

—Eventcatering—

TULLNERFELD

SELBER ORGANISIEREN WAR GESTERN, HEUTE MACHEN WIR IHR FEST!



Vegetarisch & Vegan



**Hochzeiten
Firmenfeiern
Geburtstagsfeiern
Gartenpartys
Konferenzbetreuung
Standcatering/Messe
Brötchenservice**

**Equipment Verleih
Möbiliar
Transportservice
Kühlanhänger
Bühne & Technik
Blumen & Deko
Leihpersonal**



Wir begleiten Sie



..von der Idee bis zur Umsetzung

Wir bieten Ihnen Catering in allen Variationen und Formen – so erarbeiten wir permanent neue, dynamische Ideen ein und kommen unseren Kunden mit einzigartigen Angeboten entgegen.

Eventcatering Tullnerfeld ist vom ersten Tag an für Sie da – mit Verständnis für Ihre Wünsche, individuellen Konzepten und mit einem flexiblen Full-Service, das an alles und jeden denkt.

Lehnen Sie sich zurück und profitieren Sie von unserem Einsatz – selber organisieren war gestern, heute machen wir Ihr Fest!

Das passende Speisenangebot kreieren wir selbst.

Wir arbeiten in Partnerschaft mit regionalen, hoch qualitativen Unternehmen und versprechen somit eine beeindruckende Reise durch die Welten des kulinarischen Genusses.

Egal ob klassisch, rustikal, modern oder eine gute Mischung aus allem – wir bieten von Messecatering über Standpartys bis hin zum VIP-Event, haben aber auch für Ihre private Gartenparty das richtige Rezept parat! Ob die Vermählung mit Ihrer/em Liebsten, eine Geburtstagsfeier mit Freunden oder ein Firmenevent für Ihre Angestellten und Kunden, wir haben was Sie brauchen und bieten alles was möglich ist & unmöglich erscheint.

Lassen Sie Ihren Tag unvergesslich werden und geben Sie Ihre Sorgen/Wünsche in unsere Hände.

Aufgrund unserer vielseitigen Angebote ergeben sich viele Extra-Services, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch näher mit Ihnen erörtern möchten.

Sollten Sie im nachfolgenden Produktkatalog nicht das für Sie Entsprechende finden – erstellen wir Ihnen gerne ein an Ihre Wünsche angepasstes, individuelles Angebot.

Ihre Begeisterung erreichen, Ihre Erwartungen übertreffen – mit einem höchsten Maß an Qualität und Zuverlässigkeit, das ist unser Ziel!

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 /Haus 1
3425 Langenlebar
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld



Erwarten Sie das Besondere

...Geschmackserlebnis

Unsere Küche basiert auf ehrlichen Zutaten: Man nehme Spitzenköche, die ihr Handwerk nicht nur lieben, sondern leben.

Dazu Produkte aus regionalen, biologischen Betrieben von unübertroffener Frische und reinem Aroma.

Das Tullnerfeld bringt erstklassige landwirtschaftliche Erzeugnisse hervor, diesen Vorteil wollen wir nützen.

Darüber hinaus basiert unsere Logik auf der Bio-Logik, sowohl bei Gerichten als auch bei Getränken wird auf nachhaltige und biologische Methoden gesetzt.

Zu guter Letzt die Begeisterung, daraus individuelle Lösungen für jeden Kundenwunsch zu kreieren – ob anspruchsvolle Klassiker oder innovative Gaumenfreuden aus unserer Experimentierküche.

Eventcatering Tullnerfeld serviert Authentisches in höchster Qualität, auch individuell an Ihre Wünsche angepasst.

...Extra

Zünftig, modisch, extravagant – Ihr Event organisieren wir ganz nach Ihren Vorstellungen. Kreativität & Planung gehört für uns dazu.

Für Sie sind wir akribisch, kümmern uns um das große Ganze und um jedes Detail.

Ihre Bedürfnisse bestimmen unseren Leistungsumfang, vom glanzvollen Catering bis zum sorglosen Rund-um-Service.

Wir haben nur drei Leitpunkte, die unsere Arbeit bestimmen: höchste Qualität, flexible & professionelle Arbeitsweise und individuelle Anpassung an jeden unserer Kunden.

...Blumen & Deko

Gerne organisieren wir gegen Verrechnung Blumen und Dekorationsmaterial in den von Ihnen gewünschten Farben.

...Bühne & Technik

Gerne beraten wir Sie persönlich über die optimale Bühnengestaltung und Technikausstattung für Ihre Veranstaltung.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenlebar
Mobil: 0664/1571160

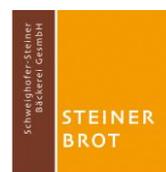
Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld

INHALTSVERZEICHNIS

...übersichtlich zusammengestellt

Die folgenden Seiten sind kreative Vorschläge von unserer Eventabteilung, welche Sie anregen sollen, um Ihren Event zu einem unvergleichlichen aber vor allem unvergesslichen Fest zu machen.

* Über Uns	Seite 2 – 3
* Getränke	Seite 5
* Brötchenmanufaktur	Seite 6
* Fingerfood	Seite 7
* Vorspeisen & Suppen	Seite 8
* Hauptspeisen	Seite 9
* Dessert	Seite 10 - 11
* Mitarbeiter	Seite 12
* Locations	Seite 13
* Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 14 – 15



Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenlebarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld



Getränke

Alle Getränke werden in gekühltem Zustand (außer Rotwein), in Kommission geliefert und nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.
Das Bierfass/ die Fässer sind als Ganzes zu beziehen, angebrochene Flaschen oder Fässer sind als verbraucht zu bewerten und werden als solche in Rechnung gestellt.

APERITIF

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 lt €	150,00
Prosecco	0,75 lt €	25,00
Aperol	1,00 lt €	30,00
Lillet	0,75 lt €	30,00

SEKT

Riesling Sekt „Haus Österreich“ extratrocken		0,75 lt €	25,00
Frizzante rose Winzer Kreams		0,75 lt €	25,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Lössterassen 2024 Weingut Stadt Kreams		0,75 lt €	19,50
--	---	-----------	-------

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Terrassen“ 2024 Domäne Wachau		0,75 lt €	20,50
---	---	-----------	-------

BIER

aus dem Fass		50 lt €	450,00
		30 lt €	350,00
aus der Flasche Zwettler		0,33 lt €	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still	0,75 lt €	6,50
Orangensaft/Apfelsaft naturtrüb	1,00 lt €	7,50
Traubensaft	1,00 lt €	7,50
Coca Cola	1,00 lt €	7,50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Tee	Tasse €	3,50
------------	---------	------

Sie finden Ihr Wunschgetränk nicht angeführt? Gerne passen wir unser Angebot an Ihre Wünsche an!



Brötchen

...Vegetarisch

- Ei- Mousse
- Kräuteraufstrich
- Bärlauchaufstrich
- Rote Rüben – Kren Aufstrich
- Kürbiskern
- Schnittkäse
- Weichkäse

...Vegan

- Rote Rübe Hummus
- Guacamole Avocado
- Tomate Basilikum
- Humus Avocado

...Rustikale Landbrotschnitten

- Ei- Mousse
- Kräuteraufstrich
- Bärlauch
- Gemüseaufstrich
- Heurigenaufstrich (Liptauer)
- Schnittkäse
- Rote Rübe Kren
- Rote Rübe Hummus (**vegan**)
- Tomate Basilikum (**vegan**)

...Kleines Jourgebäck Gefüllt

- Jour Kornspitz mit Schnittkäse
- Jour Kornspitz mit Brie
- Jour Kornspitz gefüllt mit Liptauer
- Jour Kornspitz gefüllt mit Ei – Mousse
- Jour Kornspitz gefüllt mit Kräuteraufstrich



Fingerfood

...Wraps und Schnitten

- Wraps mit Ricotta mit Blattspinat
- Getrüffelte Pilzcreme im Kräuter Wrap
- Gemüse-Cremeschnitte mit Kresse
- Kräutercrepe mit Blattspinat und Schafkäse
- Couscous-Gemüsetörtchen auf Tomatenragout mit Pflücksalat (auch vegan möglich)

... im Gläschen

- Salat vom Schafkäse mit Babytomaten und Oliven
- Zucchini Salat mit gehobeltem Pecorino
- Radischen mit Joghurt-Obers und Brot Chip
- Ziegenkäselasagne mit Rucola und Balsamico im Zucchini mantel
- Schafkäsebällchen in Zartbitterschoko mit Marillenrelish
- Rote Rübe, Kren und Burrata Salat

...Löffel Gourmandises

- Paradeiser mit Schafkäse und Pesto
- Gemüsetartar mit grünem Spargel (auch vegan möglich)
- Weichkäse mit getrockneten Feigen

...Mini-Tramezzini

- Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse
- Tramezzini Würfel mit Ricotta mit Blattspina
- Tramezziniwürfel mit Hummus und Gegrillten Paprika

... Veganes im Gläschen

- Falafel-Bällchen auf Muhammara
- Hummus auf Chicorée mit Muhammara
- Selleriesalat mit Knusper-Petersilie und Chili-Marinade
- Eingelegter Kürbis mit schwarzen Nüssen
- Creme Brulee vom Sellerie mit karamellisierten Nüssen



Vorspeisen

... Vegetarisch

- Pilz-Kräutersalat mit Artischocken, Knuspersellerie und Tomaten Salsa
- Roter Rüben – Linsen Salat mit Koriander und Pistazien
- Weißes Tomaten Mousse mit Basilikumtapioka
- Schafkäse auf Blattsalat mit Tomaten, Ruccola und Minz - Vinaigrette
- Spargelsalat mit Ziegenkäse, karamellisierten Balsamico Zwiebeln und Walnüssen

... Vegan

- Spargelsülzchen mit Vogelmiere Pesto
- Wurzelcarpaccio mit Nussbröseln
- Getrüffelte Rote – Rüben Röllchen mit Krenreisfüllung
- Avocadosalat mit grünen Linsen, Chili und Minze
- Spinatsalat mit gebackenem Tofu

Suppen Alle Cremesuppen wahlweise mit Schwarzbrot Croutons, Blätterteigröllchen oder Grissini!!!

... Vegetarisch

- Topinambur Cremesuppe mit Vollkornbrotnocken und Olivenöl (Saisonal Nov – Feb)
- Pastinaken-Samtsuppe mit Pastinakenchips (Saisonal Sept – März)
- Kräutersüppchen mit Lauchstrudel
- Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Pumpernickel
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (Saison Mai – Juni)
- Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl oder Kräuterfrittaten
- Bärlauch | Spargel | Zucchini | Broccoli | Tomaten | Kohlrabi | Sellerie | Paprika (auch vegan möglich!)

... Vegan

- Karotten/Ingwer Schaumsuppe mit Kokosflakes
- Kürbiscremesuppe mit sautierten Kernen
- Mangold | Orangensüppchen
- Rote Linsensuppe mit Kokosmilch
- Lauch Cremesuppe
- Champignon Cremesuppe



Hauptspeisen

... Vegetarisch

- Rollgerste – Champignon Risotto mit Parmigano
- Krautrouladen mit Salzerdäpfel und Tomatensauce (saisonal Juli – Feb)
- Einkorn Reis Risotto mit Spinat und Fetakäse
- Krautfleckerl mit Sauerrahm
- Penne mit gegrillten Pestogemüse oder vegetarische Cabonara
- Hirse-Laibchen mit Letschogemüse
- Kaspressknödel mit Rahmgemüse
- Mexikanische Bohnenlasagne
- Jackfruit -Burger mit Potatoe Wedges, Krautsalat und Dip (nur vor Ort möglich)
- Mediterane Gemüsestrudel
- Chili sin Carne (auch vegan möglich)
- Gemüselasagne

...Vegan

- Kürbiscurry mit Basmatireis und Kräuterjogurt (saisonal Sept – Feb)
- Erdäpfel Lauchstrudel mit Kräuterdip
- Kichererbsen Gemüse Curry mit Couscous und Joghurtsauce
- Erdäpfelgulasch mit veganer Chorizo
- Gemüsecurry mit kokosreis und Zitronendip
- Ungarischer Krautstrudel mit Paprikadip
- Süßkartoffel Glasnudeln mit asiatischem Gemüse (exklusiv)
- Vegetarische Reis - Paella mit Knoblauchsauce
- Penne Grünkernbolognaise

... Salatbuffet

- Blattsalate und Rohkost
- Lollo Rosso und Bionda
- Rucola mit Cherrytomaten
- Karotten-Sellerie-Kürbiskernsalat
- Paprika-Zucchini-salat
- Erdäpfel Vogerlsalat (saisonal Sept – Feb)
- Tomaten Mozzarella
- Gurken-Rahmsalat
- Käferbohnsalat





Nachspeisen

... Süßes vom Buffet

- Lauwarme Schokoküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und marinierten Beeren
- Marillen-Scheiterhaufen mit Joghurt und Vanille-Espuma
- Warmer Apfelkuchen mit Vanillesauce (auch vegan möglich)
- Topfenschmarren mit Kirsch-Ragout
- Topfen-Marillenknoedel mit Butterbrösel
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus



... Süßes aus dem Gläschen

- Frischkäsecreme mit gepressten Butterkeksen und Himbeerglasur.
- Marillen Mousse auf Mohnkuchen mit Marillen Glasur.
- Lockeres Schokoladenmousse auf Schokobiskuit mit Schokoglasur.
- Mousse aus pürierten Erdbeeren mit einer Glasur aus frischem Basilikum.
- Tiramisu - Süße Tofu Creme auf Schokobiskuit mit getränktem Kaffee-Zwieback und Kakao bestreut.
- Lebkuchen - Mousse aus Schokolade, Honig und Lebkuchengewürzen mit Orangengeschmack
- Zweierlei Mousse aus hellem und dunklem Nougat mit gerösteten Haselnüssen. (auch vegan möglich)

... Süße Makronen

- Pistazien
- Haselnuss
- Vanille
- Orangen
- Brombeere
- Erdbeer
- Schoko
- Himbeere



... Veganes Süßes vom Buffet

- Chia Pudding mit Himbeeren und Minze
- Mandel Pannacotta mit Apfelgele
- Fruchtsalat mit saisonalem Obst
- Süßer Polentaschmarrn mit Kirschenragout



Nachspeisen

... Dessert serviert

- Zweierlei Schokolademus mit grünem Pfefferreis und Rumweichseln
- Lauwarmes Schokoküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und marinierten Beeren
- Waldviertler Mohntörtchen mit Topfen-Obers Creme und Zwetschken Gelee
- Bratapfel-Tarte mit Zimtmousse (**saisonal**)
- Lebkuchen Parfait mit Birnenmousse (**saisonal**)
- Kokos Panna Cotta auf Orangen - Limettenspiegel

... Süße Miniaturen auf der kleinen Etageré eingestellt

Petit Fours:

Erdbeerspitz
Pistazienspitz
Pariserspitz
Passionsfruchtpitz
Nusspitz
Mini-Punschkräpferl
Mini-Sacherwürfel



Mini Buffetschnitten:

Butterzwetschkenfleck
Buttermarillenfleck
Apfelschnitte
Sacherschnitte
Nougatschnitte
Linzerschnitte
Esterhazyschnitte

... Tartelettes (kleine Törtchen)

- Himbeer Vanille
- Schokomousse
- Helles und dunkles Nougatmousse auf Nussboden
- Mozart-Makronen
- Karamell-Passionsfrucht

... Käsesortiment

• Käsesortiment Affineur Österreich

Dolce Bianca, Alpzirler, Mondseer, St. Patron, Österkron, Le Rosè, Rosso, Wein Käse, Weißer Prinz, Weißer Zigarette, Roter Mönch, St. Severin, Rollino präsentiert mit Jour Gebäck, Stangenbrot, Butter, Honig, Trauben, Nüssen, hausgemachten Chutneys und eingelegte schwarze Nüsse





Mitarbeiter

...Service in Perfektion

Individuell, flexibel, professionell

Unsere Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen füllen das Wort Service mit Leben:

Vor und hinter den Kulissen meistern sie Ihre Ansprüche mit Professionalität und Charme.

Jede und jeder im Team ist für seine Aufgaben geschult und vor allem aufmerksam dafür, was er für Sie und Ihre Gäste tun kann.

Sauberes sowie professionelles und effizientes Arbeiten liegt bei uns auf höchster Stufe.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, garantieren wir Ihnen gut geschulte Servicemitarbeiter.

Sollten Sie Personal für Ihre Veranstaltung benötigen, erlauben wir uns folgende Tarife pro Person und Stunde zu verrechnen:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| • Cateringleiter | €45,00/Stunde |
| • Supervisor | €42,50/Stunde |
| • Service-Mitarbeiter | €40,00/Stunde |
| • Barkeeper | €50,00/Stunde |
| • Logistiker | €40,00/Stunde |
| • Koch | €50,00/Stunde |



AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und Eventmanagement Land e.U., Lagergasse 18/Haus 1 3425 Langenlebarn, Österreich (nachfolgend Caterer oder Catering genannt), gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbestimmungen“.

Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie vom Catering ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

1.2. Von diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ abweichende oder diese ergänzende Vereinbarung müssen schriftlich festgehalten werden.

1.3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.



2. Angebot und Vertragsabschluss

2.1. Alle Angebote sind freibleibend sofern nichts anderes vereinbart wird. Mündliche oder fernmündliche Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

2.2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt der Caterer keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen.

2.3. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Angebotsbestandteil, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist.

2.4. Angebote, Planungen, Konzepte usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nicht anders vereinbart, mit allen Rechten Eigentum des Caterer. Jede anderweitige Verwertung sowie die Vornahme von Änderungen ohne Zustimmung vom Caterer ist zu unterlassen.

2.5. Sollten einzelne Artikel unseres Angebotes zum Ausführungszeitpunkt nicht verfügbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

2.6. Der Vertrag kommt nur mit einer schriftlichen Bestätigung zustande.

3. Lieferung/Übergabe

3.1. Zugesagte Termine werden bei normalen Voraussetzungen eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art wie z.B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Pflichten.

3.2. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltungen sind sofort vor Ort, aber spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung vom Kunden als akzeptiert gilt.

3.3. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten. Für Schäden die nachweislich durch das Verschulden von Eventmanagement Landa e.U. entstanden sind, haftet auch Eventmanagement Landa e.U. (bzw. deren Betriebshaftpflicht-Versicherung)

3.4. Alle vom Catering gelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke sowie ggf. Blumen sind und bleiben Eigentum des Caterers und werden mietweise überlassen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 /Haus 1
3425 Langenlebarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld

AGB's



Allgemeine Geschäftsbedingungen

4. Preise

- 4.1. Die angegebenen Preise, insbesondere Pauschalpreise beziehen sich ausschließlich auf die im Angebot angeführten Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder anderen Maßnahmen sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot angeführt, nicht im Angebotspreis enthalten. Dies gilt auch für eventuelle Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an die ansässige Gastronomie.
- 4.2. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- 4.3. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch entstandenen Mehraufwand zu verrechnen.

5. Stornobedingungen

- 5.1. Nach Auftragsvergabe werden bei Stornierungen bis 14 Tage vor der Veranstaltung 30% des Auftragswertes des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Dies entspricht der Höhe der Anzahlung.
- 5.2. Bei Stornierungen bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 70 Prozent des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 5.3. Bei Stornierung unter 3 Tagen stellen wir die gesamte Angebotssumme in Rechnung.

6. Zahlungsbedingungen

- 6.1. Die Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zu erfolgen.
- 6.2. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlung aufgrund von unvollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.
- 6.3. Bei Auftragserteilung wird 50% der Auftragssumme als Anzahlung fällig.

7. Versicherung

Allfällige Versicherungen sind, sofern nicht anders vereinbart, vom Veranstalter selbst abzuschließen.

8. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich mittelbar und unmittelbar zwischen Eventmanagement Landa e.U. und dem Kunden ergebenden Streitigkeiten wird das Bezirksgericht Tulln vereinbart.

Eventmanagement Landa e.U. ist jedoch auch berechtigt, ein anderes, für den Kunden zuständiges Gericht anzurufen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenlebarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld