

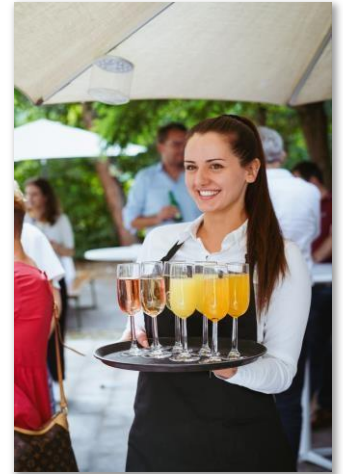
—Eventcatering—

**TULLNERFELD**

SELBER ORGANISIEREN WAR GESTERN, HEUTE MACHEN WIR IHR FEST!



## SPEISEN UND GETRÄNKE



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

**Equipment Verleih**  
**Mobiliar**  
**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!



## 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 Langenlebarren  
Mobil: 0664/1571160

Mail: [office@eventcatering-tullnerfeld.at](mailto:office@eventcatering-tullnerfeld.at)  
Web: [www.eventcatering-tullnerfeld.at](http://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
* Cocktails & Longdrinks	Seite 6
* Fingerfood	Seite 7 – 8
* Brötchenmanufaktur	Seite 9
* Vorspeisen	Seite 10 - 11
* Suppen	Seite 12
* Hauptspeisen	Seite 13 - 14
* Nachspeisen	Seite 15 - 16
* Snacks	Seite 17
* Mitarbeiter	Seite 16
* Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 17 - 18



### Eventmanagement Landa e.U.

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

Mail: [office@eventcatering-tullnerfeld.at](mailto:office@eventcatering-tullnerfeld.at)  
Web: [www.eventcatering-tullnerfeld.at](http://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		0,75 lt €	25,00
Winzer Kreams			

### WEISSWEIN

Grüner Veltliner Lössterassen 2025		0,75 lt €	21,00
Weingut Stadt Kreams			

### ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Terrassen“ 2024		0,75 lt €	25,00
Domäne Wachau			

### BIER

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

### 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!



## Cocktails & Longdrinks

### COCKTAILS

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Preis pro Cocktail € 10,50

#### Caipirinha

Limetten | brauner Rohr Zucker | Lime juice | Cachaca

\*\*\*\*\*

#### Mojito

Havana Rum | Soda | Lime juice | brauner Zucker | Minze

\*\*\*\*\*

#### Strawberry Mojito

Tequilla | Erdbeeren | Erdbeersirup | brauner Zucker | Zitrone | Minze

\*\*\*\*\*

#### Virgin Strawberry

Erdbeersirup | Erdbeeren | Lime juice | Ananassaft

\*\*\*\*\*

#### Pina Colada

Ananassaft | weisser Rum | Kokossirup | Sahne

### LONGDRINKS

Preis pro Drink € 6,50

Campari Soda | Campari Orange

\*\*\*\*\*

Gin Tonic | Gin Lemon

\*\*\*\*\*

Vodka Lemon | Vodka Red Bull

\*\*\*\*\*

Bacardi Cola | Captain Cola | Whiskey Cola

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



## Fingerfood

### ...Fleischiges auf Landbrotsschnitte

- Schweinsbratli mit Erdäpfelgervais und frischem Kerbel
- Tafelspitzröllchen mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und gerissenen Kren
- Prosciutto mit Feigengervais und altem Balsamico
- Gezupfte Landhendlstückchen mit Wachauer Marillenchutney
- Geräucherte Entenbrust mit karamellisiertem Apfel und Thymian

### ...Pikantes am Spießchen

- Hausgebeizter Lachs mit Avocado
- Garnele süß/sauer mit Koriander auf Karottenwürfel
- Baby Bocchoncini mit Kirschtomaten und frischem Pesto

### ...Vegetarisch (auch Vegan möglich!!!)

- Crêpes mit Ziegenfrischkäse und Blattspinat
- Getrüffelte Pilzcreme im Kräuter-Brandteigkrapferl
- Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse
- Gemüse-Cremeschnitte mit frischen Kräutern
- Rote Rübe Mousse mit Kren und Schwarzbrotcrumble im Weckglas
- Salat vom Schafkäse mit Babytomaten und Oliven im Weckglas
- Bunter Linsensalat mit gegrilltem Halloumi, Jungzwiebel, Apfel und Marille
- Griechischer Bauernsalat mit Waldviertler Schafkäse und Kalamataoliven im Weckglas

### ...Pikantes im Gläschen

- Vitello Tonnato mit Kapernbeere und Kalamata Olive
- Tafelspitz-Sülzchen mit Kernöl, marinierten roten Zwiebeln und Blattsalat
- Schwarzwurzelsalat mit sautierten, in Buttermilch eingelegten Hendlöberkeulen
- Kamptaler Rohschinchenchips auf Zucchini Salat mit gehobeltem Pecorino
- Mojito Gurke mit gebeiztem Lachs und frischer Dille
- Alpenceviché vom Saibling | Lachsforelle | Wels mariniert mit Limette und Dille
- Marinierte Flusskrebse auf Apfel Sellerie Salat und frischen Sprossen
- Thunfisch Sashimi auf Glasnudeln mit Wasabi Creme
- Rohschinken mit marinierter Melone
- Thunfisch mit schwarzen Oliven



## Fingerfood

### ...Veganes im GLäschen

- Gebackene Falafel-Bällchen auf Baba Ghanoush (Auberginencreme)
- Marokkanischer Tabbouleh (Couscous) Salat mit Sultaninen und frischer Minze, Gurke und Paradeiser
- Klassischer Hummus auf Chicorée mit Muhammara
- Selleriesalat mit Knusper-Petersilie und Chili-Marinade
- Bunter Linsensalat mit geräuchertem Tofu, Jungzwiebel, Apfel und Marille

### ...Löffel Gourmandises

- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Garnele mit Zitronengras und Koriander mariniert
- Paradeiser mit Schafkäse und Pesto
- Forellenmousse mit Dillgurke
- Krabbensalat mit Cocktailsauce und Limette

### ...Cones

- Cone gefüllt mit Beef Tatar
- Cone gefüllt mit Lachstatar
- Cone gefüllt mit Schafkäsemousse
- Cone gefüllt mit getrüffelnder Pilzcreme
- Cone gefüllt mit Avocado Creme

### ...Mini-Tramezzini

- Tramezzini mit Wachauer Schinken und Krenmousse
- Tramezzini mit Hendlfarce, Mango Curry und Cashewnüsse
- Tramezzini mit Thunfischcreme und Wasabi
- Tramezzini mit Ei Mousse und Kresse
- Tramezzini mit Ziegenfrischkäse und sonnengetrocknete Paradeiser
- Tramezzini mit Lachs und Gartendille



## Brötchen Manufaktur

### ...Aufstriche

- Thunfisch
- Ei- Mousse (**Vegetarisch**)
- Kräuter Frischkäse (**Vegetarisch**)
- Heurigen (**Vegetarisch**)
- Bärlauch (**Vegetarisch**)
- Rote Rüben – Kren (**Vegetarisch**)
- Kürbiskern (**Vegetarisch**)
- Tomate Basilikum (**Vegan**)
- Rote Rübe Hummus (**Vegan**)
- Guacamole Avocado (**Vegan**)



### ...Spezial

- Beinschinken
- Salami
- Schnittkäse/Brie
- Rohschinken/Prosciutto
- Räucherlachs

### ...Rustikale Landbrot schnitten

- Beinschinken/Rohschinken/Bauernspeck
- Verhackertes/Grammelschmalz/Schinkenaufstrich/Leberaufstrich
- Schnittkäse/Brie/Cottage Cheese/Ziegenkäse
- Schnittlauch/Gartenkresse
- **Aufstriche Vegetarisch:** Ei/Kräuter Frischkäse/Bärlauch/Kürbiskern/Rote Rübe Kren/Heurigen
- **Aufstriche Vegan:** Rote Rüben Hummus/Tomate Basilikum/Kürbiskern

### ...Kleines Jourgebäck Gefüllt

- Jour Semmel mit Puten Schnitzel
- Jour Wachauer mit Schinken
- Jour Wachauer mit Lachs
- Jour Finschgerl mit Schweinsbraten
- Kornspitz mit Schnittkäse
- Kornspitz mit Brie





## Vorspeisen

### ...Gedeck (vor dem Essen eingestellt)

- Gesalzene Butter mit Stangenbrot
- Gesalzene Butter mit Jour Gebäck
- Jour Gebäck mit Ei Mousse, Kräutergervais, Liptauer
- Jour Gebäck mit Frischkäse und Gemüsesticks
- Krustenbrot mit Grammelauflstrich und Ei Mousse



### ... Fleischiges

- Beef Tatar vom Weiderind auf Blattsalat mit Kürbismayonnaise und frittierten Kapern
- Roastbeef vom Donaulandrind mit Cumberland Sauce, Rucola und Beeren-Balsamico
- „Kalter Schweinsbraten“ mit Knoblauch gespickt im Fenchel Kümmel Mantel auf Apfel Zwiebel Creme
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und extra Virgin Olivenöl
- Gebratene Landhendlstreifen auf rahmigem Sellerie Ananassalat
- Geräucherte Entenbrust auf Rotkraut Salat mit Walnuss, Cranberrys und Apfel Espuma
- Sautierte Lammfilets mit Rosmarin Bulgur und Salzzitronen
- Vitello Tonnato mit Pflücksalat, Kapernbeere und Oliven Crumble

### ... aus Fluss & Meer

- Gebeizter Saibling mit bunten Rüben, Pflücksalat und Gewürzjoghurt
- Gebratene Riesengarnelen auf Carpaccio vom Kohlrabi und Passionsfruchtcreme
- Tatar von der Lachsforelle mit Jungzwiebeln und frischer Koriander
- Gebratene Jakobsmuschel warm auf Chorizo Risotto
- Leichte Limetten Frischkäseterrine mit marinierten Flusskrebse

### ... Vegetarisch

- Pilz-Kräutersalat mit Artischocken, Knuspersellerie und Tomaten Salsa **(vegan)**
- Zweierlei von der Roten Rübe (Mousse, Tatar) mit Kren und altem Balsamico **(vegan)**
- Weißes Sellerie Parfait mit Gartenpetersilie und Apfelrelish **(Vegan)**
- Schafkäsetörtchen auf Tomaten Concasse mit Blattsalaten und Kalamataoliven

## Vorspeisen

...auf Platten eingestellt (Gäste bedienen sich selbst)

- **Antipasti Variation Italia**  
mit Prosciutto Crudo, Mailänder Salami, mediterranem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, eingelegten Pilzen, Kapern, Oliven, Grana Padano Späne, mit Basilikum Pesto marinierte Mozzarellabällchen
- **Niederösterreichische-Antipasti:**  
mit Tullnerfelder Rohschinken, Ötscher Blick Salami, gebeizte Lachsforelle mit Senf- Dillsauce, in Walnussöl gebratenes Gemüse, Liptauer, eingelegte Pilze, Waldviertler Schafkäsegupferl mit Petersilien Pesto, österreichischer Hartkäse
- **Wachauer Variation**  
Kamptaler Rohschinken, Wachauer Schinken mit Marillenchutney, Kaiserblun'z mit Apfelessig marinierten Zwiebeln, geräucherte Forelle mit Oberskren, Schafmischkäseterrine aus dem Voralpenvorland (Kuh- und Schafmilch), gereifter Bergkäse und eingelegtes Sauergemüse
- **Fischvariation**  
Pink gebeizter Zander, Lachspraline und Tartar, Räucherforellenmousse mit Ketakaviar Creme auf Lollo Bionda mit Balsamico Glace, marinierte, gebratene Garnelen
- **Weihnachtliche-Antipasti:**  
Hirschschinken mit orangierten Preiselbeeren, Forellentatar, Entenlebermousse mit Kürbis Chutney, kleine Käsevariation, Rotkrautsalat, eingelegte Pilze und Zucchini Julienne

## Suppen

... Kaltschalen

- Gurkenkaltschale mit Blätterteigstangerl
- Gazpacho (Tomatenkaltschale) mit Weißbrot und Olivenöl
- Rote Rüben Kaltschale mit Kren (vegan)
- Geeiste Melonen Kaltschale mit Vulcano-Rohschinkenchip



## Suppen

### ... Fleischiges

- Consommé mit Kräuterfrittaten | Schinkenschöberl | Graumohnprofiterles und Gemüse Julienne
- Klare Rindssuppe mit Leberknödel | Grießnockerl | Fleischstrudel | Kaspressknödel
- Klare Hendlbouillon mit Butternockerl und Gemüsestreifen
- Cremige Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer, Walnüssen und Kren (auch vegan)
- Kukuruz-Samtsuppe mit gebackenem Blunz'nradi
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

### ... Aus Fluss & Meer

- Rucola Cremesuppe mit Kaltwasserkrabben
- Krenschaumsuppe mit Forellen Nockerl
- Mango-Kokos Cremesüppchen mit Garnele am Spieß
- Klassische Fischsuppe mit getoastetem Haus Brot
- Wildkräutersüppchen mit Lachsstrudel

### ... Vegetarisch

- Pastinaken-Schaumsuppe mit Ricotta Ravioli und Nüssen
- Karotten/Ingwer Schaumsuppe mit Muskat Nockerl
- Kukuruz-Samtsuppe mit Gemüseröllchen
- Cremesuppe vom gebackenen Ofenkürbis mit getoasteten Kürbiskernen (**saisonal**)
- Spargelcremesuppe mit Sauerampfer (**saisonal**)
- Bärlauch Cremesuppe mit Knuspercrumble (**saisonal**)
- Maroni -Schaum -Süppchen mit Obers Haube, Madera und Zimt Croutons
- Champignon Cremesuppe mit Kräuter Pesto
- Klare Gemüsesuppe mit Gemüseinlage

### ... Vegan

- Topinambur Cremesuppe mit Vollkornbrotnocken und Olivenöl
- Wildkräutersüppchen mit Lauch Strudel
- Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Pumpernickel Croutons
- Minestrone mit mediterranem Gemüse und Pasta
- Wurzelcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons



## Hauptspeisen

### ... Rind

- Filet vom Waldviertler Weiderind mit getrüffeltem Erdäpfel Püree, Saisongemüse und Portwein Jus
- Gebratene Beiried in Steinpilzjus mit cremiger Bergkäse Polenta und Rotweinschalotten
- Rindsragout Burgunder Art mit Champignon, Gemüse und Bratkartoffel
- Geschmorte Rindsrouladen in Rotweinjus mit Semmelknödelaufbau und Saisongemüse
- Esterhazy Rostbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
- Gekochtes Schulterscherzel mit Röstkartoffel, Suppengemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### ...Kalb

- Mit Kräutern und Semmeln gefüllte Bio Kalbsbrust und Gemüse vom Markt
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butter Nockerln
- Kalbsragout mit Wurzelgemüse und gekräuterten Bandnudeln
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel Püree, Röstzwiebel, Paprikagemüse
- Kalbsvögel in Rahmsauce mit Schnittlauch Knödel

### ... Schwein

- Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel, dazu Pilz Rahm und Schupfnudeln
- Gebratene Schweinsmedaillons in Chilisauce mit Duchess Kartoffel und Mangold
- Kleine Fleisch- und Grammel Knödel auf süßem Riesling Kraut
- Roulade vom Schweinsrücken mit Kräuterknödel und Krautsalat
- Braten vom Tullnerfeld Schwein mit Waldviertler Knödel und Stöckl Kraut

### ... Geflügel

- Ofen Zitronen Huhn mit Rosmarinkartoffel, karamellisierte Zitrone und Gemüse
- Putengeschnetzeltes in Pilz-Specksauce mit Kräuternudeln
- Ausgelöste Hühneroberkeulen in cremigen, gelben Curry und Mandelreis
- Klassisches Paprikahendl (ausgelöst, ohne Haut) in Rahmsauce mit Petersilienspätzle

### ...Wild

- Hirschragout mit Steinpilzen, goldbraun gerösteten Erdäpfelnudeln und Wurzelgemüse
- Hirschrücken im Ganzen in der Nußkruste mit Selleriepüree und Rotweinschalotten
- Gebackene Rehschnitzel mit glacierten Karotten und gedämpften Wildreis
- Wildschweingulasch mit Erdäpfel Krokette, Wildpreiselbeeren und glasierte Maroni
- Wildschweinkeule mit Rahmsafter' l mit Erdäpfel Krokette, Preiselbeer Chutney in pochierter Birne

## Hauptspeisen

### ... aus Fluss & Meer

- Wels Filet in Kürbiskernpanade mit hausgemachter Sauce Remoulade und Erdäpfel-Vogerlsalat
- Gegrillter Zander mit Spargel (saisonal) auf Blattspinat und Erdäpfel Kräuterstrudel
- Thunfischsteak auf Blattspinat mit gebratenem Fenchel und Tomatenragout
- Gebratene Riesengarnelen Aioli auf Tomaten Pilzgemüse mit Gremolata und roten Reis
- Gebratene Lachsforelle auf saisonalem Risotto, gegrillte Rispentomaten und Zucchini
- Miesmuscheln im Weißwein Knoblauchfond und Baguette
- Gebratene Jakobsmuscheln und Chorizo mit Risotto Nero (schwarz)
- Spanische Paella mit Fischen und Meeresfrüchten, Limettenspalten und Safranfäden
- Gegrillter Heilbutt auf schwarzen Nudeln mit sautiertem Chicorée

### ... Vegetarisch

- Radicchio Risotto mit Gorgonzola und Haselnüssen
- Gemüse Risotto mit Grana Padano, Butter und Rucola
- Parmigiana (Lasagne) Melanzani gegrillt mit Olivenöl, Tomaten und Parmesan
- Karamellisierte Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch
- Kürbis Risotto mit Balsamico und karamellisierten Nüssen (**saisonal**)
- Schwammerlgulasch von Wildpilzen mit Serviettenknödel (**auch vegan möglich**)
- Ricotta Tortellini mit grünem Spargel, sautierten Kräuterseitlingen und Petersilpesto
- Ricotta Tortellini mit Tomaten, Zucchini und Basilikum
- Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Basmatireis (**vegan**)
- Krautstrudel mit Kräuter Joghurt Dip (**auch vegan möglich**)
- Mediterrane Couscous Gemüsepfanne mit Olivenöl und Kräutern (**vegan**)

### ... Salatbuffet

- Blattsalate und Rohkost
- Blattsalate und Rohkost
- Lollo Rosso und Lolo Bionda
- Rucola mit Babytomaten
- Radieschen - Kresse Salat
- Karottensalat
- Paprika-Zucchini-salat
- Erdäpfel - Vogerlsalat
- Tomatensalat
- Gurken-Rahmsalat
- Käferbohnsalat
- Krautsalat
- Fisolen Salat
- Rote Rübe
- Selleriesalat





## Nachspeisen

### ... Süßes vom Buffet

- Warmer Apfelstrudel/Topfenstrudel mit Vanillesauce (**auch serviert möglich**)
- Mohnnudeln mit Apfelmus
- Warmer Milchrahmstrudel mit Kanarimilch (**auch serviert möglich**)
- Karamellisierten Topfenschmarren mit Kirsch-Ragout
- Topfen-Marillenknödel/Zwetschken in Butterbrösel auf Früchtepüree (**auch serviert möglich**)
- Nougatknödel in Nussbrösel und Pistaziensauce (**aus serviert möglich**)
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

### ... Süßes aus dem Gläschen

- Frischkäsecreme mit gepressten Butterkeksen und Himbeerglasur.
- Marillen Mousse auf Mohnkuchen mit Marillen Glasur.
- Lockeres Schokoladenmousse mit Fruchtgrütze der Saison
- Ragout von Erdbeeren mit altem Balsamico rosa Pfeffer, Blütenhonig und Granola
- Tiramisu - Mascarpone Creme mit getränkten Kaffee-Biskotten und Kakao
- Lebkuchen - Mousse aus Schokolade, Honig und Lebkuchengewürzen mit Orangengeschmack
- Obstsalat im Gläschen
- Creme Brûlée (**auch serviert möglich**)
- Zweierlei Frucht mousse - Himbeer- und Zitronenmousse mit frischen Beeren und Minze



### ... Süße Makronen

- Pistazien
- Haselnuss
- Brombeere
- Erdbeer
- Schoko
- Himbeere



### ... Süßer Jourplunder

- Topfengolatschen
- Kirschspitz
- Nusstatzen
- Mohnschnecken
- Apfeltaschen





## 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 Etagere eingestellt

#### **Petit Fours:**

Erdbeerspitz  
Pistazienspitz  
Pariserspitz  
Passionsfruchtpitz  
Nusspitz  
Mini-Punschkrapferl  
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





## Snacks

### ...Late Night Snacks vom Buffet

- Variation von der Henne: Eierspeise frisch am Buffet zubereitet, wahlweise mit Schinken, Speck, Grammeln, Käse, Zwiebel, Paradeiser, Paprika, Kürbiskernöl, Stangenbrot
- Dreierlei Leberkäse am heißen Brett mit Pfefferoni, Perlzwiebeln, Gurkerl, Senf, Kren, Stangenbrot
- Gratinierte Schinkenfleckerl
- Oma`s Krautfleckerl mit Sauerrahm und viel Schnittlauch (**auch vegan möglich**)
- Sacher Würstel mit Senf, Kren und Semmel
- Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl
- Chili Con Carne mit Mais, Indianerbohnen und Fladenbrot
- Sin Carne mit Mais, Indianerbohnen und Fladenbrot (**Vegetarisch**)

### ...Snacks

- Schnitzelsemmel mit knackigem Blattsalat und Mayonnaise
- Folienerdäpfel mit Speck-Lauchcreme, Schinken-Kräuterfülle, Räucherlachscreme mit Dill oder Landfrischkäse-Schnittlauchfülle
- Kümmelbraten vom Tullnerfelder Strohschwein mit scharfem Senf und Kren

### ...Brettl Jausn

- Geräucherter Beinschinken, Hauswürstel pikant und mild, Cabanossi, Pfefferschinken, Tiroler Speck, Steirer Magerkäse, BIO Emmentaler aus Rohmilch, Pfeffer-Käsewurst, Grammel Schmalz, Krautsalat, gekochte Eier, Pfefferoni, Essiggurke, Vogerlsalat, kleine Paradeiser und Paprika, Brezen, Wachauer Laberl



## 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      | €50,00/Stunde |
| • Supervisor          | €47,50/Stunde |
| • Service-Mitarbeiter | €45,00/Stunde |
| • Barkeeper           | €50,00/Stunde |
| • Logistiker          | €45,00/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 Langenlebar, 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 Langenlebar  
Mobil: 0664/1571160

Mail: [office@eventcatering-tullnerfeld.at](mailto:office@eventcatering-tullnerfeld.at)  
Web: [www.eventcatering-tullnerfeld.at](http://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 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50 Prozent des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.

5.3. Bei Stornierung unter 7 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 Bemänglung 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](mailto:office@eventcatering-tullnerfeld.at)  
Web: [www.eventcatering-tullnerfeld.at](http://www.eventcatering-tullnerfeld.at)  
Facebook: eventcatering tullnerfeld