



mensa

CATERING
UND EVENTS
IN DER WU

BRÖTCHEN, SANDWICH, FINGERFOOD & CO

Für nachfolgende Produkte gilt eine Mindestbestellmenge von 5 Stk. pro Sorte:

BRÖTCHEN BELEGT MIT...

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Beinschinken | Kren
Salami | Gurkerl | Tomate
Edamer | Weinbeeren
Thunfischaufstrich | Mais
Fetakäse | schwarzes Olivenpesto
Frischkäseaufstrich | Rucola
Gebratener Gemüseaufstrich | Frischkäse
Geräucherter Tofu | mariniertes Gemüse
Pikanter Liptauer | Kapern | Gurkerl Relish

€ 8,30 per 5 Stück

Räucherlachs | Honig-Senf-Creme | Kapern
Prosciutto | Melone
Roastbeef | Kräutercreme | Gemüsestreifen
Schrimps Salat | Orangenkonfit
Blauschimmelkäse | Apfel-Nusstartar

€ 9,90 per 5 Stück

VOLLKORN-SCHNITTEN MIT...

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Blutwurstaufstrich | gerissener Kren
Original Verhackertes | Essiggurkerl
Eiaufstrich | Kräutercreme
Fetakäse | Kräuter
Emmentaler | Apfel-Nusstartar

€ 7,50 per 5 Stück

JOURGEBÄCK GEFÜLLT MIT...

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Ungarischer Salami | Tomate | Pfeffer | Gurkerl
Schinken | Emmentaler | Kren
Thunfischaufstrich | Gurkerl Relish
Räucherlachs | Gurkengarnitur | Oberskren
Butterkäse | Apfel-Nusstartar

€ 9,90 per 5 Stück

BIO-WECKERL GEFÜLLT MIT...

BIO Vollkornweckerl | Putenschinken | Frischkäse | getrocknete Tomate
BIO-Kürbiskernweckerl | Schafskäse | Rucola | Mangochutney

€ 12,50 per 5 Stück

TORTILLA WRAPS GEFÜLLT MIT...

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Caesar's Salad | gegrillte Hühnerbruststreifen
Schinken | Emmentaler | Blattsalat
Thunfischaufstrich | Gurken | Blattsalat
Räucherlachs | Kapern | Krengervais | Blattsalat
Shrimps | Cocktailsauce | Blattsalat
Fetakäse schwarzes Olivenpesto | Rucola | Radicchio
Gebratener Blattspinat | Ricotta | Tomate

€ 12,50 per 5 Stück

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

FINGERFOOD

Für nachfolgende Produkte gilt eine Mindestbestellmenge von 6 Stk. pro Sorte, wir bitten Sie eine Auswahl zu Treffen.

FINGERFOOD 'ALL TIME FAVOURITE'

Serrano | zweierlei Melone | am Spieß

Räucherlachsrose | Krenobers | Dille

Babymozzarella-Kirschtomaten | Balsamicoglace | frischer Basilikum | am Spieß

€ 2,00 per Stück

CANAPÉS & KLASSISCHE MINIATUREN

Prosciutto | Rucola | Grana

Pikanter Doboswürfel (Tramezziniwürfel mit Schinken & Pesto)

Lachstartar am Pumpnickeltaler

Dolce Latte auf Nussbrot

€ 1,90 per Stück

GOURMET HAPPEN

Mini Quiche Lorraine | Schafskäse | Spinat

Kleine Schinken-Lauchkipferl

Kleine Lachskipferl

Prosciutto-Grana Rolls | Rucola

Roastbeefröllchen | Mango

Mini Wrap mit Huhn | Mozzarella | getrocknete Tomate

Räucherforelle auf dem Gurkentaler | Kräuter Crème fraîche

€ 2,60 per Stück

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

DESSERTS

MINI DESSERTS

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Mini Sacherschnitte

Mini Esterhazyschnitte

Mini Punschwürfel

Mini Apfel-, Marillen- und Topfenstrudel

Pariser Spitz

€ 7,50 per 5 Stück

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Mascarpone-Ricottacreme im Glas

Tiramisu im Glas

Terrine vom weißen Moccamousse im Baumkuchenmantel

Latte Macchiato Oberschnitte

Mousse au Chocolat „blanc et noir“ im Glas

€ 8,50 per 5 Stück

OFENFRISCHES JOUR PLUNDERGEBÄCK

(BITTE WÄHLEN SIE 4 SORTEN)

Nussschnecke oder Mohnschnecke

Apfelplunder oder Topfenplunder

Marille- | Powidl- | Sauerkirschplunder

Buttercroissant oder Nougatcroissant

€ 5,90 per 5 Stück

OFENFRISCHE KUCHEN UND STRUDEL

Hausgemachter Gugelhupf

Erdbeerroulade

Blechkuchen mit saisonalen Früchten

Wiener Apfelstrudel

€ 7,00 per 5 Stück

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

LUNCH

Mensa Küchen-Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11:00 – 15:00 Uhr

MENSA LUNCH – Package 1

- 1 Speise auf Selbstbedienungsbasis bei Station ECO 1 und ECO 2 (1 Tagessuppe, 1 Hauptspeise, 1 Beilagensalat)

Abrechnung des Lunches mittels Bons.

Die Bons erhalten Sie via Mail zum Selbstaussdruck.

Diese werden nach tatsächlich eingelöster Menge verrechnet.

€ 4,90 pro Person

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer

MENSA LUNCH – Package 2

Wir reservieren Ihnen einen abgetrennten Bereich in der **mensa**.

- 1 Hauptspeise auf Selbstbedienungsbasis. Ihre Gäste können von allen Stationen der **mensa** wählen
- 2 alkoholfreie Getränke werden im reservierten Bereich auf den Tischen eingestellt (Mineralwasser still/prickelnd, Apfelsaft & Orangensaft)

Abrechnung des Lunches mittels Bons.

Die Bons erhalten Sie via Mail zum Selbstaussdruck.

Diese werden nach tatsächlich eingelöster Menge, jedoch mindestens nach der Anzahl Ihrer bestellten Personenanzahl, verrechnet.

€ 10,00 **pro Person**

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer

...oder Sie wählen einen unserer Buffetvorschläge...

BUFFET BASIC

SUPPE

Tagessuppe

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Huhn | Erdäpfelsalat | Zitronen
Lachsfilet gebraten | Saisonelles Gemüse | Rosmarin-Polenta
Käsespätzle | Vorarlberger Bergkäse | Röstzwiebel

DESSERTS

Auswahl an Wiener Naschereien

€ 16,50 **pro Person**

Alle Buffets ab 10 Personen erhältlich. Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisevorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

BUFFET CLASSIC

VORSPEISEN

Tiroler Schinkenspeck mit Melone | Räucherwürste mit Essiggemüse | gerissener Kren
Gebeizter Lachs | Senf-Dill-Sauce
Caesar's Salad | gebratene Hühnerbruststreifen | Blattsalat | Caesar's Dressing | Croutons
dazu frisches Gebäck

HAUPTSPEISEN

Altwiener Rindsgulasch | Sauerrahmnockerl | Petersilie
Seehechtfilet | Ratatouille Gemüse | Reis
Penne con pomodori secchi | Baby Mozzarella | getrocknete Tomate | Basilikum

DESSERTS

Auswahl an Wiener Naschereien
Mousse au chocolat | blanc et noir

€ 19,90 pro Person

Alle Buffets ab 10 Personen erhältlich. Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

BUFFET ADVANCED

VORSPEISEN

Rindfleischsalat | rote Zwiebel | steirische Kürbiskernöl Vinaigrette
Griechischer Bauernsalat | Feta | Tomate | Gurken | Oliven | Basilikum
Geräuchertes Forellenfilet | Krenobers | Dille
dazu frisches Gebäck

HAUPTSPEISEN

Medaillons vom Schwein | Pfefferrahmsauce | Speckfisolen | Kroketten
Gegrillter Neusiedlersee Zander | saisonales Gemüse | Rosmarinerdäpfel
Bio-Quinoa | Tomaten & Oliven | frischer Basilikum | Grana Padano

DESSERTS

Auswahl an Wiener Naschereien
Panna Cotta | Fruchtmarmelade | frische Früchte im Glas

€ 24,50 **pro Person**

Alle Buffets ab 10 Personen erhältlich. Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

BUFFET REGIONAL

SUPPEN

Saisonale Cremesuppe von Bio-Gemüse
Kräftige Rinder-Bouillon | Kren-Nockerl

VORSPEISEN

Tafelspitz-Carpaccio | Kernöl-Creme | Kapernbeeren
Creme Bruleé von saisonalen Pilzen | Kresse-Schaum | Trüffel-Erdäpfel-Chips
Auswahl an österreichischen Räucherspezialitäten | Wurzelspeck | Tiroler Schinken | Rinder-Saftschinken...fein garniert
Jourgebäck & Bauerbrot

HAUPTSPEISEN

Gebratener Seesaibling | saisonales Gemüse | Zartweizen
Krustenbraten vom Mangalitzta-Schwein | Veltliner-Kraut | Mini-Semmelknödel
Ragout vom Weiderind | Waldpilze | Kroketten | Preiselbeer-Birne
Ravioli | Erdäpfel-Lauch-Fülle | braune Butter | Bio-Bergkäse

DESSERT

Karamellierter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster
Apfelstrudel im Glas
Auswahl an Wiener Naschereien

€ 38,50 **pro Person**

Alle Buffets ab 10 Personen erhältlich. Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt. Weitere Speisenvorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!
Kosten Anlieferung und Abholung, Personal und Equipment siehe DISCLAIMER

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Römerquelle Mineralwasser – still & prickelnd	0,33 lt	€ 1,80
Rauch Fruchtsäfte – diverse Sorten	0,2 lt	€ 2,30
Coca-Cola Coca-Cola light	0,35 lt	€ 2,30
Römerquelle Mineralwasser – still & prickelnd	0,75 lt	€ 2,80
Fruchtsäfte – diverse Sorten	1 lt	€ 3,80
Coca-Cola, Coca-Cola light	1 lt	€ 3,80

DIVERSE BIO SÄFTE

HASENFIT Fruchtsäfte BIO fair trade – diverse Sorten	1lt	€ 5,90
--	-----	--------

HEISSGETRÄNKE

Fair trade Filterkaffee (inkl. Milch Zucker Süßstoff)	1 lt	€ 9,90
Tee – diverse Sorten	1 lt	€ 6,50

BIER

Zipfer Urtyp	0,33 lt	€ 2,50
Schlossgold Alkoholfrei	0,33 lt	€ 2,50

WEIN

Grüner Veltliner Lössterrassen Schloss Gobelsburg Kamptal	0,75 lt	€ 14,00
Wiener Nußberg Gemischter Satz Stift Klosterneuburg	0,75 lt	€ 16,50
Welschriesling Walter Skoff Südsteiermark	0,75 lt	€ 18,00
Blaufränkisch Winzer Kerschbaum Horitschon	0,75 lt	€ 16,00
Heinrich RED (Zw/Bf) Heinrich Neusiedlersee	0,75 lt	€ 16,50
Zweigelt Weingut Kracher Neusiedlersee	0,75 lt	€ 19,00

SEKT

Frizzante	0,75 lt	€ 16,80
-----------	---------	---------

Alle Preisangaben sind exklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 20 %
Alle Getränke werden in gekühltem Zustand geliefert und nach verbrauchter Menge in Rechnung gestellt.
Weitere Getränkevorschläge sind jederzeit gerne erhältlich!

ZUSÄTZLICHE LEISTUNG

ZUSTELLUNG UND ABHOLUNG

INKL. SET UP VON GETRÄNKESTATION UND BUFFET | OHNE PERSONAL WÄHREND DER VERANSTALTUNGSDAUER

Für die Zustellung und Abholung inkl. zusätzl. bestelltem Equipment, jedoch exklusive Mobiliar & Dekoration, sowie für den Zeitaufwand für Auf- | Abbau verrechnen wir:

SERVICEMITARBEITER pro 40 Personen € 44,00

PERSONALBETREUUNG WÄHREND DER VERANSTALTUNG

Position	Anzahl	von	bis	Uhr	pro Stunde		Total
					Std	€ exkl. MWSt	€ exkl. MWSt.
Kosten Supervisor	1	00:00	00:00	Uhr	0,0	33,00	0,00
Kosten Servicepersonal	1	00:00	00:00	Uhr	0,0	25,00	0,00
Kosten Koch	1	00:00	00:00	Uhr	0,0	33,00	0,00
Gesamtsumme							€ 0,00

Alle Preise exklusive gesetzlich vorgeschriebener 20% MwSt.

MOBILIAR

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung auf Wunsch das passende Mobiliar zur Verfügung.

Nachfolgend einen Auszug der wichtigsten Positionen:

Unsere Empfehlung:		Einzelpreis	Total € exkl. MwSt.
Stehpult rund	DM 75 cm	12,50	0,00
Stehpult rund mit weißer Husse	DM 75 cm	30,00	0,00
ovales Stehpult mit weißer Husse	180x80 cm/ 8 Personen	49,50	0,00
Barhocker - Z chrom mit weißem Sitzpolster		6,00	0,00
Buffet- & Arbeitstisch	180x80 cm	13,20	0,00
Lederbuffet mit weißer, schwarzer oder brauner Front	80x80 cm	40,00	0,00
runder Galatisch	160 cm/ 8 Personen	17,50	0,00
runder Galatisch	180 cm/ 10-12 Personen	19,50	0,00
Thonetstuhl ohne Sitzpolster mit weißer Husse		11,00	0,00
Schwarzer Thonetstuhl mit schwarzem Sitzpolster		5,00	0,00
Dining chair - Leder, weiß oder schwarz		15,00	0,00
Kristallstuhl mit Sitzpolster		11,00	0,00
Paravents		30,00	0,00
Möbeltransport inkl. Auf- & Abbau		250,00	0,00
Gesamtsumme			€ 0,00

DEKORATION

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Organisation der gewünschten Dekoration. Nachfolgend Richtwerte:

	Einzelpreis	Total € exkl. MwSt.
Tischdekoration		
Blütenarrangement in der Vase f. d. Stehtisch ab	7,00	0,00
Blumenarrangement f. d. Galatisch ab	37,80	0,00
Blüten und Kerzenständer f. d. Galatische ab	38,80	0,00
Teelichter im Glasrahmen	1,50	0,00
Kandalaber 5-armig	25,00	0,00
Buffetdekoration		
Blumenarrangement f. d. Buffetgestaltung ab	80,00	0,00
Kandalaber 5-armig mit Blütenranken ab	70,00	0,00
Grünpflanzen		
Bambus ab	31,20	0,00
Lorbeer mit Goldgitter ab	26,50	0,00
Sonstiges		
Menükarten mit Firmenlogo inkl. grafischer Gestaltung	4,50	0,00
Anlieferung & Dekoration v. Ort	100,00	0,00
Blumenkosten gesamt		0,00

Alle Preise exklusive gesetzlich vorgeschriebener 20% MwSt.

EQUIPMENT

Es wird eine Equipmentpauschale ab € 2,50 pro Person / Pause / Mittagessen / Abendessen / Tag verrechnet.

Die Pauschale beinhaltet sämtliches Geschirr, Gläser, Tischtuch für Buffettische, Küchen- & Buffetequipment.

TISCHWÄSCHE

<u>Position</u>	<u>Anzahl</u>	<u>€ exkl. MWSt</u>	<u>Total € exkl. MWSt.</u>
runde Tischwäsche für Stehtische	0	3,50	0,00
runde Tischwäsche für Galatische	0	7,90	0,00
Mundservietten	0	1,00	0,00
<hr/>			
Gesamtsumme			€ 0,00

EQUIPMENTVERLEIH

Bei Bereitstellung von Equipment durch **mensa | catering** ist der Kunde verpflichtet, dieses vollständig zurückzugeben. Verlust und/oder Bruch werden zu den Wiederbeschaffungskosten weiter verrechnet.

MOBILIAR

Gerne machen wir Sie darauf aufmerksam, dass Buffettische sowie Stehtische direkt über Frau Furlan von der Wirtschaftsuniversität zu bestellen sind.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Erwartungen entspricht. Wie bereits erwähnt stellt es einen Versuch dar, den wir gerne an Ihre Vorstellungen und Wünsche anpassen

Es würde uns sehr freuen, Ihre Veranstaltungen kulinarisch betreuen und Sie bei der weiteren Planung unterstützen zu dürfen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen



Larissa Stocher
Sales Manager Assistant



Verena Sommerluksch
Event- und Kongressmanagement

Auftragsbestätigung

Wir bitten Sie zur Beauftragung das gesamte unterzeichnete Angebot zu retournieren. Bitte führen Sie die richtige Rechnungsadresse und UID Nummer an.

Mit Ihrer Unterschrift akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese finden Sie auf www.wumensa.at

Firmenstempel & Unterschrift

UID Nummer