

HOLLEREI CATERING

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Cateringservice!

Mit der folgenden Liste wollen wir Ihnen einen Überblick über unser umfangreiches Angebot geben.

Als dynamisches Unternehmen sind wir es gewohnt, auf Ihre Wünsche – unter Einhaltung höchster Qualität – einzugehen.

Wir sind auch jederzeit gerne bereit, für Ihre Veranstaltungen individuelle Angebote zu erstellen. Neben unserer bekannten und ausgezeichneten vegetarischen Küche bieten wir im Catering-Sektor auf vielfachen Wunsch unserer Kunden auch ausgesuchte Gerichte aus Fleisch und Fisch an.

Unser Team steht gerne für Ihre Anfragen zur Verfügung:

www.hollerei.at

Büro: info@hollerei.at oder Tel. 01 / 892 33 56

BRÖTCHEN

Canapés ca. 5 cm x 5 cm, auf hellem & dunklem Brotpro Stück € 1,30

- Ei & Rucola & Kirschparadeiser
- Brie mit Olive
- Büffelmozzarella mit Basilikum
- Almkäse mit gerösteten Nüssen
- Tofu-Champignon-Aufstrich
- Kichererbsencreme & Koriander
- Gemüsesalat mit Kresse
- Steirische Kürbiskerncreme
- Karotten-Orangen-Aufstrich mit Ingwer
- Hausgemachter Liptauer mit Gurkerl
- Ziegenfrischkäse und Kräuter
- Käse & Trauben
- Oliventartare mit Schafskäse
- mit Fleisch & Fisch

- gebeizter Lachs mit Honig-Dillsaucepro Stück € 1,80
- Waldviertler Forelle mit Oberskren & Gurkepro Stück € 1,80
- Wiener Beinschinken mit Krenpro Stück € 1,80
- Roastbeef mit Dillsaucepro Stück € 2,10

gefülltes Mini-Jourgebäckpro Stück € 1,80

gefüllte Mini-Cabatta und Mini-Paninipro Stück € 1,90

Mini-Tramezzinipro Stück €
1,60

1 / Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

FINGERFOOD-STEHBUFFET KALT & WARM

Vegetarisch pro Stück € 2,10

- Reispierröllchen mit Gemüse & Sojadip
- Zucchinirollchen im Sesammantel mit Currydip
- Kräutertabbouleh mit Sonnenblumenkerne & Pesto im Glas
- Thymianlinsen mit Räuchertofu & Radicchio im Glas
- Maki mit Avocado, Gurke & Tofu, dazu Ingwerdip
- gefüllte Melanzaneröllchen Schafskäse
- pikante Blätterteigartellets mit Kürbismousse
- Asiatischer Nudelsalat mit Sprossen & Tofu im Glas
- Mozzarella-Kirschparadeiser-Sticks mit Basilikum
- Mini-Paradeiser mit Kräutercreme gefüllt
- Ricotta-Salbei-Crepes
- Rohkoststicks mit Variation von Dipsauce
- Sojabohnensalat mit geräuchertem Tofu im Glas
- Wraps mit rotem Rüben Humus & Rucola

Mit Fleisch & Fisch pro Stück € 2,90

- gebratenen Garnelen auf Glasnudeln am Löffel
- Roastbeef-Röllchen mit grünem Spargel
- Crepetascherl mit Lachsmousse und Schnittlauch
- Beinschinkenrollchen mit Krensalat
- Hühnerbruststicks mit Prosciutto und Grana gebacken
- pikante Frühlingsrollen mit Koriander
- Chicken-Saté mit pikanter Erdnuss Creme
- Spiesschen mit Bresaola und Zwiebeln
- Rindfleischspiesse mit Sesam & Sojasauce
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Schinkenkipferl

2 / Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

DAS BUSINESS MENÜ – als Buffet oder serviert

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage individuelle Menüvorschläge zusammen – Fragen Sie auch nach unseren saisonalen Menüvorschlägen.

KALTE PLATTEN FÜR JEDEN ANLASS

Vegetarische Antipastipro Person € 7,20

Peperonata, Pomodori secchi, Artischoken, Balsamicozwiebel, gebratene Zucchini und Melanzani, Kapernbeeren, Oliven, frisches Brot und Gebäck

Käse (inkl. Brot)pro Person ab € 5,20

BUFFETVORSCHLÄGE

Vegetarisch, vegan oder/und mit Fleischgerichten: wir erstellen gerne ein unverbindliches Offert für jeden Anlass

SÜSSES

- Mini-Muffinspro Stück € 1,10
- Krapfen klein (nur saisonal)pro Stück € 1,40
- Esterhazyschnittchen, Nougatschnittchenpro Stück € 1,80
- Topfen-Beeren-Schnitte, Sacherwürfel, gedeckter Apfelkuchenpro Stück € 1,80
- Jourplunder gemischtpro Stück € 1,50
- Mini-Strudel (Apfel, Topfen, Marille, Birne,...)pro Stück € 1,50
- kleine Schaumrolle mit Vanillecremepro Stück € 2,50
- Petits Fourspro Stück € 2,00
- Pariser Spitzpro Stück € 2,50

- Karotten-Marzipanschnittepro Stück
€ 2,60
- getunktes Obst in heller und dunkler Schokoladepro Stück €
2,50

FEINE DESSERTS AUS DEM GLAS

- Dunkles Schokomousse (vegan)pro Portion €
2,40
- Mascarponecreme mit frischen Früchtenpro Portion €
2,40
- Mango-Tiramisupro
Portion € 2,90
- Topfen-Waldbeercremepro
Portion € 2,90
- Safrancreme mit Kumquatskompottpro Portion €
2,90
- Mangocreme mit Früchtenpro Portion
€ 2,90
- Beeren-Trifle (vegan) pro Portion
€ 2,90

3 / Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

NATUR PUR (Angebot nach Saison)

- Obstkorbpro
Person € 2,40
- Frisches Obst – fingerfertig geschnittenpro Person €
3,50
- Fruchtsalat mit Orangen-Minzpestopro Person €
2,40

GETRÄNKE

KAFFEE / TEE / PUNSCH

- Espresso / Cappuccino (ab 20 Portionen)pro Portion €
2,60
- Filterkaffee (inkl. Zucker und Milch)1 Liter €
7,00
- Tee (inkl. Zucker, Zitrone und Milch)1 Liter €
4,50
- Punsch oder Glühwein – im Punschtopf1 Liter €
9,50

ALKOHOLFREI

- Naturtrüber Apfelsaft / Hollersaft aus OÖ1 Liter € 4,60
- Rauch Orangensaft1 Liter € 2,50
- Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still0,75 Liter € 2,90

SEKT / CHAMPAGNER

- Prosecco del Veneto0,75 Liter € 9,80
- Bründlmayer Brut0,75 Liter € 28,00

WEISSWEIN (aktuelle Jahrgänge auf Anfrage)

- Welschriesling „Weingut Dürnberg“0,75 Liter € 11,50
- Veltliner „Weingut Graf Hardegg“0,75 Liter € 15,50
- Sauvignon Blanc „Weingut Brolli“0,75 Liter € 16,50

Weitere Weine auf Wunsch und Anfrage

ROTWEIN (aktuelle Jahrgänge auf Anfrage)

- Blauburger „Weingut Dürnberg“0,75 Liter € 11,50
- Zweigelt 2Weingut Setzer“0,75 Liter € 14,00
- Cuvée Carnuntum „Weingut Pittnauer“0,75 Liter € 18,50

Weitere Weine auf Wunsch und Anfrage

BIER

- Stiegl0,3 Liter € 2,80
- Griesskirchner vom Fass25 Liter € 170,00
- Zapfanlage Mieteab € 100,00

4 / Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

EQUIPMENT – LEIHGEBÜHREN (inkl. Reinigung)

- Proseccoglaspro
Stück € 0,65
- Wasserglas pro
Stück € 0,65
- Weinglaspro
Stück € 0,65
- Biertulpepro
Stück € 0,65
- Punschhäferlpro
Stück € 0,65
- Teller mit Messer und Gabelpro Stück €
1,40
- Besteckpro
Stück € 0,50
- Desserttellerpro
Stück € 0,65
- Dessertteller mit Gabelpro Stück
€ 0,90
- Kaffeetasse mit Untertasse und Löffelpro Stück €
1,10
- Aschenbecherpro
Stück € 1,00
- Kleiderständer inkl. Haken (für ca. 40 Mäntel)pro Stück €
28,00
- Tisch (unterschiedliche Größen).....Preis auf Anfrage
- SesselPreis auf
Anfrage
- Stehtischpro
Stück € 16,00
- Damasttischtuch kleinpro Stück
€ 8,00
- Damasttischtuch großpro Stück
€ 9,90
- Damasttischtuch rund (x 300 cm)pro Stück €
24,00
- Stehtischhussen Stretchpro Stück
€ 24,00
- Mundserviette 40 cm x 40 cmpro Stück €
2,90

Weiteres Equipment stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

LIEFERGEBÜHREN & BUFFETAUFBAU

- Buffetaufbaupro Stunde und Mitarbeiter €
28,00

- Möbeltransport / -aufbaupro Stunde und Mitarbeiter € 28,00
- Liefergebühr Kernzone Wienab € 90,00

PERSONAL

- Servicepersonal.....pro Stunde € 28,00
- Veranstaltungsleiterpro Stunde € 40,00
- Kochpro Stunde € 40,00
- Chefkochpro Stunde € 50,00

Mindesteinsatzdauer 3 Stunden durchgehend. Bei Überschreitung der Normalarbeitszeit von 8 Stunden wird der branchenübliche Überstundenzuschlag verrechnet.

Zuschlag: ab 23:00 50 %, Sonn- und Feiertag 50 %.

5 / Alle Preise verstehen sich exkl. Ust

DEKORATION UND TORTEN

- Buffetdekoration, Blumendekoration, Menükarten
- Geburtstags- und Jubiläumstorten mit Aufschrift, Firmenlogo, etc.

Preise auf Anfrage

GESCHÄFTSBDINGUNGEN

PREISE

Alle angeführten Listenpreise verstehen sich exkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer.

GETRÄNKE

Soweit keine anderen Vereinbarungen getroffen werden, wird der tatsächliche Getränkeverbrauch in Rechnung gestellt.

BESTELLFRISTEN

Bei Bestellungen für max. 20 Personenmindestens 3 Werktage vor Liefertermin.

Bei Bestellungen für mehr als 20 Personenmindestens 6 Werktage vor Liefertermin.

LEIHGESCHIRR

Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Zahlung nach Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug.

Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen von 12 % p.a. verrechnet.

STORNOBEDINGUNGEN

- Stornierung bis zu 7 Werktagen vor Veranstaltungkeine Stornogebühren
- Stornierung bis zu 5 Werktagen vor Veranstaltung25 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 3 Werktagen vor Veranstaltung50 % der Auftragssumme
- Stornierung bis zu 1 Werktag vor Veranstaltung100 % der Auftragssumme

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen oder einer Auftragssumme ab € 6.000,00 werden die Stornobedingungen gesondert vereinbart.

Bei Veranstaltungen ab einer Auftragssumme von € 3.000,00 ist eine Anzahlung zu leisten.

Diese Liste setzt alle vorherigen außer Kraft.

Rechtschreib- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

Wir bitten darum, saisonale Verfügbarkeiten der Produkte zu beachten.

Als Gerichtsstand und Erfüllungsort gilt Wien als vereinbart.