

Finger Food



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.

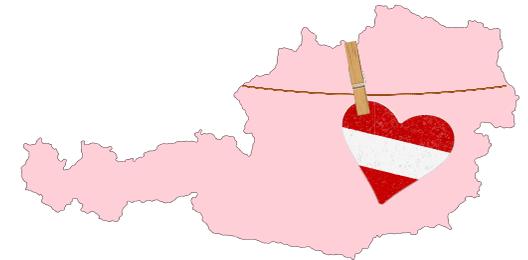
Was unser Catering Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

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:

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

14:00 Uhr

Aufbau durch das Catering Team

18:00 Uhr

Eintreffen der Gäste

19:00 Uhr

Buffet Eröffnung

01:00 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 20,00 €



Flying Buffet

SUPPE IN DER TASSE

Geeistes italienisches Gazpacho

Saisonale Gemüsesuppe

VORSPEISE

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola im Wrap

Baby Büffelmozzarella
mit Kirscharadeiser & Basilikumpesto

Räucherlachs auf getoastetem Weißbrot
dazu Dijonsenf

HAUPTGANG

Rinderfilet mit getrüffeltem Erdäpfelpüree dazu
Babykarotten

Schweinsfilet im Speckmantel mit Fisolen

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney

Spinatknöderl auf Parmesansauce

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Sauerkirschen

Steirisches Kürbiskerntiramisu





Personal

- 1 Serviceleiter 35,00 €/Std.
- 8 Servicemitarbeiter 25,00 €/Std.
- 2 Köche 30,00 €/Std.
- 1 Hilfskraft 18,00 €/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

- Mobile Bar
99,00 €
- Kühl-LKW
60,00 €
- 10x Stehtisch inkl. Husse
15,00 €/Stk.
- 3x Skirting Grau 5 m
6,00 €/Stk.
- 8x Tischtücher 2,60 x 1,40 m
7,00 €/Stk.

wird nach tatsächl. Verbrauch verrechnet

Equipment

- Alkoholfrei Gläser
- Weingläser universal
- Biergläser Sektgläser
- Kaffee/Tee-Geschirr
- Finger Food Suppentassen
- Finger Food Schüsseln
- Teller
- Servietten

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	39,00 € / 3.900,00 €
Geschirrpauschale	4,90 € / 490,00 €
14x Stehtische inkl. Husse	15,00 € / 210,00 €
14x Deckserviette 1,20 x 1,20 m	4,00 € / 56,00 €
3x Skirting Grau 5 m	6,00 € / 18,00 €
8x Tischtücher 2,30 x 1,40 m	7,00 € / 56,00 €
Mobile Bar	99,00 € / 99,00 €
Kühl-LKW	60,00 € / 60,00 €
1 Serviceleiter 10Std.	35,00 € / 350,00 €
8 Servicemitarbeiter 10Std.	25,00 € / 2.000,00 €
2 Köche 10Std.	30,00 € / 600,00 €
1 Hilfskraft 10Std.	15,00 € / 150,00 €

Transport 149,00 €

Zwischensumme 8.138,00 €
10% 390,00 €
20% 847,60 €

Total Angebot 9.375,60 €

Ohne Getränke,
Mit Geschätzter Anzahl der Tischwäsche

Daniel Wagner

