

HERZLICH WILLKOMMEN

Gemütlichkeit und Genuß - kombiniert mit regionalen Zutaten!

Seit vielen Jahren achten wir auf kleine Besonderheiten und machen IHR Event zu einem einzigartigen Erlebnis.

Seit 2013 betreiben wir bereits den Panoramagasthof DaxLueg und haben uns auf Events spezialisiert.

Wir bieten unser Equipment für Eigencatering an, liefern Ihre gewünschten Speisen und Getränke oder führen auch ein Full-Catering samt Personal, Aufbau und Abbau durch.

Wir haben für Sie einen Überblick der Leistungen zusammengefasst um Ihnen einen kleinen Eindruck vermitteln zu können.

Wir würden uns freuen Ihnen ein Angebot erstellen zu dürfen.

Andreas & Kurt Schuber



IHR REGIONALER CATERINGPARTNER IN SALZBURG



ZU UNS

Gerne möchten auch wir uns kurz vorstellen!

Wir betreiben den Panoramagasthof DaxLueg bereits seit 2013 und haben mittlerweile auch Fuß im Bereich Catering, Fingerfood und externe Events fassen können.

Durch diese Erfahrungen bauen wir unsere Kapazitäten immer weiter aus.

Wir sind selbst mit dem Panoramagasthof DaxLueg für Hochzeiten bekannt, führen aber auch via Catering in anderen Locations Hochzeiten an Seen, Schlösser und an Wunschdestinationen durch.

Wir schreiben das Thema **FLEXIBEL** und **REGIONAL** sehr hoch – mit unseren regionalen Partnern zusammen haben wir optimalen Zugriff auf frische und regionale Produkte und stehen seit Anfang an für das kulinarische Erbe (Lizenznummer 203044).



IHR REGIONALER CATERINGPARTNER IN SALZBURG

WELCHE ART?

Die Dienstleistung des professionellen Bereitstellens von Speisen und Getränken an einem beliebigen Ort – so die offizielle Definition von Catering.

BUFFET

Das Buffet ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden. In Zeiten von Vegetariern, Veganern und Lebensmittelunverträglichkeiten kann man mit einem Buffet eine Vielzahl unterschiedlicher Menschen zufrieden stellen.

FINGERFOOD

Locker, unkompliziert und etwas anderes. Ideal für kleine Feierlichkeiten wie Stehempfänge. Fast alle Speisen können als kleines Häppchen vorbereitet werden.

BBQ

Ideal im Sommer - köstliche BBQ's, Geschmack vielfältiger und außergewöhnlicher Grill-Gerichte. Ideal für Hochzeiten und Geburtstagsfeiern ab 50 Personen.

CATERINGARTEN

CATERING OHNE SERVICE

Wir bringen Ihnen die gewählten Speisen und Getränke - auch gerne mit Equipment. Bei uns sind bei Bestellung Geschirr, Besteck und Papierserviette inkludiert und holen die bestellten Ausstattungsgegenstände und Transportboxen wieder ab.

CATERING MIT SERVICEPERSONAL

Unsere Servicekräfte kümmern sich um den Aufbau, Bestückung des Buffets sowie den Getränkeausschank - Die Gäste bedienen sich selber. Gebrauchtes Geschirr wird vom Personal abgeräumt. Bei Fingerfood ist unser Servicepersonal mit Speiseplatten bei den Gästen und bietet diese an. Nach der Veranstaltung baut das Personal alles ab.

ABHOLUNG

Gerne können Sie auch bei uns die gewünschten Speisen und Getränke bestellen - diese sind zur gewünschten Zeit abholbereit.



IHR REGIONALER CATERINGPARTNER IN SALZBURG

ANGEBOTSSTELLUNG

Damit wir Ihnen ein passendes und individuelles Angebot erstellen können benötigen wir folgende Informationen.

WIE?

Welcher Anlass? An welchem Tag? Wie viele Personen? Welches Budget haben Sie? Sind Allergiker vor Ort? Gibt es wichtige Besonderheiten?

WO?

Wohin sollen wir liefern? Gibt es Kühlmöglichkeiten und Equipment vor Ort? Gibt es Abstellflächen? Gibt es Hindernisse? Gibt es Beleuchtung, Stromverteiler und Mobiliar?

WIE?

Welche Form wünschen Sie? Sollen wir servieren? Benötigen Sie Personal und Equipment? Sollen wir Getränke stellen? Wie viel Auswahl möchten Sie Ihren Gästen bieten?

DEKORATION / EQUIPMENT

Einige Locations bieten einen leeren Veranstaltungsraum. Entsprechend muss für ein Catering alles angeliefert werden. Wir haben in diesem Folder unsere Ausstattungsgegenstände aufgelistet und Zugriff auf Drittanbieter, so dass unsere Kunden nur einen zentralen Ansprechpartner haben.

MOBILAR

Benötigen Sie Tische, Stühle, Hussen, Tischwäsche?

GESCHIRR & GLÄSER

Sie haben bei uns die Möglichkeit auch Geschirr und Besteck bei Catering ohne Service zu mieten.

BUFFETZUBEHÖR

Benötigen Sie Warmhaltevorrichtungen und Servierbesteck?

TECHNIK / EXTRAS

Benötigen Sie Kühlschränke, Zapfanlage, Musikanlage, Stehtische oder Zelte?

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale „Standard“

€ 27 für 5 Stunden, jede weitere € 6 € pro Person

Mineralwasser: Römerquelle 0,75 ltr
Fruchtsäfte: Apfel-,Orangen-, Johannisbeersaft
Softdrinks: Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler
Bier: Stiegl Märzen, Radler, Weißbier
Wein: Zweigelt und Grüner Veltliner
Heißgetränke: Kaffee, Tee

Getränkepauschale „Superior“

€ 34 für 5 Stunden, jede weitere € 8 € pro Person

Mineralwasser: Römerquelle 0,75 ltr
Fruchtsäfte: Apfel-,Orangen-, Mango-,
Johannisbeer-, Erdbeer-, Marillensaft
Softdrinks: Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler,
Eistee, Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier: Stiegl Märzen, Radler, Weißbier, Alkoholfrei
Wein: Zweigelt, Grüner Veltliner, Prosecco
Heißgetränke: Kaffee, Tee
Aperol, Hugo, Lillet Wildberries
Schnaps: Zirbe, Obstler, Marille



SERVICEPAUSCHALEN

Servicekraft ohne Inkasso € 43

Unsere Servicekräfte bedienen Ihre Gäste.

Servicekraft mit Inkasso € 47

Unsere Servicekräfte bedienen Ihre Gäste auf eigene Kasse.

Koch € 55

Unser Köche sind allesamt Fachkräfte.

Hilfskraft Vorbereitung/Reinigung € 35

Für Vorbereitungen, Abwasch und Reingung.

Veranstaltungsleiter € 50

Ist vor Ort für IHR einzigartiges Event .

Personal wird nach tatsächlichen Aufwand je angefangener Stunde berechnet.

GESCHIRR & BESTECK

Suppentasse	€ 0,75
Suppentasse Kombi unten	€ 0,55
Speisenteller rund	€ 1,10
Speisenteller oval	€ 1,30
Pastateller	€ 1,80
Dessertteller rund	€ 0,75
Dessertteller oval	€ 1,10
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 1,00
Vorspeisenlöffel	€ 0,40
Vorspeisenmesser	€ 0,40
Vorspeisengabel	€ 0,40
Suppenlöffel	€ 0,50
Menümesser	€ 0,50
Menügabel	€ 0,50
Dessertlöffel	€ 0,45
Dessertgabel	€ 0,45
Fischmesser	€ 0,55
Kaffeelöffel	€ 0,35

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.



GLÄSER

Sektglas	€ 0,55
Weinglas	€ 0,65
Bierglas 0,33 ltr	€ 0,50
Bierglas 0,50 ltr	€ 0,50
Wasserglas 0,25 ltr	€ 0,45
Limoglas 0,33 ltr	€ 0,40
Limoglas 0,50 ltr	€ 0,45
Longdrinkglas	€ 0,50
Schnapsglas 4 cl	€ 0,50

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.

TISCHGESTALTUNG

Mundserviette weiß (50 x 50 cm)	€ 2,00
Deckserviette weiß (90 x 90 cm)	€ 2,55
Deckserviette weiß (100 x 100 cm)	€ 2,95
Tischdecke weiß (130 x 130 cm)	€ 4,85
Tischdecke weiß (130 x 175 cm)	€ 6,15
Tischdecke weiß (130 x 220 cm)	€ 6,75
Tischdecke rund (220 cm)	€ 18,00
Tischdecke rund (280 cm)	€ 24,00
Tischdecke rund (320 cm)	€ 27,00
Stehtisch rund (80 cm) mit Husse	€ 19,00
Tisch (80 x 120 cm) 4 Personen	€ 12,00
Tisch (100 x 200 cm) 8 Personen	€ 22,00
Tisch rund (200 cm) 8-10 Personen	€ 22,00
Tisch rund (200 cm) 10-12 Personen	€ 28,00
Stuhl mit Husse weiß	€ 12,00
Lederstuhl weiß/schwarz	€ 11,00
Sesselhuse weiß	€ 5,50

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.



BUFFET-EXTRAS

Salatbesteck	€ 1,50
Warmhalter elektro	€ 15,00
Besteck warmhalter	€ 1,50
Dressinglöffel PVC	€ 1,50
Tortenheber	€ 1,50
Fingerfoodlöffel	€ 1,00
Fingerfood - Schälchen klein	€ 1,00
Fingerfood-Schälchen groß	€ 1,50
Schokolad Brunnen	€ 25,00
Absperrständer chrom	€ 10,00
Desinfektionssäule mit Sensor	€ 50,00
Flipchart	€ 40,00

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.

EXTRAS

Kühlschrank groß	€ 40
Kühlanhänger (400 x 170 cm)	€ 250
Zapfanlage (2 Hähne) inkl. CO2	€ 70
Sonnenschirm 350 cm rund	€ 70
Bierbank-Garnitur	€ 15
Zelt (300 x 300 cm) inkl. Aufbau	€ 95
Heizschwammerl inkl. Gas 15 kg	€ 55
Fotobox inkl. 300 Fotos	€ 420
Mobile Soundanlage 4000W	€ 220
Funkmikrofon	€ 40

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.

EXTRAS

Konvectomat	€ 240
American BBQ Smoker	€ 400
Gasgriller groß inkl. Gas	€ 100
Friteuse doppelt 2x 230V, 2 x 8 ltr.	€ 120
Hold-o-Mat 3/1 GN, 230 W	€ 130
Induktionkochplatte 3500 W	€ 60
Bain Marie 1/1 GN	€ 35
Grillplatte groß 230 V	€ 130
Suppenkessel 9 ltr	€ 30
Gestellwagen 20/1 GN	€ 30

Vertauschte Artikel, Bruch oder fehlende Ware müssen wir berechnen.



IHR REGIONALER CATERINGPARTNER IN SALZBURG

WICHTIGE INFO

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
- Vertauschte Artikel, Buch oder fehlende Ware muss berechnet werden
- Lieferung von Equipment auf Anfrage
- Genehmigung Ausschank / Cateringservice
- Full-Service Angebot auf Anfrage
- Preise sind Mietpreise bei Self-Catering
- Reinigung im Preis inkludiert
- Aufbau nach Vereinbarung
- Lieferung / Abholung am gewünschten Tag
- Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Planung
- Anfahrt / Anlieferung nach Vereinbarung

IHR PARTNER FÜR

- Agape, Empfänge
- Konferenzen, Seminare
- Hochzeitscaterings
- Firmenverpflegung
- Fingerfood-Buffets
- BBQ & Grill
- Taufen, Familienfeiern, Geburtstage
- Partyservice & kalte Platten

WUSSTEN SIE, DASS..

- wir für regionale Produkte zertifiziert sind?
- wir von der Planung bis Abbau Ihre Veranstaltung betreuen?
- wir jahrelange Erfahrung mit Events haben?
- flexibel mit ausgebildetem Personal und fairer Entlohnung auf einen Pool an Mitarbeitern zurück greifen können?
- wir Ihnen vorab nach Ihren Wünschen ein Angebot erstellen können.