

# HOLLEREI

Restaurant | Catering | Art

---

## GENIESSEN MIT HOLLEREI CATERING

Ihr Experte für hausgemachte, vegetarische und vegane Spezialitäten.



## ANGEBOT 2023

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Cateringservice!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser umfangreiches Angebot. Darüber hinaus gehen wir sehr gerne auf Ihre speziellen Wünsche ein und stellen Ihnen ein individuelles Arrangement zusammen.

Unser dynamisches Unternehmen steht nicht nur für Flexibilität und Kreativität, sondern bietet genussvolle Gaumenfreuden in höchster Qualität.

Unser Team steht Ihnen jederzeit gerne für Anfragen zur Verfügung!

---

### **Kontakt:**

Restaurant HOLLEREI  
Hollergasse 9, A-1150 Wien

Tel: 01/892 33 56  
eMail: [info@hollerei.at](mailto:info@hollerei.at)  
Web: [www.hollerei.at](http://www.hollerei.at)

Partner der  
**GREEN  
CHEFS**

## BELEGTE BRÖTCHEN

	Preis pro Stück € 1,40
Canapés ca. 5 x 5 cm, auf hellem & dunklem Brot	
◇ Ei mit Rucola und Kirschparadeiser	
◇ Brie mit Olive	
◇ Büffelmozzarella mit Basilikum	
◇ Almkäse mit gerösteten Nüssen	
◇ Tofu-Champignon Aufstrich	
◇ Kichererbsencreme und Koriander	
◇ Gemüsesalat mit Kresse	
◇ Steirische Kürbiskerncreme	
◇ Karotten-Orangen-Aufstrich mit Ingwer	
◇ Hausgemachter Liptauer mit Gurkerl	
◇ Ziegenfrischkäse und Kräuter	
◇ Käse und Weintrauben	
◇ Oliventartar mit Schafskäse	
Gefülltes Mini-Jourgebäck (gemischt)	€ 2,50
Gefüllte Mini-Ciabatta oder Mini-Panini (gemischt)	€ 2,50
Mini-Tramezzini (gemischt)	€ 2,50



## FINGERFOOD - STEHBUFFET

### Fingerfood VEGETARISCH

Preis pro Stück  
€ 3,90 bis 4,50

- ◇ Kräutertabbouleh mit Sonnenblumenkernen und Pesto im Glas
- ◇ Zucchinirollchen im Sesammantel mit Currydip
- ◇ Mit Schafkäse gefüllte Melanzaneröllchen
- ◇ Pikante Blätterteigtartelettes mit Kürbismousse
- ◇ Mozzarella-Kirschparadeiser-Sticks mit Basilikum
- ◇ Mini-Paradeiser mit Kräutercreme gefüllt
- ◇ Ricotta-Salbei-Crêpes
- ◇ Rohkoststicks mit Variationen von Dipsaucen



### Fingerfood VEGAN

Preis pro Stück  
€ 3,50

- ◇ Reispapierröllchen mit Gemüse und Sojadip
- ◇ Thymianlinsen mit Räuchertofu und Radicchio im Glas
- ◇ Maki mit Avocado, Gurke und Tofu, dazu Ingwerdip
- ◇ Asiatischer Nudelsalat mit Sprossen und Tofu im Glas
- ◇ Sojabohnensalat mit geräuchertem Tofu im Glas
- ◇ Wraps mit Rote-Rüben-Hummus und Rucola
- ◇ Bruschetta mit Olivencreme
- ◇ Falafel-Spieße mit Chili-Dip
- ◇ Pita-Chips mit Auberginen-Hummus



## KALTE PLATTEN

### Antipasti-Platte (vegan):

Preis pro Person  
€ 9,20

- ◇ Eingelegte Paprika, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini und Melanzani
- ◇ Artischocken, Balsamicozwiebel, Kaperbeeren, Oliven, frisches Brot und Gebäck

Gemischte Käseplatte inkl. Brot

€ 9,20

Kombi-Platte Antipasti & Käse inkl. Brot und Gebäck

€ 8,90

## BUSINESS BREAKFAST/BRUNCH

Sie planen ein kreatives Team-Event oder ein Meeting am Morgen oder Vormittag? Wir stärken Sie und Ihr Team bzw. Ihre Kunden gerne mit einem köstlichen Frühstück bzw. Brunch.

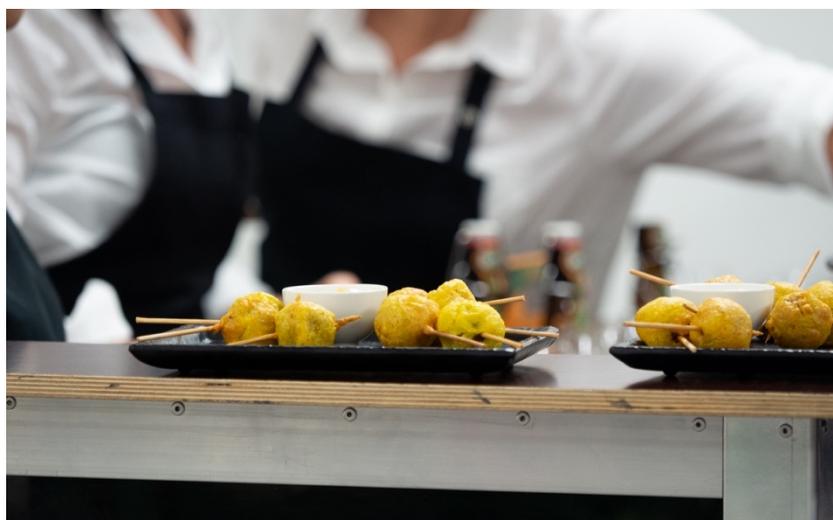
	Preis pro Person
<b>Business Breakfast/Brunch KLASSIK</b>	€ 16,90
◇ Frische Croissants und verschiedenes Plundergebäck	
◇ Gefülltes Mini-Jourgebäck	
◇ Joghurt mit Früchten	
◇ Frisch gepresster Orangensaft	
◇ Kaffee und Tee	
<b>Business Breakfast/Brunch FIT &amp; VITAL</b>	€ 18,90
◇ Birchermüsli mit Nüssen	
◇ Chiapudding mit frischen Früchten	
◇ Vegan belegte Dinkel- u. Roggenbrote	
◇ Frühstücksmuffins mit Ei und Gemüse	
◇ Ingwer-Kurkuma-Orangen Shot oder frischer Apfel-Karottensaft	
◇ Grüner Tee, Kräutertees, Kakao aus frischer Mandelmilch, Kaffee	

## INDIVIDUELLES BUSINESS-MENÜ

Für Ihre Firmenveranstaltung stellen wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge zusammen – wahlweise als Buffet oder serviert, bei Ihnen im Office oder in einer externen Eventlocation. Fragen Sie uns bitte nach saisonalen Angeboten und Gerichten! Wir freuen uns, Ihren Business-Event kulinarisch ausrichten zu dürfen!

## INDIVIDUALCATERING FÜR JEDEN ANLASS

Ob VEGETARISCH oder VEGAN – wir erstellen gerne ein unverbindliches Offert für jeden Anlass. Gerne nehmen wir dabei auch auf gesundheitliche Anforderungen oder sonstige individuelle Wünsche Rücksicht (glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, low-carb, PALEO, etc).



## SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

	Preis pro Stück
Mini-Muffins	€ 1,90
Mini-Krapfen (nur saisonal)	€ 2,50
Esterházschnittchen, Nougatschnittchen	€ 2,80
Topfen-Beeren-Schnitte, Sacherwürfel, Gedeckter Apfelkuchen	€ 2,80
Mini-Strudel (Apfel, Topfen, Marillen, Birnen, ...)	€ 2,50
Mini-Schaumrolle mit Vanillecreme	€ 2,50
Petit Fours	€ 2,80
Pariser Spitz	€ 2,50
Karotten-Marzipanschnitte	€ 2,60
Getunktes Obst in heller und dunkler Schokolade	€ 2,50
Mascarponecreme mit frischen Früchten	€ 2,40
Mango-Tiramisu	€ 3,90
Topfen-Waldbeercreme	€ 2,90
Mangocreme mit Früchten	€ 2,90



## VEGANE DESSERTS „FIT & VITAL“

	Preis pro Stück
Vegane Brownies (glutenfrei, mit Kokosblütenzucker gesüßt)	€ 2,90
Veganer Apfel-Streuselkuchen (aus Dinkelmehl, mit Birkenzucker gesüßt)	€ 2,90
Veganes Tiramisu im Glas (mit Birkenzucker gesüßt)	€ 3,50
Veganes Schokomousse im Glas (mit Birkenzucker gesüßt)	€ 3,50
Veganes Beeren-Trifle (mit Birkenzucker gesüßt)	€ 3,50



## FRISCHE FRÜCHTE (saisonal)

	Preis pro Person
Obstkorb mit saisonalen Früchten	€ 2,40
Frisches Obst, fingerfertig geschnitten	€ 3,50
Fruchtsalat mit Orangen-Minzpesto	€ 2,90

## TORTEN & DEKORATION

- ◇ Geburtstags- und Jubiläumstorten mit Aufschrift, Firmenlogo oder sonstigen individuellen Wünschen.
- ◇ Buffetdekoration, Blumendekoration, Menükartengestaltung

Preise auf Anfrage!



## GETRÄNKE

### Kaffee / Tee / Punsch

◇ Espresso oder Cappuccino (ab 20 Portionen)	pro Person € 2,60
◇ Filterkaffee (inkl. Milch und Zucker)	1 Liter € 7,00
◇ Tee (inkl. Milch, Zitrone und Zucker)	1 Liter € 4,50
◇ Punsch oder Glühwein (im Punschtopf)	1 Liter € 9,50

### Alkoholfreie Getränke

◇ Naturtrüber Apfelsaft oder Hollersaft aus OÖ	1 Liter € 4,60
◇ Rauch Orangensaft	1 Liter € 2,50
◇ Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	1 Liter € 3,50

### Sekt / Champagner

◇ Prosecco del Veneto	0,75 Liter € 9,80
◇ Bründlmayer Brut	0,75 Liter € 28,00

### Weißweine\* (aktuelle Jahrgänge auf Anfrage)

◇ Welschriesling, Weingut Dürnberg	0,75 Liter € 12,50
◇ Veltliner, Weingut Graf Hardegg	0,75 Liter € 15,50
◇ Sauvignon Blanc, Weingut Brolli	0,75 Liter € 16,50

### Rotweine\* (aktuelle Jahrgänge auf Anfrage)

◇ Blauburger, Weingut Dürnberg	0,75 Liter € 11,50
◇ Zweigelt, Weingut Setzer	0,75 Liter € 14,00
◇ Cuvée Carnuntum, Weingut Pittnauer	0,75 Liter € 18,50

### Bier

◇ Grieskirchner	0,3 Liter € 2,80
◇ Griesskirchner vom Fass	25 Liter € 250
◇ Miete für die Zapfanlage	ab € 300,00



\*weitere Weine auf Anfrage!

## EQUIPMENT - LEIHGEBÜHREN

(inkl. Reinigung)

	Preis pro Stück
◇ Proseccoglas	€ 0,65
◇ Wasserglas	€ 0,65
◇ Weinglas	€ 0,65
◇ Biertulpe	€ 0,65
◇ Punschhäferl	€ 0,65
◇ Teller mit Messer und Gabel	€ 1,40
◇ Besteck (Messer und Gabel)	€ 0,50
◇ Dessertteller	€ 0,65
◇ Dessertteller mit Gabel	€ 0,90
◇ Kaffeetasse mit Untertasse und Löffel	€ 1,10
◇ Aschenbecher	€ 1,00
◇ Kleiderständer inkl. Haken (für ca. 40 Mäntel)	€ 28,00
◇ Stehtisch	€ 16,00
◇ Stehtischtuch (stretch)	€ 24,00
◇ Damasttischtuch klein	€ 8,00
◇ Damasttischtuch groß	€ 9,90
◇ Damasttischtuch rund (ca. 300 cm)	€ 24,00
◇ Mundserviette aus Stoff (40 x 40 cm)	€ 2,90
◇ Tisch (unterschiedliche Größen)	Preis auf Anfrage!
◇ Sessel	Preis auf Anfrage!

Weiteres Equipment stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung. Beschädigte und uneinbringbare Leihware müssen wir zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

## LIEFERGEBÜHREN & BUFFETAUFBAU

◇ Buffetaufbau, pro Stunde und Mitarbeiter	€ 28,00
◇ Möbeltransport, pro Stunde und Mitarbeiter	€ 28,00
◇ Liefergebühr Kernzone Wien	ab € 90,00

## PERSONAL

◇ Servicepersonal, pro Stunde	€ 28,00
◇ Veranstaltungsleiter, pro Stunde	€ 40,00
◇ Koch, pro Stunde	€ 40,00
◇ Chefkoch, pro Stunde	€ 50,00

Mindesteinsatzdauer 3 Stunden durchgehend. Bei Überschreitung der Normalarbeitszeit von 8 Stunden wird der branchenübliche Überstundenzuschlag verrechnet. Der Zuschlag ab 23:00 bzw. an Sonn- u. Feiertagen ist 50 %.

## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### 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 Personen: mindestens 3 Werktage vor Liefertermin.

Bei Bestellungen für mehr als 20 Personen: mindestens 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 Werktage vor Veranstaltung: keine Stornogebühren
- ◇ Stornierung bis zu 5 Werktage vor Veranstaltung: 25 % der Auftragssumme
- ◇ Stornierung bis zu 3 Werktage vor Veranstaltung: 50 % der Auftragssumme
- ◇ Stornierung bis zu 1 Werktag vor Veranstaltung: 100 % 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- u. Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

Wir bitten darum, saisonale Verfügbarkeiten der Produkte zu beachten.

Als Gerichtsstand und Erfüllungsort gilt Wien als vereinbart.