



**Bierheuriger
zum GANGL**

Catering - Info Mappe

Bierheuriger
GANGL

UNIVERSITÄT@AMPUS

IM ALTEN AKH

1090 Wien, Alserstr. 4, Hof 1

bierheuriger@gangl.at

www.gangl.at

409 19 94 Fax: 409 75 99

Wir sind der Cateringpartner für Veranstaltungen jeder Größe. Egal ob Sie bereits konkrete Vorstellungen bezüglich Ihrer Veranstaltung haben oder sich von uns von Anfang an beraten lassen wollen.

Wir bieten Ihnen ein umfassendes Service durch ein professionelles und engagiertes Team.

Wir sind seit April 2013 stolzer Besitzer des AMA Gastro Siegels
Für uns sind Frische und Qualität Voraussetzung,

Unser Gemüse beziehen wir vom Gemüsemarkt in Inzersdorf,
Fleisch wird ausschließlich von regionalen Bauern bezogen. Wir legen hohen Wert auf
Nachvollziehbarkeit der Herkunft durch unseren Fleischhauer Kabinger aus Paierbach in
Niederösterreich.



Spezialisiert sind wir vor allem auf groß- Kaffeecaterings bei denen mit 300 oder mehr Gästen zu bewirten sind.

Wir bieten Caterings jeder Art an Zb:

Kaffee-Getränke Catering

Fingerfood

Brötchen

Kaltes oder Warmes Buffet

Wir verfügen über eine große Anzahl an Geschirr, und Grundausstattung. Heurigen Tische, Stehtische, Hussen, Bierzapfanlage, Wärmebehälter uvm können wir zur Verfügung stellen.

Alle Preise sind Bruttopreise, diese Preise beziehen sich auf Veranstaltungen **ab 40 Personen**.

Bei größerer Abnahme bieten wir Ihnen gerne vergünstigte Preise.

Schicken Sie uns einfach eine Anfrage und wir helfen Ihnen zu einem gelungenen Event,

Getränke Catering

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Mineralwasser | 1l Flasche | € 3,50 |
| Orangensaft/Apfelsaft | 1 Liter Karaffe | € 4,20 |
| Naturtrüber Apfelsaft (Gangl) | 1l Flasche | € 8,- |
| AF Getränke | 0,5 pet 1 Flasche | € 2,50 |
| Mineralwasser | 0,5 pet 1 Flasche | € 2,00 |
| Prosecco | 0,75l Flasche | € 16,- |
| Henkel Sekt | 0,75l Flasche | € 19,- |
| Schlumberger Sekt | 0,75l Flasche | € 24 |
| Haus Wein Weiß (Weingut Groiss) | 1l Flasche | € 8,- |
| Haus Wein Rot (Weingut Groiss) | 1l Flasche | € 9,- |
| Zweigelt Classic (Weingut Groiss) | 0,75l Flasche | € 14,- |
| Blaufränkisch (Weingut Alfred Fischer) | 0,75l Flasche | € 14,- |
| Riesling (Weingut Preisinger) | 0,75l Flasche | € 14,00 |
| Grüner Veltliner (Weingut Groiss) | 0,75l Flasche | € 13,- |
| *Weitere Weine auf Anfrage | | |
| Flaschenbier Weitra märzen | 0,5l Flasche | € 3,00 |
| Fassbier 50l (ink Zapfgerät und Co ²) | pro Fass | € 170,- |

Inklusive aller Gläser, Zapfgeräte, Karaffen, Sektschalen

Betreuung:

| | | |
|-----------------------------|------------|--------|
| - Auf oder Abbau, | pro Pause | € 25,- |
| - Lieferung innerhalb Wiens | Pauschal | € 90,- |
| - Servicekraft | pro Stunde | € 25,- |

Kaffeepausen:

Pauschale:

| | | |
|--|------------|--------|
| Kaffee (in der Thermoskanne) | | |
| Teeauswahl (einzeln verpackt) | | |
| Mineralwasser 1l | | |
| Orangen- & Apfelsaft (Literkrüge) | Pro Person | € 3,50 |
| (Wenn Sie Kaffee aus der Espressomaschine bevorzugen dann würden € 0,50 hinzukommen) | | |
| Ink Diversen Plundern/Kuchen | pro Person | € 5,50 |

Verbrauch:

| | | |
|--|-------------|--------|
| Kaffee (in der Thermoskanne) | pro Portion | € 1,90 |
| Teeauswahl (einzeln verpackt) | pro Portion | € 1,70 |
| Espressomaschine (Gerät Gratis) | | |
| Espresso oder Verlängerter | pro Portion | € 2,20 |

Speisen:

| | | | |
|--------------------------|----------|------------|--------|
| Plunder, Kuchen, Strudel | Pauschal | pro Stk | € 2,- |
| Obstkorb | Pauschal | pro Person | € 1,50 |
| Brötchen | Pauschal | pro Stk | € 2,50 |

Ausstattung;

- Kaffeegeschirr, Gläser, Teller, Servietten, Milch, Zucker sind im Preis Inludiert

Betreuung:

- | | | |
|-----------------------------|------------|--------|
| - Auf oder Abbau, | pro Pause | € 25,- |
| - Lieferung innerhalb Wiens | Pauschal | € 90,- |
| - Servicekraft | pro Stunde | € 25,- |

Brötchen

Alle unsere Brötchen sind entsprechend Garniert (Gürkchen, Cocktail Tomaten, Paprika, Kresse, Pfefferoni etc) und enthalten passend auch Butter, Senf, Mayonnaise etc.

Mindestbestellmenge 5 stk pro Sorte. Bei größeren Mengen auch gemischte Auswahl möglich.

Wahlweise mit Schwarz oder Weißbrot

Die Klassische Variante pro stk € 2,-

- mit Schinken/Käse
- mit Salami/Käse
- mit Käse
- mit Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum
- mit Thunfisch
- mit Hausgemachtem Schweinsbraten

Die Aufstrich Variante pro stk € 1,80

- mit Hausgemachtem Liptauer und Paprika
- mit Hausgemachtem Frühlingsaufstrich
- mit Hausgemachtem Radieschenaufstrich
- mit Hausgemachtem Eiaufstrich mit Schnittlauch
- mit Thunfischaufstrich mit Oliven
- mit Hausgemachtem Krenaufstrich
- mit Leberpastete und Preiselbeeren
- mit Grammelschmalz
- mit Hausgemachter Bratfett

Die Luxus Variante pro stk € 2,60

- mit Räucherlachs
- mit Beef Tartare
- mit Oliventartare und Schafkäse
- mit gegrilltem Gemüse (kalt) und Basilikum
- mit Brie, Trauben und Walnuss
- mit Shrimps und Kräuterahm

Fingerfood

Wir können jede Art von Fingerfood anbieten. Stellen Sie eine Anfrage und wir erstellen gerne Ihr individuelles Angebot

Einige Beispiele finden Sie hier.

Kaltes Fingerfood:

- Baby-Mozzarellaspießchen mit Cherry Tomate und Basilikum Pesto
- Schinkenröllchen mit Kräutercreme
- Beef Tartar auf getoastetem Weißbrot
- Käsespiesschen mit Trauben oder Oliven
- Div Antipasti
- Div Canapes
- Prosciutto mit Melone

Und vieles mehr

Warmes Fingerfood

- Mini Frühlingsrollen
- Hühnerspiesschen
- Mini Hühnerschnitzel
- gegrillte Garnelenspiesschen
- gegrillte Fischspießchen
- Gebackene Mozzarella Sticks
- Gemüse Tascherl
- Gebackene Zwiebelringe
- mini Fleischlaibchen

und vieles mehr

Desserts

- Schokomousse auf Himbeerragout im Glas
- Tiramisu im Glas
- mini Palatschinken
- Fruchtsalat im Glas mit Paradiscreme
- div Strudel und Kuchen
- div Petit fours

Und vieles mehr

Buffet-Vorschläge

SCHLADMINGER BUFFET

Pro Person

€ 22,-

Kalte Vorspeise:

- Gemischte Bauernplatte mit Geselchtem, Käse und frischem Gemüse
- Gebäckkorb

Suppen:

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Salat:

- kleines Salatbuffet

Hauptspeisen:

- Schweinsnitzel gebacken mit Kartoffelsalat
- gebackene Backhendlteile
- Putenrahmgeschnetztes mit Reis
- Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel

Desserts:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce

WIENER BUFFET

Pro Person

€ 23,-

Kalte Vorspeisen:

- Presswurst mit Kernöl und Zwiebeln
- Käseplatte mit Oliven und Trauben
- Gebäckkorb mit frischem Bauernbrot

Suppe:

- Kartoffelsuppe

Salat:

- kleines Salatbuffet mit frischem Kernöl

Hauptspeisen:

- Schweinsnitzel gebacken in Kürbiskernpanade
- mit Kartoffel – Gurkensalat und frischem Kernöl
- Schilcherbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
- Kürbislasagne mit Schnittlauchrahmsauce

Dessert:

- Topfenstrudel mit Vanillesauce

GANGL'S BIERHEURIGEN BUFFET

Pro Person

€ 25,-

Kalte Vorspeise

- Bauernplatte mit Wurst und Käsespezialitäten,
- Aufstrichen und Bauernbrot

Suppen:

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl
- Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

Salate:

- kleines Salatbuffet mit versch. Dressings und Kernöl

Hauptspeisen:

- Schnitzel vom Schwein in Kürbiskernpanade
- Backhendteile gebacken mit Kartoffelsalat
- Blunz`n Gröstl mit Sauerkraut
- Überbackene Schinkenfleckerl
- Gemüselasagne mit Schnittlauchrahmsauce

Desserts:

- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Schokomouse im Glas auf Himbeerragout

BUFFET INTERNATIONAL

Pro Person

€ 32,-

Kalte Vorspeisen:

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Pesto
- Räucherlachsrollchen mit Krengervais
- Roast Beef mit getoastetem Weißbrot
- Gebäckkorb

Suppen:

- Knoblauchcremesuppe mit Croutons
- Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

Salat:

- Salatbuffet mit frischem Kernöl

Hauptspeisen:

- Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce und Kroketten
- Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Rösterdäpfeln
- Kesselgulasch mit Semmelknödeln
- Kürbislasagne mit Schnittlauchrahm
- Gegrillter Zander auf Weißweinsauce dazu Wildreis

Dessert:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Tiramisu im Glas
- Schokomouse im Glas auf Himbeerragout

TAUPLITZER BUFFET

Pro Person

€ 31,-

Kalte Vorspeise:

- Wild-Pasteten Variationen mit pikantem Orangenragout und getoastetem Weißbrot

Suppe:

- Kürbiskernsuppe mit Kürbiskernöl

Hauptspeisen:

- Wildgulasch mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren
- Gebackene Backhendlteile in Kürbiskernpanade dazu Kartoffelsalat
- gemischte Filetspitzen in Schwammerlsauce a la creme serviert mit Kräuterreis
- Überbackene Spinatpalatschinken mit Schafskäse gefüllt

Dessert:

- Kastaniennockerl auf Fruchtspiegel
- Käseplatte mit Trauben

Weihnachts –BUFFET

Pro Person

€ 32,-

Kalte Vorspeise:

- Käseplatte mit Pasteten Variationen, pikantem Orangenragout dazu Schwarzbrot und getoastetem Weißbrot

Suppe:

- Kartotten-Apfel-Ingwersuppe

Salat:

- Salatbuffet mit verschiedenen Dressing

Hauptspeisen:

- Gebratene Ente mit Rotkraut und Kartoffelknödel
- Gebackene Backhendlteile in Kürbiskernpanade dazu Kartoffelsalat
- Schilcherbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
- Kabeljau in Weißweinsauce dazu Wildreis
- Gebackene Champignons mit Sauce Tartare

Dessert:

- Bratapfel mit Nougatkern dazu Zimt-Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce

Diese Buffet können wir gerne noch Ihren Wünschen anpassen

Inklusive: Teller, Servietten, Besteck, chafing dish,

Betreuung:

- | | | |
|-----------------------------|------------|--------|
| - Auf oder Abbau, | pro Pause | € 25,- |
| - Lieferung innerhalb Wiens | Pauschal | € 90,- |
| - Servicekraft | pro Stunde | € 25,- |

Gerne Verleihen wir auch unsere Ausstattung und vieles mehr

*Preise beziehen sich auf Mietung Pro Tag.

| | | |
|--|---------|--------|
| Buffettische | pro Stk | € 10,- |
| Stehtische | pro Stk | € 15,- |
| Tischtücher (inkl. Reinigung) | pro Stk | € 4,- |
| Teller | Pro stk | € 0,40 |
| Gläser | pro Stk | € 0,30 |
| Besteck | pro stk | € 0,20 |
| Kaffeetassen (Tasse und Untertassen) | pro Stk | € 1,- |
| Stehtisch Hussen | pro Stk | € 7 |
| Buffethussen (mit passenden Tischtuch) | pro Stk | € 16,- |
| Bierzapfanlage | | € 90,- |
| Jägermeister Zapfanlage | | € 80,- |
| Heißwasser Kocher (Glühweinkocher) 20l | pro stk | € 10 |
| Champagner Schalle | pro Stk | € 5,- |
| Sektgläser | pro stk | € 0,50 |
| Portionierer | pro stk | € 4- |
| Heurigen Garnitur (Tisch, 2 Bänke) | pro stk | € 25,- |

Gerne können wir auch Sets ihrem bedarf entsprechend anbieten zb Speise Set bestehend aus Teller, Gläser, Besteck anbieten
Pro Person Pauschal € 1,-

Wir bitten um Verständnis das wir Beschädigte oder fehlende Artikel in Rechnung stellen müssen.

Weiters wird bei Mietung von Geräten wie Zb Bierzapfanlage und Jägermeistermaschine aufgrund Ihres hohen wertes eine Kautio n fällig, diese bekommen Sie danach Rück verrechnet.

Personal:

| | | |
|--|------------|--------|
| Sevicekraft | pro Stunde | € 25 |
| Koch | pro Stunde | € 30,- |
| Lieferung und Abholung Innerhalb Wiens (beinhaltet nur Fahrer und die Lieferung bis Bordsteinkante) | pauschal | € 90,- |
| Hilfskraft (Be und Entladen, Lieferung bis Buffet, sowie Abholung) | pro Stunde | € 17,- |
| Auf und Abbau für 20-50 Personen | pro Pause | € 50- |

(Der Auf und Abbau wird immer nach tatsächlichem Aufwand und Personenanzahl verrechnet)