

Seminar



Seehöhe 172m



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.

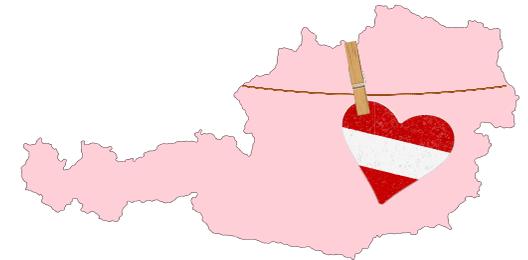
Was unser Catering Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

www.bezirksalm.at



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:
SEMINAR

ORT DER VERANSTALTUNG:
LOCATION IHRER WAHL

BEGINN DER VERANSTALTUNG:
8:00 UHR, 13. JULI

PERSONENANZAHL:
100 GÄSTE

ANSPRECHPARTNER:
DANIEL WAGNER
0676 / 95 4444 0



Ablauf

5:00 Uhr
Aufbau durch das Catering Team

8:00 Uhr
Eintreffen der Gäste

8:00 Uhr
Buffet Eröffnung

22:00 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 €
Scheiblhofer 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 30,00 €



Pausenfüller

für 2 Pausen

SANDWICHES/SCHWARZBROT GEMISCHT

Beinschinken, Putenschinken, Prosciutto Crudo,
Mailänder Salami, Gemüse, Räucherlachs,
Räucherkäse, Camembert, Kürbiskernaufstrich,
Liptauer, Eiaufstrich

JOUR PLUNDER PIKANT & SÜSS

Spinat, Letschogemüse, Hühnercurry, Nussschnecke,
Topfengolatsche, Früchteplunder mit Kirschen & Äpfel

KUCHEN

Marillen-Mohnkuchen, Zwetschenkuchen,
Apfelstreuselkuchen, Schoko-Nuss-Kuchen

FRÜCHTE NACH SAISON

Frische Obstplatten nach Saison



Mittagsbuffet

SUPPE

Herzhafte Rindsuppe
mit hausgemachten Kräuterfrittaten
dazu Suppengemüse

HAUPTGANG

Ofenfrischer Jungschweinbraten mit Sauerkraut &
Flaumigen Semmelknödel

Fleischlaibchen mit
Sellerie-Erdäpfelpüree & Röstzwiebel

Hühnerfilet Natur mit
mediterranem Gemüse & Reis

Knuspriger Spinat-Schafskäsestrudel
mit Kräuterrahm-dip

SALATE

Blattsalat, Paradeissalat, Gurkensalat,
Krautsalat, Bauernsalat

DESSERT

Ofenfrischer Apfel- & Topfenstrudel



Abendbuffet

FLEISCH & FISCH VOM GRILL

Hühnerkeule, Schweinskotelette, Spareribs,
Beiried vom Rind,
Bratwürstel, Käsekrainer, Zander

GEMÜSE VOM GRILL

Maiskolben, Paprika, Melanzane,
Zucchini, Erdäpfel, Tofu

GEBÄCK

Knoblauch & Kräuterbaguette

SALATE

Blattsalat, Paradeissalat, Gurkensalat,
Krautsalat, Bauernsalat

SAUCEN & DIPS

Cocktail, Knoblauch, Kräuter, Chili,
Ketchup, Senf

DESSERT

Flaumiger Kaiserschmarren
mit süß saurem Marillenröster



Personal

Wir garantieren Ihnen einen reibungslosen Ablauf mit unserem Fachpersonal während der gesamten Veranstaltung

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
- Chefinf Dish
- Brennpasten
- Buffet Vorleger
- Buffetbeschriftung

Equipment

- Mobile Bar
- 99,00 €
- Kühl-LKW
- 60,00 €
- Griller inkl. Grillkohle
- 99,00 €
- 3x Skirting Grau 5 m
- 6,00 €/Stk.
- 14x Stehtische inkl. Husse
- 15,00 €/Stk.
- 14x Deckserviette 1,20 x 1,20 m
- 4,00 €/Stk.

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	69,00 € / 6.900,00 €
Personalpauschale	2.500,00 €
Getränkepauschale	30,00 € / 3.000,00 €
Geschirrpauschale	5,90 € / 590,00 €
14x Stehtische inkl. Husse	15,00 € / 210,00 €
14x Deckserviette 1,20 x 1,20 m	4,00 € / 46,00 €
3x Skirting Grau 5 m	6,00 € / 18,00 €
Mobile Bar	99,00 €
Griller inkl. Grillkohle	99,00 €
Kühl-LKW	60,00 €
Transport	149,00 €
Zwischensumme	13.671,00 €
10% Buffet	690,00 €
20%	1.354,00 €
Total Angebot	15.715,00 €

Daniel Wagner

