



SIE WÜNSCHEN - WIR LIEFERN ...

Catering-Service

CATERING-KATALOG



CATERING-ANGEBOT

(Bereitstellung innerhalb WIFI OÖ-Gebäude)

<i>Allgemeine Informationen:</i>	Seite 2
<i>Getränke:</i>	Seite 3 + 4
<i>Mehlspeisen, Kalte Snacks:</i>	Seite 5
<i>Fingerfood:</i>	Seite 6
<i>Speisen-Packages:</i>	ab Seite 7



WICHTIG: Bitte mailen Sie uns Ihre **Catering-Bestellung jeweils**
bis Mittwoch in der Vorwoche der Veranstaltung,
um eine Durchführung sicherstellen zu können!



Bei Fragen steht Ihnen Frau Hinterreiter unter 0732/34 21 65-11
oder office@horizont-wifi.at gerne zur Verfügung.

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Preise inkl. MWSt | gültig ab 26.2.2024 | Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Seite 1

Horizont... weiter mit Genuss

Seeber Gourmet GmbH, Wiener Straße 150, 4020 Linz, 0732/342165-11 office@horizont-wifi.at www.horizont-wifi.at

Allgemeine Informationen:

- Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet (d. h. nur geöffnete Flaschen, verbrauchte Kaffeepads...).
- Personaldienstleistung sowie Geschirr/Besteck stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.
- Tischwäsche für das Catering (für Buffet und Speisen-/Getränke-Konsumation) stellen wir Ihnen ebenfalls gerne kostenlos bereit. Falls Sie darüber hinaus Tischwäsche benötigen, können Sie diese bei uns ausleihen (*Reinigungskostensersatz € 3,90/Stück*).
- **WICHTIG:**
Bitte mailen Sie uns Ihre **Catering-Bestellung mit den verbindlichen Mengen bis jeweils Mittwoch in der Vorwoche der Veranstaltung!**
- Benötigte Daten für Bestellung:
 - o Datum der Veranstaltung
 - o Uhrzeiten (*Beginn/Ende der VA; genauer Zeitplan bzw. bis wann die jeweiligen Speisen/Getränke zur Verfügung stehen sollen*)
 - o Raum
 - o Personenanzahl
 - o Getränke-Auswahl:
*Sorten und tw. Flaschengröße
(Mengenangabe nicht zwingend erforderlich)*
 - o Speisen-Auswahl:
*Packages lt. Personenanzahl;
Brötchen/Mehlspeisen/Fingerfood Stückanzahl erforderlich
→ Verbindliche Anzahl bis Mittwoch in Vorwoche*
 - o Rechnungsanschrift
(inkl. E-Mail-Adresse für elektronische Zustellung)
- Stornierung:
Bis Mittwoch in der Vorwoche der Veranstaltung keine Stornogebühren.
Danach werden 50 % des bestellten Speisen-Caterings in Rechnung gestellt.

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

GETRÄNKE – CATERING

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,75 l Mineral prickelnd/still		€ 4,90
0,25 l Mineral prickelnd/still		€ 3,20
0,2 l Pago (Sorten gemischt)		€ 3,60
0,3 l Fl. Coca Cola, Almdudler, Fanta		€ 3,70
1 l Bio-Orangen-/Bio-Apfelsaft		€ 8,20
Kaffee (Julius Meinl)	Tasse	€ 2,60
Tee	Tasse	€ 2,50

Leitungswasser (in Krügen): Handling-Pauschale € 1,50 pro Teilnehmer/in

BIER

1/3 l Zipfer Urtyp (vom Fass)	€ 4,40
1/3 l Naturgold – alkoholfrei (Flasche)	€ 4,40

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Preise inkl. MWSt | gültig ab 26.2.2024 | Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Seite 3

Horizont... weiter mit Genuss

Seeber Gourmet GmbH, Wiener Straße 150, 4020 Linz, 0732/342165-11 office@horizont-wifi.at www.horizont-wifi.at

APERITIF

0,75 l Prosecco	Drusian	€ 30,00
0,75 l Sekt Schlumberger	Sparkling	€ 36,00

WEINE

Schankweine		1 l
Grüner Veltliner	Waldschütz	€ 24,00
Zweigelt	Waldschütz	€ 24,00

Weißweine		0,75 l
Grüner Veltliner	Höfinger	€ 22,50
GV Brunenthal	Kolkmann	€ 24,50
Riesling	Winzer Krems	€ 24,00
Muskateller	Tement	€ 27,00

Rotweine		0,75 l
Zweigelt	Kolkmann	€ 22,50
Blafränkisch	Gager	€ 22,50
Cabernet Sauvignon	Ziniel	€ 30,50

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Preise inkl. MWSt | gültig ab 26.2.2024 | Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten

Seite 4

SPEISEN – CATERING

Mehlspeisen & kalte Snacks:

Mehlspeisen:	€ pro Stück
Hausgemachte Mehlspeisen <i>(Fingerfood-Größe)</i>	€ 2,60
Plundergebäck <i>(Fingerfood-Größe)</i>	€ 2,60
Muffins (selbstgemacht)	€ 3,30
Obst:	€ pro Person
Obstkorb mit saisonalem Obst ^V	€ 2,50

Brötchen:	€ pro Stück
<i>(Fingerfood-Größe)</i>	
Schinken	€ 2,60
Schinkenspeck	€ 2,70
Käse	€ 2,60
Salami	€ 2,60
Roast Beef <i>(Mindestbestellmenge 10 Stück)</i>	€ 2,90
Räucherlachs	€ 3,00
Tomaten-Mozzarella	€ 2,60
Ei-Aufstrich	€ 2,40
Erdäpfelkäse	€ 2,40
Kräuter-Aufstrich	€ 2,40
Hummus-Aufstrich ^V	€ 2,40

Für diese Brötchen wird standardmäßig helles Brot verwendet. Auf Wunsch ist auch Körner-Brot möglich.

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Fingerfood:

Mindestbestellmenge 10 Stück/Sorte

Fingerfood kalt:	€ pro Stück
Tomaten-Mozzarellasalat im Glas	€ 2,90
Anti Pasti mit Parmesan	€ 2,90
Crêpes Röllchen gefüllt mit Räucherlachs	€ 3,10
Schafskäsebällchen mit Apfel-Kren-Chutney	€ 2,90
Tatar von der gelben Rübe mit Avocado-Creme [∇]	€ 2,90
Wrap mit Couscous [∇]	€ 3,00

Fingerfood warm:	€ pro Stück
Mini Backhendlstücke mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	€ 3,40
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Rosmarinjus auf Süßkartoffelpüree	€ 3,90
Glasiertes Kabeljaufilet mit Fregola-Risotto und Zitronengrasschaum	€ 3,90
Geschmorte Rinderbackerl mit Schmorkarotten und Sellerie-Birnenpüree	€ 4,00
Frühlingsrolle auf Asia-Salat [∇]	€ 3,40

Fingerfood Dessert:	€ pro Stück
Tiramisu im Glas	€ 2,90
Schwarzwälder Kirsche im Glas	€ 3,10
Crème Brûlée	€ 2,90

Vegane Gerichte sind mit „∇“ gekennzeichnet

Packages:

Package „Frühstück“

(ab 10 Pers.)

Wurst- und Käseplatte
frisches Gemüse^V
Müsli, Milch, Joghurt
frisches Obst^V
Gebäck, Brot & Butter
Marmelade
Plundergebäck
Bio-Orangensaft, Bio-Apfelsaft
Mineralwasser, Wasser
Kaffee, Tee

€ 19,90/Person

Package „Leberkäsparty“

(ab 10 Pers.)

3 verschiedene Sorten Leberkäse
mit Gebäck, Senf und saurem Gemüse

€ 11,90/Person

Package „Würstl-Gschnas“

(ab 10 Pers.)

Debreziner, Frankfurter, Münchner Weißwürste
mit Gebäck, Senf und Kren

€ 10,90/Person

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Package „Rustikale Platte“

(ab 10 Pers.)

Schinken, Käse, Salami, kaltes Bauernbrat'l, Schinkenspeck,
Erdäpfelkäse, saures Gemüse
mit Brot, Gebäck & Butter

€ 15,50/Person

Package „Typisch österreichisch“

(ab 10 Pers.)

Kleine Faschierte Laibchen mit eingelegtem Gemüse und Senfkaviar
Schafskäseballchen mit Apfel-Kren-Chutney
Reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
Brot, Gebäck & Butter

Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat
Saftige Backhendlstücke mit Kartoffel-Vogerlsalat
Käsespätzle mit Röstzwiebel

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 23,90/Person

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet

Package „Mediterran“

(ab 10 Pers.)

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Griechischer Salat mit Fetakäse

Anti Pasti

Fregolasalat mit Birnen und Oliven

Piccata Milanese vom Huhn mit Tomatensauce und Strozzapreti

Gegrilltes Fischfilet mit Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse

Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce

Tiramisu

Crema Catalana

Griechisches Joghurt mit Honig und frischen Früchten

€ 24,90/Person

Package „Asia“

(ab 10 Pers.)

Marinierter Schweinebauch mit Glasnudelsalat

Vietnamesische und Vegetarische Frühlingsrolle mit Asia-Salat

Tom Kha Gai-Suppe mit Hühnerfleisch

Hähnchen im Tempurateig mit gebratenem Reis

Eiernudeln mit Pak Choi und Rindfleischwok

Gemüsecurry mit Jasminreis ^V

Kokos-Mangocreme im Glas

Zitronengras Crème Brûlée

€ 24,90/Person

**→ Nicht das Passende dabei?
Gerne gehen wir auf Ihre Vorstellungen ein und erstellen ein individuelles Angebot**

Vegane Gerichte sind mit „V“ gekennzeichnet