

# Klassisches Buffet



Seehöhe 172m



[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Nachhaltig

Mit großem Augenmerk halten wird das Thema Nachhaltig als hohe Priorität.

- Mitarbeiter
- Mülltrennung
- Ökologische Reiniger
- Ökologische Verpackungen
- Ölverwertung
- Effektive stromsparende Geräte



**THE GLOBAL GOALS**

# Unser Angebot

Sehr geehrte Damen & Herren,

herzlichen Dank für Ihr Interesse, dass Sie unserem Catering Service entgegen bringen. hier haben wir ein Musterangebot beigefügt, wo Sie eines unserer Angebote einmal durchstöbern können.

Egal ob Sie bereits konkrete Vorstellungen bezüglich Ihrer Veranstaltung haben, oder sich von unserem Team von Anfang an beraten lassen wollen, Zusammen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Menü, individuell für Ihre Feier.

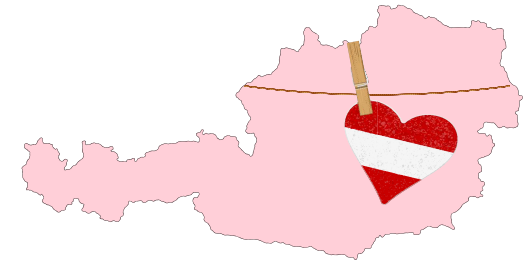
Was unser Catering Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Regional

Eines unserer Leitlinien ist es regionale & saisonale Produkte zu kaufen, und diese mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten. Der Respektvolle Umgang mit Lebensmittel ist uns sehr wichtig.



## HIER EIN AUSZUG AUS UNSEREN PARTNERN

- Regionale Weinbauern
- Regionale Bier Brauereien
- Morandell
- Metro
- Salon Beef Krowang
- Steirer Fleisch
- Regionale Gemüsebauern
- Pius
- Resch & Frisch
- Szihn

2023

## KUNDE:

FRAU WAGNER JOHANNA

TEL.: 01/865 25 81

OFFICE@BEZIRKSALM.AT

## TITEL DER VERANSTALTUNG:

KLASSISCHES BUFFET

## ORT DER VERANSTALTUNG:

LOCATION IHRER WAHL

## BEGINN DER VERANSTALTUNG:

14:00 UHR, 13. JULI

## PERSONENANZAHL:

100 GÄSTE

## ANSPRECHPARTNER:

DANIEL WAGNER

0676 / 95 4444 0



# Ablauf

15:00 Uhr

Aufbau durch das Catering Team

18:30 Uhr

Eintreffen der Gäste

19:00 Uhr

Buffet Eröffnung

24:00 Uhr

Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Danach

Abbau durch das Catering Team



# Getränke

Römerquelle prickelnd / still	0,75l/2,90 €
Pago Orangensaft	1,00l/4,50 €
Pago Bio Apfelsaft	1,00l/4,50 €
Traubensaft vom Bauern	1,00l/4,50 €
Coca Cola & Cola Zero	0,33l/2,10 €
Holundersaft	1,00l/8,00 €
Kaffee/Tee	Portion/2,40 €
Hirter Märzen Fass	30l/159,00 €
Drexler Leeb Frizzante	0,75L/11,90 €
Drexler Grüner Veltliner	1,00L/11,90 €
Skoff Muskateller	0,75L/14,90 €
Scheiblhof Love Merlot	0,75L/15,90 €
Aperol	1,00L/17,90 €

## SPEZIELLE WEINE, BIERE LONGDRINKS & COCKTAILS AUF ANFRAGE

Die Getränke werden entweder nach tatsächlichen  
Gebrauch oder laut Getränkepauschale verrechnet.  
Getränke kommen gekühlt geliefert.

Getränkepauschale ab 20,00 €



# Menü

## SUPPEN

Herzhafte Rindsuppe  
mit hausgemachten Kräuterfrittaten  
& Leberknödel

Erdäpfelcremesuppe mit Brotcroutons

## DESSERT

Apfelstrudel &  
Topfenstrudel mit Vanillesauce

Klassisches Tiramisu mit Beeren

## HAUPTSPEISEN

Faschierte Laibchen mit  
hausgemachtem Erdäpfelpüree & knusprigem  
Röstzwiebel

Gefüllte Hühnerbrust  
auf Paprikaragout dazu Duftreis

Ofenfrischer Schweinsbraten  
mit Sauerkraut & Semmelknödel

Ofenfrischer Spinatstrudel  
mit Petersilerdäpfel  
& hausgemachtem Kräuterrahm





## Personal

- 1 Serviceleiter 35,00 €/Std.
- 4 Servicemitarbeiter 25,00 €/Std.
- 2 Köche 30,00 €/Std.
- 1 Hilfskraft 20,00 €/Std.

Wir arbeiten ausschließlich mit professionellem Personal.  
Personal wird nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

## Transport

Der Transport der Getränke, Lebensmittel & des Equipments wird einmalig mit 149,00 € verrechnet.  
Lieferung & Abholung am selben Tag innerhalb von Wien

## GERNE BERATEN WIR SIE AUCH IN FOLGENDEN BEREICHEN

- Mobilar
- Fotobox
- Foto, Video & Drohne
- Floristik & Dekoration
- Audio & Dj - Equipment
- Event Planer Nicole Czermak

## Geschirrpauschale

- Alkoholfrei Gläser
- Weingläser universal
- Biergläser Sektgläser
- Kaffee/Tee-Geschirr
- Suppentassen
- Teller
- Dessertteller
- Schüsseln
- Löffel
- Gabeln
- Messer
- Dessertgabeln
- Menagen
- Vorspeiseplatten
- Salatschüsseln
- Suppenchafing
- Chefiing Dish
- Brennpasten
- Buffet Vorleger
- Buffetbeschriftung

## Equipment

- Mobile Bar
- 99,00 €
- Kühl-LKW  
60,00 €
- 3x Skirting Grau 5 m  
6,00 €/Stk.
- 8x Tischtücher 2,60 x 1,40 m  
7,00 €/Stk.

wird nach tatsächl.  
Verbrauch verrechnet

# Kostenaufstellung

## Personenanzahl - Teilnehmer

Daniel Wagner benötigt für diese Veranstaltung bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die, die Firma Daniel Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter verrechnet werden. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Bei Angebotsannahme stimmen Sie damit zu, dass wir Fotos von Ihrer Veranstaltung für Social Media Inhalte verwenden dürfen. Falls Sie dies nicht wünschen, bitten wir um Bekanntgabe.

Bei den Personalkosten wird die Auf- & Abbaupzeit ebenfalls verrechnet.

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme, werden nachweislich entstandene Kosten der Firma Daniel Wagner, dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Daniel Wagner  
Inhaber/Geschäftsführer  
Einzelunternehmen  
ATU 684 90 625  
Handelsgericht Wien

Kontakt  
Daniel Wagner  
0676/9544440  
office@bezirksalm.at  
office@wagners-feinkost.com

Sitz der Firma  
Carlberggasse 16  
1230 Wien  
Österreich



## ANGEBOT BEI 100 GÄSTE

Buffet	21,90 € / 2.190,00 €
Geschirrpauschale	2,90 € / 290,00 €
3x Skirting Grau 5 m	6,00 € / 18,00 €
8x Tischtücher 2,30 x 1,40 m	7,00 € / 56,00 €
Kühl-LKW	60,00 € / 60,00 €
Mobile Bar	99,00 €

1x Serviceleiter 13 Std.	35,00 € / 455,00 €
4x Servicemitarbeiter 13 Std.	25,00 € / 1.300,00 €
2x Köche 10 Std.	30,00 € / 600,00 €
1x Hilfskraft 13 Std.	15,00 € / 195,00 €

Transport 149,00 €

<b>Zwischensumme</b>	<b>5.407,00 €</b>
10%	219,00 €
20%	643,40 €

**Total Angebot 6.269,40 €**

Ohne Getränke,  
Mit Geschätzter Anzahl der Tischwäsche,  
Mit geschätzter Stundenanzahl beim Personal

*Daniel Wagner*

