

Catering

Kurkonditorei

OBERLAA

Wien

Stand: Jänner 2009



„Man soll die Feste feiern,
wie sie fallen.“

Oberlaa kommt gerne zu Ihnen und mit uns
die bekannte Qualität aus Küche, Keller und Patisserie.
Ob Sie nun Gastgeber/in oder Organisator/in einer Veranstaltung sind,
wir planen und organisieren für Sie –
ganz nach Ihren Wünschen bis ins kleinste Detail.

Erstklassige Speisen kalt und warm
Patisseriewaren
Getränke
Equipment
Personal

Für die Planung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen von
Montag bis Freitag von 9:00 bis 17:00 Uhr gerne zur Verfügung.

Andreas Wild
CATERINGLEITUNG

Tel.: (01) 512 53 03
E-mail: wild@oberlaa-wien.at



Unser Catering-Angebot 2009

Exzellente Brötchen

Fingerfood

Der perfekte Snack

Österreichisches „Schmankerlbuffet“

Ein Hauch „Asia“

Buffet „Mediterran“

Buffet „De Luxe“

Desserts – Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie

Preisliste

Geschäftsbedingungen



Exzellente Brötchen

Bei der Auswahl der Zutaten für unsere Brötchen legen wir Wert auf höchste Qualität. Wir leisten für Ihre Einladung auch im Kleinen Großes.

	pro Stück	EURO
Canapés , 3x3 cm		1,60
Salziges Jourkonfekt gefüllt		1,60
Oberlaa Sandwiches , 8x3 cm		1,80
Baquette Sandwiches		1,80
Tramezzini , 8x4 cm		2,00
Jourgebäck gefüllt (kleine Semmeln, Brioche oder Kornspitze)		2,00
Bagels gefüllt		2,20

Wir empfehlen:

fünf verschiedene Sorten bei einer Bestellung von 50 – 100 Stück
sieben Sorten bei einer Bestellung von 100 – 200 Stück und
zehn verschiedene Sorten ab 250 Stück.

Bitte wählen Sie aus unserem Sortiment:

Shrimps auf Avocado-creme
Geräucherter Silberlachs mit Oberskren
San Daniele Schinken auf Parmesancreme
Tartar vom Perlhuhn
Original Mailänder Salami mit Grana
Champagnerschinken mit Spargelspitzen
Wasabischinken
Mozzarella mit Paradeiser & Basilikum
Rahmbrie mit Walnüssen
Ei-Currymousse mit Ketakaviar
Erdäpfel- oder Rotkrautaufstrich

Oberlaa Lunchbox: Mineralwasser- oder Fruchtsaft, Obst,
2 Stück gefüllte Tramezzini nach Wahl & 3 Stück Laakronen
(für Ihre Veranstaltungen, Seminare...)

pro Stück EURO 11,00



Fingerfood

Stückpreis: EURO 1,70

KALT

- ___ Lachs-Mangocreme auf Vollkornmedaillon
- ___ Thunfischmousse im Blätterteigfischchen
- ___ Zitronengras-Krabbenspieß
- ___ Bresaola auf Ratatouille im Oliven-Tartelette
- ___ Schinkenröllchen mit Krengervais gefüllt
- ___ Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Palmherzen
- ___ Soja-Chickenwraps
- ___ Feige/Melone mit Prosciutto
- ___ Amusette mit Rucolapesto und Vulcanoschinken
- ___ Zucchini-Parmaröllchen
- ___ Dinkelcrepes mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt
- ___ Brandteigkrapfen mit Pecorinocreme
- ___ Tartelette „Caprese“
- ___ Canapés gemischt

WARM

- ___ Gambas frittiert
- ___ Lachscrepes mit Creme fraiche
- ___ Gebackene Risotto-Shrimpsbällchen
- ___ Schinken-, Lachs- oder Blattspinat-Schafkäsekipferl
- ___ Mini Saltimbocca vom Kalbsfilet
- ___ Schweinsfilet-Schnitzerln
- ___ Fleischbällchen
- ___ Kalbsbratwürstel im Blätterteigmantel
- ___ Hühnerfilet im Bierbackteig
- ___ Quiche (Lorraine, Mangold, Zwiebel-Käsekuchen & Thunfisch)
- ___ Krauttascherl „Kyoto“ mit Hühnerfleisch
- ___ Lammpolpetti in Kokosraspeln
- ___ Mandelpflaumen im Speckmantel
- ___ Artischocken mit Seranoschinken
- ___ Gebackene Topfentascherl mit Speck-Jungzwiebelfülle
- ___ Jalapenos mit Chili-Cheddarcheese
- ___ Blattspinat auf Croutons
- ___ Gemüse-Chili Säckchen
- ___ Crostini (Tomaten-Basilikum, Antipasti mit Schafkäse)
- ___ Brie mit Williamsbirne und gerösteten Mandeln
- ___ Champignonköpfe gefüllt mit Duxelles

Dazu reichen wir folgende Dips:

Sweet Chili-, Knoblauch Kräuter-, Salsa-,
Dijon-Mango-Jelly, Honig-Ingwer & Cocktailsauce



Der perfekte Snack

Preis pro Person: EURO 32,90

GABELSNACKS

Lachscrepes
Red Tiger Shrimps mit Kokosraspeln
Asia-Lachsrollchen mit Honig & Ingwer
Rucola-Gervais in Bresaolaröllchen
Mit Schafkäse gefüllte Oliven
Mit Spinat & Dolce Latte gefüllte Crepes

LÖFFELSNACKS

Marinierter Thunfisch mit Wasabikraut
Rosette von der Lachsforelle mit Honig-Senfsauce
Hirschrohschinken auf Preiselbeercreme
Rosa gebratene Thymian-Barbarie-Entenbrust auf Apfel-Selleriekonfit
Rosa gebratenes Kalbsfilet „Tonnato“
Caprese vom Rucolapesto

Wählen Sie drei Gabel- bzw. Löffel-snacks aus unserer Auswahl.

ESSEN AUS KLEINEM PORZELLAN (WARM)

Capuccino der Saison (z.B. Kürbis)
Gebackene Rotbarben-Zigarillos auf lauwarmem Glasnudelsalat
Zanderfilet im Speckmantel auf Lauch-Erdäpfelgröstl an Paprikaschaum
Gratinierte Jakobsmuschel auf Rote-Rübenpüree
Surf and Turf an Estragonbuttersauce auf Peperonata
Ganslebermedaillons auf Grapparisolotto an Zwergorangenglace
Turm von Rosmarinpolenta an Ratatouille mit rosa gebratener Lammkrone
Fasanenbrustfilet auf Calvadoscreme mit Erdäpfelgebäck
Mini Grammelknödel auf Veltlinerkraut
Filet vom Perlhuhn supreme auf lauwarmem Oliven-Paprika-Chutney
Filet Mignon vom Waldviertler Angusrind auf Fleischtomaten mit Honig-Balsamicovinaigrette
Gebratene Hühnerleber auf Sauce Brûlée und Selleriepüree
Springbockfilet auf Ragout von Edelpilzen
Rucolaravioli auf Tomatenragout
Mangold-Ziegenkäselasagne auf Schwarzwurzelkonfit

Wählen Sie vier Gerichte aus unserer Auswahl.

DESSERTS

Süßspeisen wählen Sie bitte aus unserem Sortiment
„Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie“.



Österreichisches „Schmankerlbuffet“

Preis pro Person: EURO 24,90

KALTE VORSPEISEN

Räucherforellenfilets auf bunten Blattsalaten mit Dill-Honigdressing
Wachauer Wurst- & Speckspezialitäten
Wiener Kesselbeinschinken mit frischem Kren & Essiggemüse
Tafelspitzsulz mit Wurzelgemüse & Kernöl-Vinaigrette
Gebratene Hühnerbügerl auf Waldorfsalat
Fleischlaibchen mit Zwiebelsenf
Kleine Schinkenrollen fein garniert
Gepökelte Kalbszunge mit Eierkren
Gefüllte Eier „Classic“
Waldviertler Schafkäse mit Gartenrispentomaten & Kresse
Wiener Salatbuffet mit Dressing
Käse, Butter & Brot vom heimischen Bauern

WARME HAUPTSPEISEN

Welsfilet auf Gemüsegröstl an Paprikaschaum
Gekochte Gustostücke vom Waldviertler Biorind mit Erdäpfelschmarrn
dazu Apfelkren & Schnittlauchsauce
Kalbsrahmgulyas mit Butternockerln
Bachhenderl mit hausgemachtem Erdäpfel-Feldsalat
Glacierte Kalbsbrust mit Semmelfülle dazu frisches Marktgemüse
Jungschweinskarree mit Kümmeljus & Gabelkraut
Salonbeuschel mit Semmelknödel
Kleine Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfeln
Champignon-Kalbsvögerl mit Kräuterspätzle
Wiener Reindl Rostbraten mit Braterdäpfeln
Fleisch- oder Grammelknödel mit Veltlinerkraut
Gedünstetes Schulterscherzel in Wurzelrahmsauce mit Kräuternudeln
Schinken- oder Krautfleckerln
Waldpilzknödel auf Schwarzwurzelragout

Wählen Sie drei Gerichte aus unserer Hauptspeisenauswahl.

DESSERTS

Süßspeisen wählen Sie bitte aus unserem Sortiment
„Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie“.



Ein Hauch „Asia“

Preis pro Person: EURO 34,50

KALTE VORSPEISEN

Reisnudeln in Palmöldressing mit Jungzwiebeln & in Lemongras gedämpfter Lachsschnitte
Satay-Spießchen von Garnelen in Knoblauch-ChilisaUCE
Ingwer-Datteln im Speckmantel gebraten
Pikanter Rindfleischsalat
Scheiben von Schweinsfilet auf Zuckerschoten-Sprossengemüse & Honig-Ingwersauce
Thai Chicken Salat mit gerösteten Erdnüssen auf Chicorée

SUSHI UND MAKI (falls gewünscht)

Variationen von Sushi und Maki mit Wasabi & Ingwer

Preis pro Stück EURO 2,35

WARME HAUPTSPEISEN (frisch für Ihre Gäste zubereitet)

Verschiedene asiatische Gemüse, Pilze mit Hühnerbrust oder Steingarnelen dazu Jasminreis
Sweet & Sour Chili Fish mit gebratenen Nudeln
Frühlingsrollen mit Sojasauce
Chinakohlrouladen mit Tofu & Sojasprossen gefüllt auf geschmolzenen Tomaten
Knusprige Ente mit Orangenrotkraut und Serviettenknödel
Rinderfiletspitzen in Thaibasilikumsauce mit gebratenem Eierreis
Chinesische Nudeln mit Gemüse & Sprossen in pikanter Sauce

Wählen Sie drei Gerichte aus unserer Hauptspeisenauswahl.

DESSERTS

Gebackene Bananen mit Honig & Sesam
Karamellisierte Kokosmilchcreme mit Litschis
Dunkles Schokolademousse mit Ingwer



Buffet „Mediterran“

Preis pro Person: EURO 36,90

KALTE VORSPEISEN

Farfalle mit Shrimps, Babytomaten & Artischockenherzen
Meeresfrüchtecocktail
Gefüllte Calamari
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Italienischer Prosciutto di San Daniele mit Honigmelone in Portwein
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanchips
Hausgemachte Antipasti (Paprika, Zucchini, Melanzani, Tomaten)
Mailänder Nudelsalat, Tortellinisalat
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Basilikumpesto
Gefüllte Weinblätter
Rucola mit gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Grana
Oliven- und Tomatenciabatta, Grissini & Rosmarinbrot

WARME HAUPTSPEISEN

Gebratenes Branzinofilet mit toskanischem Gemüse
Lachslasagne in Pinot Grigio-Sauce
Tagliatelle in Hummersauce mit Scampi
Zarte Lammkoteletts auf würzigem Gemüse-Cous-Cous mit Knoblauch-Kräutersauce
Hühnerfilet im Prosciutto-Salbeimantel auf cremiger Olivenpolenta
Safranrisotto alla Milanese
Moussaka
Scaloppine mit Blattspinat, Mozzarella überbacken & Rosmarinerdäpfeln
Souvlaki-Spieße mit Tsatsiki
Filet vom Rind in Chiantisauce an getrüffeltem Pilzrisotto mit gartenfrischem Röstgemüse
Köftchleinchen mit Joghurdip
Ravioli ai funghi in Kräuterpesto
Gefüllte Cannelloni mit Ricotta-Mangold auf sonnengereiften Tomaten

Wählen Sie drei Gerichte aus unserer Hauptspeisenauswahl.

Eine Auswahl italienischer und österreichischer Käsevariationen ist im Preis inkludiert.
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatte.

DESSERTS

Süßspeisen wählen Sie bitte aus unserem Sortiment
„Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie“.



Buffet „De Luxe“

Preis pro Person: EURO 42,70

KALTE VORSPEISEN

Duett vom Schottischen Wild- & Gravedlachs mit Dillsenfauce
Edle Räucherfischvariation mit Wasabiobers
Marinierter Octopus auf Rucolasalat
Meeresfrüchte-Cocktail con Salsa
Thunfisch-Mangocarpaccio
Seranoschinken aus Andalusien mit Grissini
Roast Beef vom Waldviertler Angusrind mit Pfeffercreme
Kalbsrücken gefüllt mit Ingwer, Pflaumen & Äpfeln
Hausgemachte Terrinen & Pasteten mit Sauce Cumberland
Auszug von Gänse-Entenleber-Pralinen im Pistazienmantel
Mailänder Salami mit frischem Grana

WARME HAUPTSPEISEN

Bachforellenfilet auf Zwiebel-Wurzelgemüse mit Naturreis
Frisch gebratene & geräucherte Fjordlachsschnitte in Veltlinercreme
mit Rote-Rübensgemüse & Selleriepüree
Duett vom Steinbutt & King Prawns
unter der Kräuter-Parmesankruste auf Risotto nero
Filet vom Kalbsrücken in Calvadoscreme
mit Artischockenherzen & getrüffeltem Erdäpfelgratin
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butterspätzle
Kalbsröllchen Saltimbocca alla Romana mit Broccoli-Jasminreis
Rehnüsschen in Wacholder-Preiselbeersauce
mit Speckkohlsprossen & Briocheserviettenknödel
Tranchen vom Milchlammrücken mit frischem Marktgemüse & Schwenkerdäpfeln
Maispoularde auf Karottengemüse in brauner Thymianbutter
Rosa gebratenes Entenbrustfilet in Grand-Marnier-Pfeffersauce
auf Linsengemüse mit Schupfnudeln
Rindertournedos auf Steinpilzen à la Creme mit hausgemachten Tagliatelle

Wählen Sie drei Gerichte aus unserer Hauptspeisenauswahl.

Eine Auswahl internationaler Käsevariationen ist im Preis inkludiert.
Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatte.

DESSERTS

Süßspeisen wählen Sie bitte aus unserem Sortiment
„Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie“.



Alle angeführten
Preise exkl. MwSt.

Köstliches aus unserer Patisserie und Konfiserie

Stand: Jänner 2009

	pro Stück	EURO		pro Stück	EURO
COCKTAILDESSERTS		1,05	CREMEN IM GLAS		3,70
Frucht-, Himbeer-, Zitronen-, Schokolade-, Amaretto-, Kokos- oder Nougatschüsserl, Nougat- oder Pariserspitz			Helles und Dunkles Schokolade- mousse mit Schokoflocken		
LAAKRONEN		0,65	Waldbeeren im Champagner Gelee mit geeister Vanillesauce		
Zwei Baiser-Hälften umschließen eine Schicht von feinsten Buttercreme. Erleben Sie diese Krönung des Geschmacks in acht feinen Sorten.			Topfen-Oberscreme mit frischen Früchten		
OBERLAA KONFEKT		0,65	Erdbeer-Oberscreme		
OBERLAA TÖRTCHEN		3,60	Tiramisu		
Als kleine Aufmerksamkeit bieten wir Ihnen OBERLAA Törtchen für Ihre Gäste mit Ihrem Logo an			Schoko-Vanillecreme		
			Zitronencreme auf Himbeeren mit Limettenschaum		
			WARME DESSERTS		5,50
			Milchrahmstrudel mit Vanillesauce		
			Kaiserschmarren aus der Riesenfanne mit Marillenröster		
			Topfenknöderln mit Zwetschkenröster		
			Mohnknöderln mit Sauerkirschenkonfit		
			Nussknöderln mit Amaretto-Sabajon		

*Gerne beraten wir Sie über unser vielfältiges
Angebot an Torten und Schnitten.*



Alle angeführten
Preise exkl. MwSt.

Preisliste – Speisen & Getränke

Stand: Jänner 2009

	EURO		EURO
EXZELLENT E BRÖTCHEN	pro Stück	Bier	
Canapés	1,60	Ottakringer Helles 50 l	242,00
Salziges Jourkonfekt	1,60	Ottakringer Goldfassl 0,5 l	3,20
Oberlaa Sandwiches	1,80		
Baquette Sandwiches	1,80	Weißweine	
Tramezzini	2,00	Grüner Veltliner 1,0 l, Topf	8,50
Jourgebäck	2,00	Welschriesling 0,75 l,	
Bagels	2,20	Goldenits, Tadten	9,50
		Riesling 0,75 l, Wess, Wachau	17,50
FINGERFOOD	pro Stück		
	1,70	Rotweine	
DER PERFEKTE SNACK	32,90	Zweigelt 1,0 l, Goldenits	8,50
		Blaufränkisch 0,75 l,	
ÖSTERREICHISCHES		Lehrner, Horritschon	12,50
„SCHMANKERLBUFFET“	24,90	Wiener Trilogie (ZW-Merlot-CS)	
EIN HAUCH „ASIA“	34,50	0,75 l, Wieninger, Stammersdorf	18,00
Sushi oder Maki, pro Stück	2,35		
BUFFET „Mediterran“	36,90	Edelbrände & Geiste	
BUFFET „De Luxe“	42,70	bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an	
GETRÄNKE		Schaumweine	
Alkoholfrei		Sacchetto Prosecco 0,75 l,	
Mineralwasser Vöslauer		Vino frizzante del Trebaseleghe	12,50
prickelnd 1,5 l	3,10	OBERLAA Sekt Brut 0,75 l,	
Rauch Orangen-, Apfelsaft 1,0 l	3,10	Sektkellerei Schlumberger	11,40
		Kaffee	
		Segafredo Espresso	1,90

Wir liefern alle Getränke richtig temperiert und in Kommission, die Verrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch. Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch gerne Getränke, die Sie nicht in unserem Angebot finden.



Alle angeführten
Preise exkl. MwSt.

Preisliste – Equipment

Stand: Jänner 2009

	EURO		EURO
MITARBEITER		EQUIPMENT	
Cateringleitung pro Stunde	32,00	Equipment „Standard“	3,60
Servicemitarbeiter pro Stunde	25,90	Equipment „Classic“	4,80
Koch pro Stunde	34,20		
Manipulant pro Stunde	14,00	MOBILIAR	
		Gerne bieten wir Ihnen jede Art von Mobiliar an	
		TRANSPORT	
		Transportkosten auf Anfrage	

Bitte beachten Sie, dass die Stunden vom Zeitpunkt des Eintreffens bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.



Geschäftsbedingungen

ALLGEMEIN

Unser umfangreiches Sortiment ist ständigen und vor allem saisonalen Schwankungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die angebotenen Waren und Preise verstehen sich daher freibleibend.

HAFTUNG

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Sonderleistungen – wie z.B. die Aufstellung eines Zeltes – von uns als Erfüllungsgehilfe auf Ihren Wunsch ohne jegliche Gewährleistung und Haftung unsererseits und auf Ihre Rechnung und Risiko (insbesondere Garderobe) erbracht werden. Zur Abdeckung allfälliger Schäden empfehlen wir daher das Vorhandensein einer entsprechenden Versicherung zu überprüfen. Ebenso sind behördliche Genehmigungen für Ihre Veranstaltung ausschließlich von Ihnen einzuholen.

PREISE

Alle angegebenen Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 10% bzw. 20%.

GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN

Unser Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei welcher Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bei Veranstaltungen bis spätestens 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

STORNOGEBÜHREN

Bei Stornierung der beauftragten Veranstaltung fallen 50% der Kosten für Speisen und Equipment an. Bei Stornierung am Veranstaltungstag fallen 100% der Kosten für Speisen, Equipment und Personal an.

ZAHLUNGSKONDITIONEN

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Werden vereinbarte Zahlungstermine überschritten, sind alle Mahn- und Inkassospesen zu ersetzen. Für die Zeit des Zahlungsverzuges werden bankmäßige Zinsen, mindestens jedoch 8% p.a. verrechnet.

Gerichtsstand: Wien