **vegan** gefüllt pro Stk. 2,00 €

(Variation aus: Salami, Putenschinken, Käse, Eiaufstrich, Hummus-Karotte)

Tramezzini mit Räucherlachs pro Stk. 2,20 €

Gefülltes Jourgebäck saisonal herzhaft, vegetarisch, **vegan** gefüllt pro Stk. 2,70 €

(Variation aus: Salami, Putenschinken, Käse, Mozzarella-Tomate, Hummus-Falafel)

Gefülltes Jourgebäck mit Räucherlachs pro Stk. 3,20 €

Joursemmerl mit Mini Wiener Schnitzel (Pute oder Schwein) pro Stk. 3,50 €

Gourmetbrötchen saisonal herzhaft, vegetarisch, **vegan** belegt pro Stk. 2,60 €

(Variation aus: Kräuter-Frischkäse, Käse, Schinken, Mozzarella-Tomate, vegan fein garniert)

Gourmetbrötchen mit Roastbeef pro Stk. 3,10 €

Gourmetbrötchen mit Räucherlachs pro Stk. 3,10 €

Landbrothappen mit saisonalen vegetarischen, **veganen** Aufstrichen pro Stk. 2,00 €

(Schwarz-/Vollkornbrote mit z.B. Ei, Frischkäse, Liptauer, Kürbiskern, Bärlauch, Avocado, Indianerbohne, Hummus, Käferbohne)

## COCKTAILSNACKS | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Tomaten-Mozzarella Bällchen	im Glas	pro Stk.	2,20 €
Caesar Salad	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Falafel mit Hummus <b>vegan</b>		pro Stk.	2,50 €
Gemüsesticks mit Sauerrahm- oder <b>veganem</b> Dip	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Cous Cous Salat mit Gemüse <b>vegan</b>	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Bulgursalat mit Cranberries, Feta & Nüssen	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Nudelsalat mit Basilikum-Pesto	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Schinkenspeck mit Melone		pro Stk.	2,20 €
Rosa Roastbeef an Waldorfsalat		pro Stk.	2,80 €
Caesar Salad mit Huhn	im Glas	pro Stk.	2,80 €
Geflügelsalat mit Curry & Früchten	im Glas	pro Stk.	2,50 €
Grissini mit Schinkenspeck	auf der Platte	pro Stk.	2,50 €

## HÄPPCHEN WARM | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Je nach Wunsch reichen wir Ihnen warme Happen als Flying Buffet oder in Buffetform im Chafing dish.

Mini Fleischbällchen mit pikantem Dip oder Cocktailsauce	pro Port.	3,20 €
Mini Fleischbällchen mit Kartoffelpüree	pro Port.	3,20 €
Mini Wiener Schnitzel (Pute oder Schwein)	pro Port.	2,40 €
Mini Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	pro Port.	3,10 €
Gebackenes Huhn in Kürbiskernpanade	pro Port.	3,20 €
Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter und Dip	pro Port.	3,00 €
Kartoffeltasche mit Frischkäse-Broccoli und Dip	pro Port.	3,00 €
Kartoffeltasche mit Mozzarella-Tomaten und Dip	pro Port.	3,00 €
Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit Soja-Dip (2 Stk.)	pro Port.	2,40 €
Würstchen im Blätterteig	pro Port.	2,40 €
Schinkenkipferl (Blätterteig)	pro Port.	2,40 €
Mini Quiche Spinat-Käse	pro Port.	2,60 €
Mini Quiche Lauch	pro Port.	2,60 €
Mini Strudel saisonal vegetarisch (zB. Gemüse, Spinat, Kürbis-Kartoffel, Pilz-Kartoffel)	pro Port.	2,20 €

## GEBÄCK im Körberl

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Schwarzbrot, Vollkornbrot, Laugenbrezen etc. bereit.

Knuspriges Jourgebäck (in BIO-Qualität)	1,10 €
Semmel	0,70 €
Korngebäck	1,40 €

## SÜSSES | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Miniplunder gemischt	pro Stk.	1,90 €
Donut sugar oder black	pro Stk.	2,50 €
Muffin Blueberry oder Chocolate	pro Stk.	3,00 €
Muffin <b>vegan</b>	pro Stk.	3,60 €
Krapfen mit Marillenfülle	pro Stk.	2,40 €
Blechkuchen nach Saison, auch <b>vegan</b>	pro Stk.	1,90 €
Marmorgugelhupf	pro Stk.	2,30 €
Tiramisu-Schnitte	pro Stk.	2,30 €
Sacherschnitte	pro Stk.	1,90 €
Mini-Strudel	pro Stk.	2,00 €
Petit Four, kleine Naschereien gemischt	pro Stk.	2,40 €
Käse-Variation mit Traube und Nuss	pro Stk.	2,60 €
Profiterols mit Vanillecreme & Schokolade	pro Stk.	0,90 €
Obst im Korb (nach Saison)	pro Stk.	1,20 €

## DESSERTS KALT | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Saisonaler Fruchtsalat	im Glas	pro Stk.	2,30 €
Schokoladenmousse	im Glas	pro Stk.	2,30 €
Joghurtmousse mit Früchten	im Glas	pro Stk.	2,30 €
Panna Cotta	im Glas	pro Stk.	2,30 €
Topfencreme mit Fruchtragout	im Glas	pro Stk.	2,30 €

## DESSERTS WARM | Mindestbestellmenge 20 Stk. pro Sorte

Flaumiger Schokokuchen	pro Stk.	3,50 €
Süße Knödel in Butterbrösel nach Saison (z.B. Marille, Zwetschke, Erdbeere, Maroni, Nougat)	pro Stk.	2,20 €
Buchtel in warmer Vanillesauce	pro Port.	2,80 €
Apfel- oder Topfenstrudel	pro Port.	2,80 €
Aufpreis mit warmer Vanillesauce	pro Port.	0,70 €

## EQUIPMENT & SERVICE

Tischtücher Buffet 240 x 140 cm	pro Stk.	5,90 €
Tischtücher Tische 140 x 140 cm	pro Stk.	4,50 €
Stoffservietten	pro Stk.	3,50 €
Stehtisch	pro Stk.	19,00 €
Hussen für Stehtische	pro Stk.	9,90 €
Dekoration (individuell auf Anfrage)		
Equipment für Kaffeepause	pro Person	1,30 €
Equipment für Buffet	pro Person	3,50 €
Equipment für Cocktailempfang	pro Person	2,40 €
Fehlmengen (Gläser, Tassen, Besteck, Teller)	pro Stk.	1,30 €
Serviceleiter/in (Zuschlag für Wochenende und Feiertag +50%)	pro Stunde	49,00 €
Servicemitarbeiter/in (Zuschlag für Wochenende und Feiertag +50%)	pro Stunde	39,00 €
Koch/Köchin (Zuschlag für Wochenende und Feiertag +50%)	pro Stunde	49,00 €
Transportpauschale Stadtgebiet barrierefrei (= Hin- und Rückfahrt)		44,00 €
Transportpauschale Stadtgebiet mit Stufen		80,00 €
Transportpauschale außerhalb des Stadtgebiets auf Anfrage	pro km	2,00 €
Lieferpauschale am Campus bei Aufträgen unter € 100,00 (brutto)		19,00 €

### MITTAGESSEN IN UNSEREN RESTAURANTS

Wenn dies organisatorisch möglich ist, empfehlen wir das Mittagessen in einem unserer Restaurants einzunehmen. Es empfiehlt sich, Gutscheine oder Menübons zu verteilen, die Ihre Gäste an der Kassa einlösen. Den Wert dieser Gutscheine bestimmen Sie und wir ziehen dann das entsprechende „Guthaben“ an der Kassa ab, den eventuellen Rest zahlt der Gast selbst!

## BUFFETVARIATIONEN WARM | Mindestpersonenanzahl 20 Personen

Buffet 2-Gang	ab 20,00 €
Buffet 3-Gang	ab 28,00 €

Unsere Buffetvorschläge senden wir Ihnen gerne auf Wunsch gesondert zu.

## Allgemeine Informationen und Geschäftsbedingungen

### Allgemein:

Unser umfangreiches Sortiment ist ständigen saisonalen Änderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Berücksichtigen Sie, dass unser gesamtes Sortiment nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens ausgerichtet ist.

### Bestellung / Änderung

Wir ersuchen Sie, Ihre Bestellung so schnell als möglich an uns zu übermitteln, damit eine optimale Abwicklung der Veranstaltung gewährleistet ist. Um dies zu garantieren ist es notwendig, die Bestellung spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

Die finale Gästezahl muss **5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin** angegeben werden und dient als Verrechnungsgrundlage. Kurzfristige Personenanzahlreduktionen können nicht mehr berücksichtigt werden.

### Auftragserteilung / Anzahlungsregelung

Nach Einlangen der Auftragsbestätigung ist Ihre Veranstaltung fix reserviert.

Ab einem **Bruttobestellwert von € 5.000,00** behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlungsrechnung i.H.v. **30%** zu stellen. Der Rechnungsbetrag muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen.

### Stornobedingungen:

7 Tage vor der Veranstaltung: 30% des Speisenauftrages (brutto)

5 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Speisenauftrages (brutto)

2 Tage vor der Veranstaltung: 100% des Speisenauftrages (brutto)

Die Getränke werden aufgrund der Verbrauchsabrechnung von der Stornoregelung ausgenommen.

### Sicherheit und Ausstattung der Veranstaltungsräume:

Wir übernehmen keinerlei Haftung für die Einhaltung der räumlichen Sicherheitsbestimmungen und gehen davon aus, dass die benötigten Buffettische von der zuständigen Haustechnik bzw. entsprechend den geltenden Sicherheitsbestimmungen im Veranstaltungsbereich aufgestellt sind. Bitte stellen Sie sicher, dass ausreichend Buffettische vorhanden sind.

Die Aufstellung von Stehtischen bitten wir sicherheitstechnisch abzuklären. Vor der Veranstaltung ist vom Auftraggeber zu prüfen, ob die Räumlichkeiten für die Anzahl der zu erwartenden Gäste geeignet sind. Berechnen Sie dabei bitte den nötigen Platz für Equipment und Waren (Back Office). Auf Grund von teilweise sehr kurzen Vorbereitungszeiten ist es für unsere MitarbeiterInnen nicht möglich, etwaige hauseigene Gegenstände, die im Veranstaltungsbereich lagern, zu entfernen.

### Technische Voraussetzungen:

Benötigte Strom- oder Wasseranschlüsse, das Entschärfen von Feuerarmanlagen (z.B. bei Benutzung stark wärme- oder dampfentwickelnder Geräte) sind vom Auftraggeber zur Verfügung bzw. deren Verfügbarkeit sicher zu stellen.

### Lieferung:

Die Transportpauschalen beinhalten jeweils Hin- & Rückfahrt. Einfahrtsgenehmigungen für Tore oder Schranken stellt der Auftraggeber zur Verfügung und trägt auch anfallende Gebühren/Kosten hierfür.

### Übernahme:

Der Auftraggeber gewährleistet den Zugang zu den Veranstaltungsräumlichkeiten vor, während und nach der Veranstaltung. Ein/e mit dem Veranstaltungsablauf vertraute/r **Ansprechpartner/in des Auftraggebers** muss bei der Anlieferung anwesend sein.

### Serviceleistungen:

Wir vermitteln Ihnen gerne unsere geschulten ServicemitarbeiterInnen. Die Kosten werden gemäß Angebot und tatsächlichem Aufwand verrechnet. Die Mindestverrechnungsdauer sind 3 Stunden pro MitarbeiterIn.

### Verrechnung nach Verbrauch:

Wir verrechnen alkoholische und alkoholfreie Getränke, Tee, Kaffeekapseln, Equipment wie Stehtische und Tischtücher nach Verbrauch.

### Preise:

Unsere Preise verstehen sich brutto, inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

### Rechnungslegung:

Fälligkeit: Rechnungen sind 10 Tage ab Liefer-/Leistungsdatum ohne Abzug fällig.

Verzugszinsen: Wir verrechnen Verzugszinsen ab Fälligkeit in gesetzlicher Höhe.

Bearbeitungsgebühr: Für jede nachträgliche Änderung der Rechnung oder Rechnungsteilungen auf mehrere Empfänger verrechnen wir € 25,00 an Spesen.

Änderungen: Änderungen wie Personenanzahl, Lieferumfang etc. müssen schriftlich per E-Mail einlangen.

Bankspesen: Bei Auslandsüberweisungen (keine SEPA Zahlungen) verrechnen wir € 25,00 Spesen.

Zuschlag: Bei Kleinbetragsrechnungen von unter € 50,00 verrechnen wird einen Zuschlag von € 5,00.

### Eine detaillierte Rechnungsanschrift muss bei Auftragserteilung schriftlich bekannt gegeben werden.

Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.