



Salzberg
BAR · RESTAURANT

Catering Angebot

Magdalenenstraße 17, 1060 Wien | T +43-1-581 6226

office@salzberg.at | www.salzberg.at

TRADITIONELLES BUFFET

Räucherfischvariation mit Preiselbeerschaum
Hauchdünner Wildrauchschinken mit Sc. Cumberland
Tafelspitzsuzl mit roter Zwiebel

* * * * *

Buffet mit marktfrischen Salaten
Alt Wiener Erdäpfelsalat
Reichhaltige Auswahl an Brot & Gebäck vom Korb

* * * * *

Knuspriges Gansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Gebackene Karpfenfilets
Karamellierte Krautfleckerl
Wiener Schnitzerl vom Kalb
Gegrilltes Saisongemüse

* * * * *

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Hausgemachte Sacherwürfel
Somlauer Nockerl mit Schokolade
Lebkuchenmousse mit Beerenröster

Preis pro Person EUR 32,00

Salzberg |Bar| Restaurant - HOCHGESCHÄTZT

RUSTIKALES BUFFET

Bratapferl mit Blutwurst auf Sauerkraut
Rindfleischsalat mit steirischem Kürbiskernöl
Wildpastete mit Preiselbeeren
Tiroler Schinkenspeck mit frischen Feigen
Ganzer gebratener Wildwasserlachs

* * * * *

Knackiger Blattsalat, Erdäpfel- & Tomatensalat mit hausgemachten Dressings
Reichhaltige Auswahl an Brot & Gebäck vom Korb

* * * * *

Alt Wiener Backhenderlstücke
Schweinsfilet auf Speckbohnen und Dukatenfrites
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle
Tiroler Kasnockn mit Röstzwiebel
Gebackener Karpfen

* * * * *

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Buchteln mit Vanillesauce
Regionale Käseplatte
Strudelvariation

Preis pro Person EUR 30,00



EXQUISITES BUFFET

Schwertfisch-Carpaccio mit Basilikum-Pesto

Avocado-Flußkrebssalat mit Koriander und Chili

Anti Pasti

(Zucchini, Balsamico-Zwieberl, Kapernfrüchte, sonnengetrocknete Tomaten)

Roastbeef auf Rucola Beet und Parmesansplitter

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

* * * * *

Seeteufel-Medaillons im Prosciutto-Mantel auf Safranreis

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Maroni und Pappardelle

Kleine Rindersteaks mit Grillgemüse und Gratin

Getrüffelte Ricotta-Ravioli mit gehobeltem Grana

Flugentenbrust mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödel

* * * * *

Buffet mit marktfrischen Salaten

Reichhaltige Auswahl an Brot & Gebäck vom Korb

* * * * *

Weißes Mohn-Schokomousse mit Weichseln

Creme Brulle vom Bratapfel

Mozartknödel in Butter-Krokantbröseln

Preis pro Person EUR 36,00

Salzberg |Bar| Restaurant - HOCHGESCHÄTZT

MEDITERRANES BUFFET

Büffelmozzarella mit Mango-Würfeln und rosa Pfeffer

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren

“Taboule” - Cous-Cous-Salat mit Kichererbsen

Ziegenmischkäse auf Vogerlsalat und Himbeeren

* * * * *

Buffet mit marktfrischen Salaten

Reichhaltige Auswahl an Brot & Gebäck vom Korb

* * * * *

Hausgemachte Ricottaravioli mit Limettenbutter

Zitronenhähnchen mit Salbei-Erdäpfeln

Gegrillte Garnelen auf Safranreis

Kleine Rind-Steaks mit Erdäpfel-Gratin

Butterfischmedaillons und Grillgemüse

* * * * *

Panna Cotta mit Pistazienkrokant

Frischer Fruchtsalat von exotischen Früchten

Erdbeer-Joghurtcreme mit Rose-Weingelee

Preis pro Person EUR 36,00

VEGANES BUFFET

Wraps mit gebratenem Paprika & Avocado-Creme gefüllt
Karamelisierter Jungzwiebel & Fenchel mit Tomaten-Basilikum-Salsa
Chiccoreeblatt mit Estragon-Kichererbsen-Creme
Pikanter Spargel-Erdbeersalat mit Limetten-Rahm

* * * * *

Buffet mit marktfrischen Salaten & hausgemachter Dressing
Alt Wiener Erdäpfelsalat
Reichhaltige Auswahl an Brot & Gebäck vom Korb

* * * * *

Zucchini-Dinkelreis-Laibchen mit Tomaten-Thymian-Sauce,
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree
Fenchel-Zuckererbsen-Kokos-Curry mit Jasminreis
Chili con Soja mit knusprigen Polentatalern
Hirse-Risotto mit gelben Zucchini, frischen Kräutern & Nüssen

* * * * *

Salbeiblätter in Wein-Reismilchteig mit Marillenmus
Karamellierte Birne auf Birnen-Pfeffer-Ragout
Gebackene Mäuse mit Rhabarberkompott (oder Apfelkompott)

Preis pro Person EUR 30,00



BRUNCH BUFFET

Kalt

Schinken-, Wurst- & Speckplatte
Käseplatte mit Emmentaler, Brie, Schafkäse, Edamer
Im ganzen gebratener Wildwasser-Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Gebratenes, mariniertes Gemüse nach Saison
Topfen-Kräuteraufstrich, Ei-Aufstrich, Frischkäse
Frisches Paprikagemüse, Tomaten & Gurkenstücke
Brot & Gebäckvariation aus dem Korb

Cerealien

Müsli, Cornflakes & Schokoflakes, dazu frisches Obst nach Saison, Naturjoghurt & Milch

Warm

Würziges Bohnengulyas (vegetarisch)
Münchner Weißwurst mit süßem Senf & Brezel
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
Eiergerichte nach Wahl vor Ort in der Pfanne frisch zubereitet

Desserts

Waffeln zum Selbermachen, Zimtzucker, Schoko- und Himbeer-Sauce
Hausgemachter Schokolade-Brownie

Preis pro Person EUR 26,00

FLYING BUFFET*

Kalt

Pralinen von der Entenleber auf frischer Feige
Sesam-Crepe Roulade mit Truthahn-Mangofülle
Roastbeef-Röllchen mit frischem Kräuter-Dip
Marinierte Krebsschwänze am Löffel serviert

Warm

Schweinsmedaillons im Zucchiniwickel
Seeteufel im Speckmantel auf Ratatouille
Gebratene Garnelen am Zitronengras-Spieß
Gebackene Risotto-Schafkäse-Bällchen auf Mangold
Ravioli mit Steinpilzfülle und Grana

Süß

Nougatmousse mit Erdbeer-Chilisauce
Topfenknöderl mit Nougatfülle & Haselnussbrösel
Maroni-Püree mit Schlagobers auf Weichselbeet

Preis pro Person EUR 32,00

*Wir kalkulieren mit 14 Stück Fingerfood pro Person.

FINGERFOOD ANGEBOT

Kaltes Fingerfood*

Mini-Wraps

- mit Peperonata-Schafkäsefülle 2,40
- mit gebratenem Hühnerfilet und Sojagemüse 2,40
- mit mexikanischer Rindfleisch-Maisfülle 2,40
- mit vegetarischer Melanzani-Humusfülle 2,40

Mini-Tramezzini (4-stöckig)

- mit Thunfisch und Tomaten 2,40
- mit Prosciutto und Gemüsemayonaise 2,40
- mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum 2,40
- mit Räucherlachs und Ei 2,40

Canapé auf Baguette, Schwarz- oder Vollkornbrot

- mit Perlhuhnterrine und Haselnuss-Marillen Chutney 2,80
- mit Büffel-Mozzarella Terrine und Tomaten-Basilikum Vinaigrette 2,80
- mit Spinat-Garnelen Terrine 2,80
- mit Roastbeef-Avokado Röllchen 2,80

Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto 2,40

Roastbeef-Röllchen 2,80

Marinierte Sushi-Thunfischwürfel auf Asia-Salat 3,00

Pralinen von der Entenleber mit Feige 2,50

Lachsrollchen mit Kräutertopfen-Fülle 2,80

Vollkorn-Toast mit Sardellen-Lachs Röllchen 2,50

Marinierte Garnelen im Bananenblatt serviert 2,80

Putenmedaillons im Kokosmantel auf Mangochutney 2,50

Kräutercrepe mit Spinat-Pinienkernen und Ricotta gefüllt 2,50



Sesam-Crepe Roulade mit Truthahn-Mangofülle	2,50
Bruschetta mit Tomate und Rucola	2,20
Feigen mit Prosciutto und Minze	2,50
Rohschinkenspieß mit Ananas	2,80
Garnelen-Sardellen Spieß mit schwarzen Rosmarien-Oliven	2,80
Tomatenschiffchen mit Basilikum-Frischkäse	2,50
Gegrillte Melanzani-Röllchen mit Pinien-Frischkäse	2,50

Warmes Fingerfood*

Feurige Chicken Wings	2,20
Kleine Kalbs-Wiener Schnitzerl	2,80
Kleine Wiener vom Schwein oder Huhn	2,50
Spinat-Erdäpfelknöderl mit Gorgonzola-Dip	2,50
Piroggen mit Lachs gefüllt	2,50
Gemüselaibchen mit Knoblauchdip	2,20
Meatballs mit Tomatensauce	2,20
Lamm-Polpetti am Spieß mit pikantem Dip	2,30
Gebratene Zucchiniröllchen mit Shrimps und Schinkenspeck	2,50
Garnelen im Knuspermantel gebacken	2,80
Hühnersaté in pikanter Erdnussauce	2,50
Lachssaté mit Limettendip	2,80
Frühlingsrolle und süßem Chili-Dip	2,00
Thailändische Curry-Hühnerspießchen	2,50
Seeteufel im Speckmantel auf Ratatouille	2,80
Schweinsmedaillons im Zucchiniwickel	2,80

Löffel- bzw. Gabel-Food (oder im Glas serviert)*

Asiatischer Glasnudelsalat	2,20
Gebratene Hühnerleber auf Calvados-Apfel mit Preiselbeerdip	2,50
Gebratene Garnele in Chili-Sauce auf Gabel	2,80
Gebackene Risottobällchen mit Grana auf Gabel	2,20
Marinierte Krebsenschwänze	2,80
Eiernudeln mit Shrimps oder Hühnerbrust-Streifen	2,50
Zitronengras-Spieße mit Garnelen	2,80
Lammragout mit Minze	2,50
Kalbrahm-Beuscherl mit Miniknöderl	2,50
Ravioli mit Steinpilzfülle und Grana	2,80

Süßes Fingerfood*

Panna Cotta mit Himbeeren	2,00
Exotischer Fruchtsalat im Glas serviert	2,00
Marinierte Feigen mit Mascarponecreme am Löffel serviert	2,50
Erdbeeren mit Limettenjoghurt (saisonal)	2,00
Fruchtspießchen mit Mandelsplitter & Schokolade	2,50
Sacherwürfel	2,00
Tiramisu im Glas serviert	2,50
Mousse von weißer oder dunkler Schokolade im Glas serviert	2,50
Nougatmousse mit Erdbeer-Chilisauce im Glas serviert	2,50
Apfel-, Topfen-, oder Erdbeerstrudel	2,00
Mini-Nougatknödel	2,00
Topfen-Kipferlschmarrn	2,00

*Alle angeführte Preise für Fingerfood sind Netto-Stückpreise.



Variante 1

Wir kalkulieren mit 2 pikanten und 1 süßen Stück pro Person und bitten um Auswahl von 3-4 Fingerfood.

Preis pro Person exkl. MwSt. € 8,20

Variante 2

Wir kalkulieren mit 4 pikanten und 2 süßen Stück pro Person und bitten um Auswahl von 7-8 Fingerfood.

Preis pro Person exkl. MwSt. € 15,60

Variante 3

Wir kalkulieren mit 6 pikanten und 3 süßen Stück pro Person und bitten um Auswahl von 9-10 Fingerfood.

Preis pro Person exkl. MwSt. € 22,50

Wir verweisen darauf, dass Variante 1 und 2 nicht sättigend sind.

Getränke:

Alkoholfrei:

Mineralwasser mit/ohne	1,00L	€	2,50/Fl.
Apfelsaft naturtrüb und Orangensaft	1,00L	€	3,50/Fl.
Blutorangensaft, Multivitaminsaft	1,00L	€	3,50/Fl.
Coca Cola, Coca Cola light	1,00L	€	3,50/Fl.
Almdudler	1,00L	€	3,50/Fl.

Bier:

Weitra Helles, od. Zwickl, od. Budweiser	Fass 30 L	€	200,00/Fass
Weitra Helles, od. Zwickl, od. Budweiser	Fass 50 L	€	300,00/Fass
Stiegl Goldbräu, Hirter Pils od. Trumer Pils	0,50L	€	3,00/Fl.
Paulaner Weißbier hefetrüb oder klar	0,50L	€	3,00/Fl.

Schankweine:

Welschriesling, WG Kletzer, Bad Pirawarth	1,00L	€	11,00/Fl.
Zweigelt, WG Kletzer, Bad Pirawarth	1,00L	€	12,00/Fl.

Bouteillenweine:

Grüner Veltliner Gmörk, WG Bauer, Feuersbrunn	0,75L	€	19,80/Fl.
Sauvignon Blanc, WG Rauch, St.Peter, Stmk.	0,75L	€	21,00/Fl.
Roter Veltliner, WG Fritz, Zaussenberg am Wagram	0,75L	€	19,80/Fl.
Zweigelt 2011, WG Altenburger, Jois	0,75L	€	19,80/Fl.
Cuvée Buchkogel, WG Nehrer, St.Georgen/Neusiedl	0,75L	€	23,00/Fl.

Sekt:



Salzberg
BAR · RESTAURANT

Goldegg Sekt trocken	0,75L	€	13,00/Fl.
Schlumberger Sparkling Brut	0,75L	€	25,00/Fl.
Prosecco di Valdobbiadene	0,75L	€	18,50/Fl.

Spirituosen:

Aperol	1,00 L	€	50,00/Fl.
Stolichnaja Vodka	0,75 L	€	50,00/Fl.
Gordons Dry Gin	0,75 L	€	50,00/Fl.
Havana Club 3anos	0,75 L	€	60,00/Fl.
Averna	1,00 L	€	70,00/Fl.

Musetti Kaffee:

Klein (kleiner Mokka, Verlängert, Melange)	€	1,50
Tee (verschiedene Sorten)	€	1,50
Zotter Trinkschokolade (verschiedene Sorten)	€	3,00

Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Angeschlagene Fässer und offenen Weinflaschen werden als 1 Stück verrechnet.



Weinkarte

Welschriesling Weingut Franz Kletzer, Bad Pirawarth	1,00L	€	11,00/Fl.
Gemischter Satz 2013 Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde	0,75L	€	19,50/Fl.
Grüner Veltliner Gmörk 2013 Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn	0,75L	€	19,80/Fl.
Sauvignon Blanc Ottersbachtal 2013 Bio-Weingut Holger Hagen, St. Veit am Vogau	0,75L	€	21,00/Fl.
Roter Veltliner Wagramterrassen 2013 Weingut Familie Fritz, Zausenberg am Wagram	0,75L	€	19,80/Fl.
Wachauer Riesling 2013 Weingut Rainer Wess, Krems	0,75L	€	21,00/Fl.
Grüner Veltliner Smaragd Terrassen 2007 Weingut Rudi Pichler, Wösendorf	0,75L	€	55,00/Fl.
Sauvignon Blanc Obegg 2007 Weingut Skoff Original, Gamlitz	0,75L	€	55,00/Fl.
Riesling Zöbinger Heiligenstein 2001 Weingut Bründlmayer, Langenlois	0,75L	€	55,00/Fl.



Zweigelt 2013 Weingut Franz Kletzer, Bad Pirawarth	1,00L	€	12,00/Fl.
Zweigelt 2012 Weingut Markus Altenburger, Jois	0,75L	€	19,80/Fl.
Cuvée Buchkogel 2011 (Blaufränkisch/Zweigelt/Syrah) Weingut Nehrer, St.Georgen/Neusiedl	0,75L	€	23,00/Fl.
Pitti 2012 (Zweigelt/Blaufränkisch) Weingut Pittnauer, Gols	0,75L	€	19,80/Fl.
Blaufränkisch Reserve 2006 Weingut Wallner, Deutsch-Schützen	0,75L	€	29,00/Fl.
St. Laurent Reserve Frauenfeld 2009 Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf	0,75L	€	43,00/Fl.
Schützner Stein 2000 Weingut Prieler, Schützen am Gebirge	0,75L	€	75,00/Fl.

Equipment & Anlieferung:

1. Leihgeschirr:
Für die benötigten Teller, Besteck & Gläser... verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 3,50 pro Person bei Fingerfood-Angeboten und 4,50 pro Person bei Buffets.
2. Für Anlieferung und Abholung innerhalb von Wien verrechnen wir pauschal 80,00 EUR.
3. Auf- und Abbau wird nach Aufwand abgerechnet.

Optionales Equipment

- Jura-Espressomaschine und Zubehör	à	30,00
- Waffeleisen & Zubehör	à	20,00
- Stehtisch	à	14,00
- Buffettisch	à	10,00
- Bierzapfanlage und Kohlensäure		50,00

Tischwäsche

Weißer Tischtücher für Buffet, Tische & Stehtische

Die Tischwäsche wird nach Verbrauch verrechnet.

- Tischtuch weiß 140 x 140cm	3,00 Euro / Stück
- Tischtuch weiß 140 x 200cm	4,00 Euro / Stück
- Tischtuch rund, weiß, 280 cm	16,00 Euro / Stück
- Stehtisch-Husse, weiß, für 80 cm Tische	14,00 Euro / Stück



Mitarbeiter

Die Kosten für Mitarbeiter werden nach Stundensätzen berechnet. Wir benötigen Mitarbeiter für den Aufbau und Abbau sowie für die Kernzeit der Veranstaltung.

Die Abrechnung der Mitarbeiter erfolgt nach tatsächlichem Aufwand bei Rechnungslegung.

1 Servicekräfte	à	24,00 / Stunde
1 Koch	à	26,00 / Stunde
1 Aufbauhilfe	à	20,00 / Stunde
1 Cateringleitung	à	30,00 / Stunde

Wir machen gerne aufgrund von Erfahrungswerten eine Empfehlung zur Mitarbeiteranzahl. Die genaue Anzahl der Mitarbeiter wird nach einem persönlichen Gespräch festgelegt. Die Anzahl der Köche ist von den ausgewählten Speisen abhängig.

Weiters möchten wir höflich darauf hinweisen, dass die Mindestbuchung unserer Mitarbeiter 4 Stunden beträgt.



Allgemeine Liefer- und Leistungsbedingungen

Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Auftraggeber und der Swoboda & Partner OG (in der Folge Salzberg Catering genannt) gelten folgende Geschäftsbedingungen:

1. **Vertragsabschluss:** Grundlage der Geschäftsbeziehungen ist ein unterzeichneter Vertrag oder schriftlich, mündlich oder schlüssig (beispielsweise durch E-mail) angenommener Kostenvoranschlag, in dem alle vereinbarten Dienstleistungen sowie die Vergütung festgehalten werden. Sofern die Vertragsparteien schon in Geschäftsbeziehung stehen, sind die folgenden AGB auch auf mündlich geschlossene Vereinbarungen - insbesondere auf Zusatzaufträge - anzuwenden.
2. **Leistungen und Honorare:** Das Erstgespräch zur Erfassung der Projektedaten und die Erstellung eines Angebots sind kostenlos. Alle nachfolgend erbrachten Leistungen im Zusammenhang mit der Vorbereitung des Caterings - insbesondere auch zeitlich intensive Besprechungen mit dem Auftraggeber - sind, wenn es zu keiner Auftragserteilung kommen sollte, gesondert abzugelten. Gegebenenfalls verrechnen wir einen dafür einen Stundensatz von 50 EUR pro Person.

Der Auftraggeber ersetzt alle aufgelaufenen Barauslagen (wie Strom- und Wasserkosten, Leihgebühren) - auch wenn diese nicht im Kostenvoranschlag angeführt wurden, Salzberg Catering nach tatsächlichem Aufwand zu ersetzen.

3. **Speiseangebot:** Unsere Speisen orientieren sich am saisonalen Marktangebot. Es ist möglich, dass sich aufgrund mangelnder Verfügbarkeit das Speiseangebot verändert. Das Salzberg Catering behält sich das Recht vor in diesem Fall einen Austausch durch zumindest gleichwertige Waren vorzunehmen. Unsere Angebote verstehen sich als Vorschlag. Jedes Angebot kann nach Kundenwunsch geändert werden.
4. **Bekanntgabe der Personenanzahl:** Um einer professionellen Vorbereitung gerecht zu werden ist es notwendig bereits im Vorfeld die Personenanzahl zu definieren. 2 Wochen vor Veranstaltungstermin benötigen wir einen ersten Richtwert, 3 Werktage zuvor die genaue Personenanzahl, die als Verrechnungsbasis dient.

Salzberg Catering gewährleistet für einen vertragsgemäßen Ablauf des Caterings, sofern die angegebene Personenanzahl nicht überschritten wird. Bei Überschreitung der angegebenen Personenanzahl trifft Salzberg Catering keine Haftung für einen reibungslosen Ablauf, insbesondere dafür, dass alle anwesenden Gäste ausreichend mit Speisen und Getränken sowie von genügend Servicepersonal versorgt werden.

Wir bieten unsere Cateringleistungen ab einer Mindestpersonenanzahl von 30 Personen pro Veranstaltungstag an. Falls Sie die Mindestpersonenanzahl nicht erreichen können Sie unter

Salzberg |Bar| Restaurant - HOCHGESCHÄTZT



Beachtung der Stornobedingungen vom Vertrag zurücktreten oder die Mindestpersonenanzahl gilt als Verrechnungsbasis.

5. Zahlungsbedingungen: Bei Auftragserteilung stellen wir 40% der Auftragssumme als Anzahlung in Rechnung. Bei Rücktritt nach Bestellung fallen 10% des Bestellwertes als Handlungsunkosten an. Bei Rücktritt weniger als 3 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstag verrechnen wir 80% der Auftragssumme.
6. Equipment: Der Auftraggeber haftet für jegliches Risiko an Geschirr, Besteck, Gläsern, Equipment und Geräten, die von Salzberg Catering und auch von Drittfirmen für die Veranstaltung zur Verfügung gestellt werden.
7. Anlieferung: Der Auftraggeber hat die Zufahrtsmöglichkeit zum Veranstaltungsort mit LKWs zu gewährleisten. Sollte dies nicht möglich sein, so hat er dies Salzberg Catering mitzuteilen und allenfalls zusätzliche Kosten des Transports zu übernehmen; außerdem hat der Auftraggeber Gewähr zu leisten, dass genügend Raum zum Manipulieren gemäß Auftragsumfang vorhanden ist.
8. Genehmigungen: Der Auftraggeber verpflichtet sich – sofern nichts Gegenteiliges vereinbart wurde – für sämtliche Bewilligungen zur Durchführung des Caterings, sofern erforderlich, zu sorgen. Die erforderliche Anzahl und Art der Stromanschlüsse, Anschlüsse für Wasser und Abwasser- welche vom Auftragnehmer kostenlos beizustellen sind – kann Salzberg Catering dem Auftraggeber erst nach Auftragserteilung und Angabe der Personenanzahl bekannt geben. Allfällige Kosten dafür sind vom Auftraggeber zu bezahlen, auch wenn sie nicht im Kostenvoranschlag genannt sind.
9. Alle Preise verstehen sich netto zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Sämtliche Rechnungen sind prompt nach Erhalt und ohne Abzug fällig.
10. Der Gerichtsstand ist Wien.



Kontakt

Mag. Thomas Windisch

M 06991 – 581 6221

t.windisch@salzberg.at

SALZBERG CATERING

Swoboda + Partner OG

Magdalenenstraße 17

1060 Wien

T 01-581 6226