



**CATERING.
KÖNNEN WIR.**



Inhalt

Brötchen & Fingerfood	4
Feinkostplatten	7
Warme Gerichte	9
Süßes & Fruchtiges	10
Getränke	12
Service & Personal	16
AGB's	18



*Die Welt gehört dem,
der sie genießt!*

Graf Giacomo Leopardi



Geben Sie uns Ihre Bestellung bekannt unter:
(alle Preise exkl. MwSt.)

REGION WIEN

NATASA JOVANOVIĆ
natasa.jovanovic@kulinario.at
+43 (0)1 / 599 88 68 97

WOLFGANG WEBER
wolfgang.weber@kulinario.at
+ 43 (0) 664 / 88 493 280

REGION RIED

MELANIE DURINGER
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 60 293 225

REGION LINZ

CATERING MANAGEMENT
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 (0) 732 / 614 614 7698

Brötchen & Fingerfood

Köstliche Brötchen- & Fingerfood Variationen.



Brötchen klassisch Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte

Schnittkäse ^{A,G}	1,90 €
Wurst ^{A,G,H,L,O}	1,90 €
Schinken mit Ei ^{A,C,G,O}	2,40 €
Salami ^{A,O,M}	1,90 €
Kürbiskernaufstrich ^{A,G}	1,90 €
Brötchen mit Liptauer ^{A,F,G,M}	1,90 €
Brötchen mit Topfenaufstrich ^{A,G,O}	1,90 €
√ Brötchen mit Hummus ^{A,N}	1,90 €
Brötchen mit Erdäpfelkäse ^{A,F,G,M}	1,90 €



Brötchen delikat Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte

Hühnerbrust ^{A,O}	2,40 €
Räucherlachs ^{A,D,G,M,O}	2,40 €
Prosciutto ^A	2,40 €
√ Antipastigemüse auf Hummus ^{A,N}	2,40 €
Brie mit Preiselbeeren & Rucola ^{A,G}	2,40 €
√ Rote Rüben Rettichaufstrich ^{A,F,H}	2,40 €
Kalter Braten mit Kren ^{A,G,O}	2,40 €



Jourgebäck

Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte

Ciabatta mit Tomaten & Mozzarella ^{A,G}	2,60 €
Salami ^{A,F,G,M,N}	2,60 €
Schinken ^{A,C,F,G,N,O}	2,60 €
Schnittkäse ^{A,F,G,N}	2,60 €
Mini-Schnittzsemmel ^{A,C,F,M}	3,00 €

Wraps

Preis pro Stk./ mind. 8 Stk. pro Sorte

Pikante Hühnerbrust mit Chutney ^{A,E,N}	2,10 €
Schafskäse mit Oliven ^{A,G}	2,10 €
√ Mexican Veggie ^{A,N}	2,10 €

Salate

Preis pro Stk./ mind. 10 Stk. pro Sorte

Griechischer Bauernsalat ^{G,O}	2,60 €
Nudelsalat mediterran ^{A,C,G,O}	2,60 €
Couscoussalat mit Huhn ^A	2,60 €
√ Arabischer Linsensalat mit Minze ^L	2,60 €
Wurst-Käsesalat ^{G,M,O}	2,60 €





Feinkostplatten

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Feinkostplatten.

Frühstücksplatten für 5 Personen

Frühstücksplatte „klassisch“ ^{A,G,F,N} 34,50 €
 Jourgebäck, Schinken, Schnittkäse, Brie, Aufstriche,
 Butter, Marmelade, Honig, Obst, Gemüse

Frühstücksplatte „vegetarisch“ ^{A,F,G,N} 34,50 €
 Jourgebäck, Hummus, Schnittkäse, Aufstriche,
 Butter, Marmelade, Honig, Obst, Gemüse

Spezialplatten für 5 Personen

Österreich Platte ^{A,C,G,H,L,M,O} 34,50 €
 Schinken, Schnittkäse, Wurstaufschnitt, Minischnitzel,
 Faschierte Laibchen, Butter, Gemüsegarntur

Caprese Platte ^G 34,50 €
 Tomaten, Mozzarella, Pesto, frisches Basilikum

Italienische Delikatessen Platte ^{C,G,O} 44,90 €
 Antipastigemüse, Mailändersalami, Prosciutto,
 Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum



Darf es noch
 Brot oder
 Gebäck zu Ihrer
 Bestellung sein?



Gebäck pro Stk.

Jour Gebäck 0,90 €
 div. Sorten

Haus-/ Vollkornbrot (je 2 Scheiben) 0,55 €

Semmel 0,70 €

Gebäck 1,30 €
 div. Sorten



Warme Gerichte

Genießen Sie warme Gerichte & individuelle Buffetvariationen für jeden Anlass.

Neben unseren klassischen Fingerfoodvariationen und Feinkostplatten bieten wir Ihnen auch warme Speisen an.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen und Wünschen auf Anfrage.

IHRE ANSPRECHPERSONEN:

REGION WIEN

NATASA JOVANOVIĆ
natasa.jovanovic@kulinario.at
+43 (0)1 / 599 88 68 97

WOLFGANG WEBER
wolfgang.weber@kulinario.at
+ 43 (0) 664 / 88 493 280

REGION RIED

MELANIE DURINGER
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 60 293 225

REGION LINZ

CHRISTINE SZTANYEK
SANJA RUDIC
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 (0) 732 / 614 614 7698



Süßes & Fruchtiges

Versüßen Sie Ihren Anlass mit unseren Kuchenhighlights, Naschereien & Mousse!



Kuchen

Preis pro Stk.

Kuchentstück (div. Sorten gemischt) 1,50 €

Kleine Naschereien

Preis pro Stk./ mind. 10 Stk.

Jour Plunder^{A,C,F,G,H}1,50 €

Petit Fours gemischt^{A,C,F,G,H}2,50 €

Vitaler Gruß

Preis pro Stk./ mind. 6 Stk.

▽ Obst im Korb1,00 €

▽ Obstsalat2,60 €

Cremon & Mousse

Preis pro Stk./ mind. 6 Stk. pro Sorte

Mousse au Chocolat dunkel^{F,G}3,90 €

Topfencreme mit Fruchtmus^{G,O}3,90 €

Kokos Panna cotta^{G,H,O}3,90 €
mit Fruchtspiegel



Getränke

Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes.
Claude Tillier



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, 0,33 L1,60 € Still / Prickelnd
Mineralwasser, 1,0 L2,40 € Still / Prickelnd
Fruchtsaft, 1,0 L4,10 € Apfel / Orange
Rauch Fruchtsäfte, 0,2 L2,10 € Div. Sorten
Bio Fruchtsaft, 1,0 L4,90 € Apfel / Orange
Limonaden, 0,33 L2,40 € Coca-Cola / Almdudler / Fanta / Sprite
Coca-Cola, 1,0 L4,90 €

Kaffee & Tee

Kaffee 2,40 € / Tasse Nespressopad, Obers, Zucker
Tee 2,10 € / Tasse Div. Sorten

Bier

Bier, 0,33 L2,80 € Div. Sorten
Radler, 0,33 L2,80 € Div. Sorten
Clausthaler Original Alkoholfrei, 0,5 L2,80 €

Wein

0,75 L

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen14,50 € Domäne Wachau, Niederösterreich
Rosé Zweigelt-Pinot Noir14,50 € Dockner, Niederösterreich
Zweigelt15,90 € Klosterkellerei Barmherzige Brüder, Burgenland

Sekt/ Prosecco

Sekt Brut Klassik17,40 € Dockner, Niederösterreich
Sekt Hochriegl trocken14,50 € Hochriegl Sektellerei, Wien
Contarini Colli Nobili Prosecco Frizzante9,90 € Contarini, Italien





Service & Personal

Tischwäsche, Leihgeschirr & Equipment

- Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser sind bei Bestellung von Speisen und Getränken im Buffetpreis inkludiert. Tischwäsche wird nach Bedarf abgerechnet.
- Das Mitbringen von Getränken durch die Auftraggeber*innen ist grundsätzlich möglich - in diesem Fall werden für die Bereitstellung die unten angeführten Mietpreise für Gläser verrechnet.
- Eine gesonderte Anmietung von Equipment (ohne Speisen- und Getränkebestellung) ist zu den nachstehenden Preisen möglich. Die Preise verstehen sich inkl. Reinigung. Fehlende Gegenstände, Bruch oder abgeschlagene Geschirrtteile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Sofern kein Service erfolgt, muss das Leihgeschirr selbst abgeholt und retourniert werden bzw. kann dies gegen gesonderte Verrechnung von kulinario® durchgeführt werden. Die Mietpreise gelten für eine Leihdauer von zwei bis drei Tagen.

Mietpreis pro Stück (exkl. MwSt.):

Tischtuch weiß (140x160 cm)	2,40 €
Suppentassen	0,50 €
Hauptspeisenteller (Ø 21 cm)	0,50 €
Dessertteller	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,50 €
Besteck je Stück	0,30 €
Gläser	0,50 €
Stehtisch	12,50 €

Für sonstiges Mobiliar und Equipment für Ihre Veranstaltung vermitteln wir Ihnen gerne kompetente Partnerfirmen. Gerne übernimmt kulinario® auch die Koordination dieser Kontakte. Die Weiterverrechnung der Leistungen erfolgt in diesem Fall zzgl. eines Manipulationszuschlags.

Personal

Die angeführten Preise in der Catering Mappe enthalten grundsätzlich weder Auf- und Abbau der Buffets noch eine Betreuung während der Veranstaltung. Geschultes Servicepersonal - wenn benötigt - stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich erfolgtem Aufwand bzw. nach der tatsächlichen Veranstaltungsdauer zu folgenden Stundensätzen (exkl. MwSt.):

Montag bis Freitag:

- Koch-/ Servicepersonal (ab 06:00 - 18:00 Uhr) . . .40,20 €
- Koch-/ Servicepersonal (ab 18:00 - 06:00 Uhr) . . .55,00 €

Samstag, Sonntag, Feiertage:

- Koch-/ Servicepersonal (ab 06:00 - 18:00 Uhr) . . .55,60 €
- Koch-/ Servicepersonal (ab 18:00 - 06:00 Uhr) . . .63,30 €

Mindestbestellmenge & Vorbestellung (exkl. MwSt.)

Bitte beachten Sie einen Mindestbestellwert für Anlieferungen (gilt nicht für Selbstabholung; Ausnahmen möglich):

- Montag bis Freitag (06:00 - 18:00 Uhr) 360,00 €
- Montag bis Freitag (ab 18:00 Uhr) 660,00 €
- Samstag, Sonn- & Feiertag 840,00 €

Vorbestellung im Allgemeinen mind. 3 Werktage im Voraus

Wahlmöglichkeiten Hauptgänge

Bestellmenge < 50 Personen - zwei Hauptgerichte zur Auswahl

Bestellmenge > 50 Personen - drei Hauptgerichte zur Auswahl

Transport & Logistik (exkl. MwSt.)

Für Anlieferung und Rückholung, des Caterings werden 0,92 € pro gefahrenem Kilometer und 40,20 € pro Personalstunde für die Logistik verrechnet. Der Stundensatz beläuft sich auf eine 15-Minuten-Basis. Seitens der Kund*innen ist für entsprechende Zufahrts- und Parkberechtigungen bzw. (wenn vorhanden) für die Möglichkeit zur Liftbenützung zu sorgen.

Angebotserstellung (exkl. MwSt.)

Die Angebotserstellung sowie die erste Korrektur sind im Preis inbegriffen. Jede weitere Korrektur wird mit einem Aufwandspreis von 11,40 € verrechnet.

Alle Bilder verstehen sich als Symbolbilder.

Bildquellen: iStock, kulinario®

Druckfehler vorbehalten.



AGB`s

Allgemeines

- Für sämtliche Geschäfte zwischen den Auftraggeber*innen und der Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH, kulinario® Ried Küchenbetriebsgesellschaft m. b. H. und der Vinzenz Gruppe Service GmbH, Geschäftsbereich Gastronomie, im Folgenden zusammengefasst unter kulinario®, gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende oder ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Sortiment

Die in der Catering Mappe angeführten Speisen und Getränke verstehen sich vorbehaltlich etwaiger Änderungen. Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder, v. a. saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Leistungsangebot & Bestellung

- Alle Angebote sowie sonstigen Unterlagen bleiben – soweit nicht anders vereinbart – mit allen Rechten Eigentum von kulinario®. Jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen ist zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung oder die Weitergabe an Dritte sowie Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von kulinario®.
- Selbstverständlich sind unsere Angebote als Vorschläge zu betrachten, die wir gerne auf Basis von Kund*innenwünschen anpassen.
- Der Auftrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung des Angebots, bzw. etwaiger, von kulinario® erstellten Angebotsüberarbeitungen, durch die Auftraggeber*innen zustande.
- Bei der Bestellung des Angebots sind von den Auftraggeber*innen die genaue Liefer- und Rechnungsadresse sowie eine Ansprechperson und deren Erreichbarkeiten bekannt zu geben.

Garantie der Teilnehmer*innen-Anzahl

- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer*innen an einer Veranstaltung muss kulinario® bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen.
- Bei Abweichungen der Teilnehmer*innen-Anzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Lieferung & Leistungserbringung

- Zugesagte Termine werden von kulinario® unter Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art entbinden kulinario® von den übernommenen Pflichten.
- Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung von den Kund*innen bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung von den Kund*innen als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung durch die Kund*innen oder die Auftraggeber*innen übernimmt kulinario® keinerlei Haftung.
- Alle von kulinario® angelieferten Materialien und Gegenstände, mit Ausnahme der Speisen und Getränke, verbleiben im Eigentum von kulinario®. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenständen (z. B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis Retournierung den Auftraggeber*innen. Allfällige Schäden oder Verluste sind von den Auftraggeber*innen zu vertreten.
- Sofern die Buffetbetreuung durch kulinario® mitbeauftragt wird, liegt die Verantwortung für die Speisenhygiene bei kulinario® (z. B. bei Anlieferung der Buffets wird auf einen möglichst kurzfristigen Aufbau der für den Verzehr gedachten Ware geachtet, Abdeckungen werden erst unmittelbar vor Veranstaltungsbeginn

entfernt, max. Heißhaltedauer von 3 Stunden, max. Lagerdauer von 45 Min. für gekühlte Speisen bei Raumtemperatur). Wird die Buffetbetreuung durch die Kund*innen oder durch Dritte durchgeführt, haften die Auftraggeber*innen für die Einhaltung der hygienischen Rahmenbedingungen.

Preise

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angeführt.
- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO.
- Die Angebotspreise gelten drei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit ist kulinario® berechtigt, die Preiserhöhungen der Hersteller*innen oder Lieferant*innen und die Lohnerhöhungen gem. den gültigen Kollektivverträgen an die Auftraggeber*innen weiterzugeben. Die Auftraggeber*innen können vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise, beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführte Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Zelten oder Ähnlichem sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht im Angebot enthalten. Eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundene Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an vor Ort ansässige Gastronomie oder Cateringabgaben werden an die Kund*innen weiterverrechnet.
- Kosten für kücheninterne Personal-Leistungen sind – falls nicht anders angeboten – in den jeweiligen Speisenpreisen inkludiert. Kosten für Logistik und Service bzw. den Auf- und Abbau sowie die Betreuung vor Ort sind in den Angeboten gesondert angeführt (siehe in der Catering Mappe angegebene Stundensätze).
- Getränke und Personalstunden sind in den Angeboten als Schätzmengen dargestellt und werden – soweit nicht anders vereinbart – gemäß dem Verbrauch bzw. gemäß der tatsächlichen Veranstaltungsdauer inkl. der erforderlichen Vor- und Nachbereitungszeiten für die Erbringung der Cateringleistungen in Rechnung gestellt. Personalstunden werden im 15-Min. Takt und Getränke nach den verbrauchten bzw. geöffneten Gebinden abgerechnet.
- Die Angebotserstellung, sowie die erste Korrektur sind im Preis enthalten. Ab der zweiten Korrektur betragen die Korrekturkosten, für jede weitere Korrektur des Angebots jeweils 11,40 €.

Stornobedingungen

Eine schriftliche Stornierung des Cateringauftrags durch die Auftraggeber*innen ist:

- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: kostenlos
- Bis 14 Tage vor der Veranstaltung: werden 25 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 3 Tage vor der Veranstaltung: werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor der Veranstaltung ist kulinario® berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig. Bei Zahlungsverzug werden die gesetzlichen Verzugszinsen (gem. § 352 UGB) und allfällige Mahnspesen fällig.

Behörden & Versicherung

Für alle behördlichen Genehmigungen und Auflagen sowie den Abschluss allfälliger Versicherungen sind die Auftraggeber*innen verantwortlich.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist je nach Standort Linz, Wien oder Ried im Innkreis. Zur Anwendung gelangt ausschließlich österreichisches Recht.



LINZ
SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH
Seilerstätte · 4 · 4010 Linz

WIEN
VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH
Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED
KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
Schlossberg 1 · 4910 · Ried im Innkreis



LINZ
KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.
Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz
www.kulinario-herenstrasse.at

REGION RIED

MELANIE DURINGER
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 60 293 225

REGION WIEN

NATASA JOVANOVIĆ
natasa.jovanovic@kulinario.at
+43 (0)1 / 599 88 68 97

WOLFGANG WEBER
wolfgang.weber@kulinario.at
+ 43 (0) 664 / 88 493 280



KULINARIO®

*Kochen.
Können wir.*

**CATERING.
KÖNNEN WIR.**

**BEILEGEBLATT RIEDER
KÖSTLICHKEITEN**

Rieder Köstlichkeiten

Bunt gefüllte Party-Brezen mit Weizen- oder Vollkornteig.



Party-Breze gemischt gefüllt

Groß (ca. 15 Personen)

mit Weizen-Breze49,50 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze55,00 €

Klein (ca. 10 Personen)

mit Weizen-Breze38,50 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze49,50 €

Party-Breze gemischt gefüllt mit Lachs

Groß (ca. 15 Personen)

mit Weizen-Breze55,00 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze66,00 €

Klein (ca. 10 Personen)

mit Weizen-Breze44,00 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze55,00 €

Party-Breze gemischt gefüllt mit Schnitzel & Faschierten Laibchen

Groß (ca. 15 Personen)

mit Weizen-Breze55,00 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze66,00 €

Klein (ca. 10 Personen)

mit Weizen-Breze44,00 €
mit Vollkorn- oder Laugen-Breze55,00 €

Rieder Köstlichkeiten

Ausgewählte Snacks, Getränke & warme Speisen für die Region Ried.



Gefülltes Gebäck

pro Stk.

Schinkenstangerl2,60 €
Käsestangerl2,60 €
Gefülltes Korngebäck2,60 €
mit Schinken und Käse

Warme Gerichte

Preis pro Port./ mind. 10 Port. pro Sorte

Frankfurter3,80 €
1 Paar, mit Gebäck, Senf und Kren
Debreziner3,80 €
1 Paar, mit Gebäck, Senf und Kren
Weißwürste3,80 €
1 Paar, mit Gebäck, Senf und Kren
Warmer Leberkäse15,90 €
1 kg, diverse Sorten
Innviertler Knödel10,80 €
6 Stk., mit Sauerkraut
Wiener Schnitzel10,80 €
1 Port., Schwein oder Pute mit Beilage und Preiselbeeren
Kaiserschmarren7,70 €
1 Port., mit Zwetschenröster

Bier

0,33 L

Rieder Pils2,80 €
Rieder Märzen2,80 €
Rieder Lemon2,80 €

Wein

0,75 L

Welshriesling19,10 €
Polz, Südsteiermark
Gelber Muskateller19,90 €
Langmann, Südsteiermark
Blaifränkisch Platin18,30 €
Stiftskellerei Reichersberg, Burgenland
Cuvée Chorus33,30 €
Stift Klosterneuburg, Niederösterreich



LINZ
SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH
Seilerstätte · 4 · 4010 Linz

WIEN
VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH
Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED
KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
Schlossberg 1 · 4910 · Ried im Innkreis



LINZ
KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.
Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz
www.kulinario-herenstrasse.at

KONTAKT FÜR IHRE CATERINGBESTELLUNG

MELANIE DURINGER
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 60 293 225