



HAUS DER
INGENIEURE



PALAIS
ESCHENBACH

CATERING PAUSCHALEN

Um Ihnen die Organisation Ihrer Veranstaltung zu erleichtern, haben wir für Sie folgende all inclusive Packages zusammen gestellt. Damit steht einer gelungenen Veranstaltung nichts mehr im Weg!

VARIANTE I

ab 50 Personen

all inclusiv Package pro Person
für 5 Stunden (zB: 19:00 - 24:00 Uhr)
inkludiert Speisen, Mobiliar, Mitarbeiter,
Leihgeschirr, exkl. Getränke
(gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Getränkepauschale an)

Personenanzahl	50	100	150	200
Brötchenbuffet	€ 22,00	20,00	19,00	18,00
Fingerfood	€ 26,00	24,00	23,00	22,00
Buffet	€ 44,00	41,00	40,00	39,00
Flying Buffet	€ 44,00	41,00	38,00	37,00
Gala Menü	€ 58,00	54,00	53,00	52,00
Getränkepauschale	ab € 19,00			

VARIANTE II

ab 50 Personen

all inclusiv Package pro Person
für 5 Stunden (zB: 19:00 - 24:00 Uhr)
inkludiert Speisen, Mobiliar, Mitarbeiter,
Leihgeschirr, exkl. Getränke
(gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Getränkepauschale an)

Personenanzahl	50	100	150	200
Snackbuffet	€ 25,00	23,00	22,00	21,00
Fingerfood	€ 32,00	30,00	29,00	28,00
Buffet	€ 55,00	53,00	50,00	49,00
Flying Buffet	€ 57,00	53,00	51,00	50,00
Gala Menü	€ 71,00	68,00	66,00	65,00
Getränkepauschale	ab € 19,00			



HAUS DER
INGENIEURE



PALAIS
ESCHENBACH

BRÖTCHEN & SNACKS

BRÖTCHEN BUFFET

Räucherlachs
Kräuteraufstrich | Dille | Zitrone
Rauchschinken
Melonenbällchen | Gervaishaube
Ungarische Salami
Essiggurkerl
Fein Gehacktes
Baby Maiskolben
Ei Aufstrich
Cherrytomate | Salat

es werden 5 Stück pro Person kalkuliert

SNACK BUFFET

Tramezzinirolle
Curry-Ei | Schnittlauch | Rucola
Tramezzinirolle
hausgemachtes Antipasti | Paprika | Tomate | Zucchini
Tortilla Wrap
Thunfischcreme | Kapernbeere | Paprika
Tortilla Wrap
Krengervais | Räucherlachs | Salat | Dillsenf
Rosmarin Focaccia
Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto | Gervais

Baby Cake | Double chocolate
Baby Cake | Heidelbeere | Streusel
Baby Cake | Schokodrops

es werden 5 Stück pro Person kalkuliert



HAUS DER
INGENIEURE



PALAIS
ESCHENBACH

FINGERFOOD

FINGERFOOD VARIANTE I

Tramezzinirolle
Räucherlachs | Krengervais | Gurkenstifte
Rosmarin Focaccia
Prosciutto | Grana | Crème fraîche
Tortilla Wrap
Antipasti | Paprika | Zucchini | Tomate
Ciabatta
Mozzarella | Tomaten | Basilikumpesto | Gervais
Tramezzinieck
Eicreme | Schrimps

Baby Cake | Double chocolate
Baby Cake | Heidelbeere | Streusel
Baby Cake | Schokodrops

es werden 5 Stück pro Person kalkuliert

FINGERFOOD VARIANTE II

Prosciutto-Grana Rolls
Prosciutto | Grana | Rucola
Kalbslebermousse
Preiselbeergelée | Schwarzbrotchip
Mariniertes Rinderfilet
Kapernbeere | Focaccia
Lachs Tartar
Erdäpfelbrot | Crème fraîche | Zitronenfilet
Ziegenkäsetrüffel
Zucchinimantel | Tomatenconfit

Schokoladen-Mascarponearte
Waldbeeren
Getunkte Früchte
handgeschöpfte Felchlin Schokolade

es werden 5 Stück pro Person kalkuliert



BUFFET VARIANTE I

Fein geschnittener Prosciutto
sonnengereifte Melonen
Hausgemachte Antipasti
Zucchini | Paprika | Pilze | Parmesan
Pollo Tonnato
Thunfischcreme | Kapernbeeren | Rucola
dazu ofenfrisches Gebäck

Gegrillte Landhuhnbrust
Paprikarahm | hausgemachte Spätzle
Faschierte Laibchen
Erdäpfelpüree | Bratensaft | Röstzwiebel
Indisches Curry
Kichererbsen | Brunnenkresse

Gefüllte Brandteigkrapfen
Schokoladenmousse Schokospäne
Flaumige Topfennockerl
Butterbrösel | süßer Schnee | Erbeerpüree
Panna Cotta
Mangomousse | Minze

BUFFET VARIANTE II

Fein Kalbsfiletscheiben
marinierte Pfirsiche | Kräuterseitlinge | Salatnest
Forellen Tartar
Crème fraîche Nockerl | Rucola | Zitronenöl
Zweierlei Ziegenkäse
Crème brûlée | Taler | Schwarzbrotchip
dazu ofenfrisches Gebäck

Rosa Filetsteak von der Schneidestation
Parmesanpolenta | Portweinjus | Junggemüse
Gegrillter Lachs & Garnele
Kokos-Ingwerpüree | getrocknete Tomaten | Kräuter
Hausgemachte Penne aus dem Wok
Tomaten-Ricottasauce | Riesling | Basilikum

*any.act Bananensplit im Glas
Vanille Eis | Obers
*any.act Apfelstrudel Cupcake
Butterbrösel | Vanille-Zimtcreme
Schokoladenbrunnen
Fruchtsashimi | Biscuitwürfel



FLYING BUFFET

FLYING BUFFET VARIANTE I

Hausgemachte Antipasti
Zucchini | Paprika | Pilze | Parmesanrolle
Ananas Curry Salat
tranchierte Putenbrust | Chillifäden
Kalbstafelspitz Mousse
Wurzelgemüse | Krenhippe
Hühnerfilets in Grana-Panier
mediterraner Kartoffelsalat | Oliven | Kapern Grillgemüse

Triologie vom Schokoladenmousse
Beerenpüree
Eisgekühlte Topfencreme
Erdbeer Ragout
Cremeschnitte
Waldbeeren

es werden 6 Speisen pro Person kalkuliert

FLYING BUFFET VARIANTE II

Büffelmozzarella Mousse
Basilikumgelée | Tomatenmarmelade
Hausgebeizter Saibling
Blini | Limette | Gin
Rosa Kalbstafelspitzscheiben
asiatischer Sprossensalat | Chilli Honig | Paprika
Zwiebelrostbraten 2.0
Zwiebelpüree | Erdäpfelchips | Gurkenpesto
Hausgemachte Gnocchi
Parmesan-Trüffelschaum | knuspriger Rucola
Rotes Linsen Daal
indische Kräuter | gegrillter Garnelenspieß | Limette

Warmes Felchlin Schokoladensoufflé
Ribiseln | Minze
Hausgemachtes gesalzenes Karamell Eis
Schokogitter | Minze
Cremiger weißer Schokoladenkuchen
Früchtekompott | Minze

es werden 6 Speisen pro Person kalkuliert



MENÜ VARIANTE I

Couvert

Brotpralinen | gesalzene Butter | Olivenöl

Sellerieschaumsuppe

wilde Kräuter | Croutons

Gegrillte Maishendlbrust

hausgemachte Gnocchi | Mascarpone-Tomatenschaum
Junggemüse | Wildkräuter

Nougat- & Erdbeerknödel

Butterbrösel | Beerensalat | süßer Schnee

MENÜ VARIANTE BIO & REGIONAL

Tartar vom Alpenlachs

Krenschaum | Zitronen-Gervais Nockerl | BIO-Brot

Rosa Filetsteak vom BIO-Styra Beef

cremige Parmesanpolenta | Wan Tan Schüsslerl
glasiertes BIO Junggemüse

Nougat- & Erdbeerknödel

Butterbrösel | Beerensalat | süßer Schnee

MENÜ VARIANTE II

Couvert

Brotpralinen | gesalzene Butter | Olivenöl

Vorspeisenvariation im Glasturm

Getrübte Parmesanschaumsuppe

*any.act Beef Tartar | Estragonemulsion | Eigelbcreme
Chillin' Tuna | rosa Thunfisch | Zitronengras-Curryfond

Pochiertes Skreifilet

luftiges Sauerrahmpüree | Gemüsestroh
Forellenkaviar | Weißweinschaum

Dessertvariation

Nougat Crème Brûlée

Cremiger Schokoladenkuchen | marinierte Früchte
Topfenkuchen | Grießflammerie Spiegel

MENÜ VARIANTE WIENER KLASSIK

Erdäpfelschaumsuppe

Croutons | Kresse

Altwiener Tafelspitz

Rösti | Apfelkren | Schnittlauchsauce | Cremespinat

Soufflierter Kaiserschmarren

Zwetschenröster | Apfelmousse | Staubzucker



GETRÄNKE

GETRÄNKE

werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet

Aperitif

Hausgemachter Saisonprosecco Glas	€ 2,90
Prosecco Aperol Glas	€ 2,90
Prosecco Spumante Zonin 0,7 lt	€ 11,90

Akoholfrei

Orangensaft Pago 1 lt	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb Nikles 1 lt	€ 3,20
Mineralwasser prickelnd Römerquelle 0,7 lt	€ 2,50
Mineralwasser still Römerquelle 0,7 lt	€ 2,50
Coca Cola 0,33 lt	€ 1,50
Coca Cola light 0,33 lt	€ 1,50
Bitter Lemon Schweppes 0,2 lt	€ 1,40
Tonic Water Schweppes 0,2 lt	€ 1,40

Bier

Stiegl Goldbräu 0,33 lt	€ 1,90
-------------------------	--------

Weine

Grüner Veltliner Strasser Tal, Topf 2013	€ 11,00
Zweigelt Classic, Gager 2012	€ 12,80

Kaffee

Nespresso (Espresso, Capuccino, Melange, etc.) pro Portion	€ 1,80
--	--------

Gerne erweitern wir unser Getränkeangebot ganz nach Ihren Wünschen!
alle Preise exkl. MwSt



INVENTAR & MITARBEITER

INVENTAR

Nachfolgend das inkludierte und optional erhältliche Mobiliar:

Stehtische	inkludiert
inkl. Tischwäsche kurz	
Seminar- & Buffettische	inkludiert
inkl. Tischwäsche	
Sessel	inkludiert
Galatisch 180cm rund	€ 19,50
Barhocker ab	€ 6,00
Tischwäsche 280cm rund	€ 11,00
Tischwäsche 320cm rund	€ 16,00

DEKORATION

Nach Absprache können wir ihnen gerne eine individuelle Dekoration, passend zu Ihrer Veranstaltung zusammenstellen.

PERSONAL

nach den inkludierten 5 Veranstaltungsstunden werden die Mitarbeiter mit folgenden Stundensätzen weiter verrechnet:

Cateringleiter	pro Stunde € 30,00
Service	pro Stunde € 23,00
Barkeeper	pro Stunde € 25,00
Backoffice	pro Stunde € 20,00
Koch	pro Stunde € 25,00

In den Personalkosten sind sämtliche Lohnnebenkosten enthalten. Durch ein Stundenprotokoll werden die Mitarbeiterkosten ermittelt. Nur die tatsächliche Arbeitszeit wird weiter verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass die Personalkosten Auf- und Abbauzeiten, sowie Ladezeiten beinhalten.