



Wieden Bräu
Erste Wiedner Gasthausbrauerei

CATERING
BUFFET
PARTYSERVICE





C a t e r i n g B u f f e t P a r t y s e r v i c e

Ihr
persönliches und individuelles
Cateringservice
für Ihre gelungene Veranstaltung

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem individuellen und persönlichen Cateringservice.

Aufgrund unserer jahrelangen Erfahrung im Bereich Catering- & Partyservice, und unserer eigenen Gasthausbrauerei mit selbstgebrautem Bier und österreichischer Hausmannskost, können wir Ihnen ein besonders ausgewogenes PreisLeistungsverhältnis unserer Produkte anbieten. Nur qualitativ hochwertige Rohstoffe werden bei uns zu schmackhaften Speisen verarbeitet. Ständige Qualitätskontrollen durch unseren Chef persönlich, gewährleisten eine hochwertige Produktqualität. Nur so können wir Ihren hohen Ansprüchen gerecht werden, und garantieren Ihnen, dass Sie nicht nur mit unserem Produkt zufrieden sein werden, sondern auch mit unserem Service. Unsere Partymappe soll für Sie eine kleine Unterstützung bei der Planung Ihrer Veranstaltung sein.

Unser individuelles Service besteht darin, dass wir Ihnen nicht nur unsere Vorschläge aus diesem Katalog anbieten können, sondern gerne auch speziell für Ihre Veranstaltung ein individuelles Menü oder Buffet zusammenstellen. Zu unserem Servicepaket gehört nicht nur die Lieferung der Speisen und Getränke, sondern auch die dekorative Gestaltung des Buffets und das Anrichten der Speisen bis zur Verleihung von Geschirr, Tischwäsche, Dekorationsmaterial usw. Selbstverständlich kümmern wir uns auch gerne, wenn gewünscht, um das Service während der Veranstaltung. Unser Servicepersonal ist kompetent, zuverlässig, freundlich und bereits bei vielen Veranstaltungen erprobt.

Nun ein kleiner Hinweis zu diesem Katalog:

Die angebotenen Speisen sind Vorschläge unseres Küchenchefs. Die Auswahl der Speisen erfolgt durch Sie; Kombinationen, Änderungen oder Sonderwünsche werden wir gerne mit Ihnen verwirklichen. Die Preise in der beigelegten Preisliste beziehen sich auf die Speisen wie angeboten. Für individuell zusammengestellte Speisen bitten wir Sie uns telefonisch oder per E-Mail zu kontaktieren.

Wir hoffen schon jetzt, dass Sie unser Service für Ihre nächste geplante Veranstaltung wählen!

Rustikales Buffet 1

Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten
Wiener Erdäpfelsuppe mit Champignons und Speck

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Wiener Backhenderlstücke Erdäpfelsalat
Blunzengröstel mit frischem Kren und Speckkrautsalat
Überbackene Schinkenfleckerl mit Lauch und Blattsalat
Truthahngeschnetzeltes mit Champignon und Buttereis
Schweinsbraten mit Speckkrautsalat und Semmelknödel
Rindsgulasch mit Butternockerln
Geselchtes mit Sauerkraut und Semmelknödel
Kärntner Kasnudeln mit brauner Knoblauchbutter
Erdäpfelgratin mit Broccoli und Käse

Dessert

Apfelstrudel und Topfenstrudel

Rustikales Buffet 2

Fleisch, Wurst und Garnituren

Rustikale Kalte Platte mit Schopfbraten, Blutwurst, Rauchschulter und Kümmelbraten
gefüllte Paprika, Senf, frischer Kren, Gurkerl

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Wiener Backhenderlstücke Erdäpfelsalat
Blunzengröstel mit frischem Kren und Speckkrautsalat
Überbackene Schinkenfleckerl mit Lauch und Blattsalat
Truthahngeschnetzeltes mit Champignon und Buttereis
Schweinsbraten mit Speckkrautsalat und Semmelknödel
Rindsgulasch mit Butternockerln
Geselchtes mit Sauerkraut und Semmelknödel
Kärntner Kasnudeln mit brauner Knoblauchbutter
Erdäpfelgratin mit Broccoli und Käse

Dessert

Apfelstrudel und Topfenstrudel
Käseplatte

Gebäck und Brot

Jourgebäck und Hausbrot

Rustikales Kaltes Buffet

Fleisch und Garnituren

kalter Schweinsbraten
Bauernschinken
Landspeck
Faschierte Laibchen kalt
kleine Wienerschnitzel kalt
gefüllte Eier
gefüllte Paradeiser
gefüllte Schinkenrollen
gefüllte Gurken
verschiedene Käsesorten
Bierradi
Sauce Tartare
Senf und Kren

Salate, Brot und Gebäck

Truthahnsalat mit Mayonnaise und Früchten
Rindfleischsalat mit Zwiebel, Paprika, Gurkerl, Mais und Kernöl
Thunfischsalat mit Zwiebel, Karotten und Erbsen
Wien Bräu Bauernsalat mit Oliven und Schafkäse
Makkaronisalat mit Schinken und Käse
Erdäpfelsalat
Speckkrautsalat
Bohnensalat
Schwarzwurzelsalat
Paradeissalat mit Zwiebel
Gurkenrahmsalat mit Knoblauch
Blattsalat mit 2 Dressings

Aufstriche

Eiaufstrich
Verhackertes
Bieraufstrich
Grammelschmalz
Liptauer
Bratfett

Gebäck und Brot

Gemischtes Jourgebäck und Hausbrot

Desserts

Apfel- und Topfenstrudel
Schokolademousse

Heurigenbuffet

Kalter Schweinsbraten

Geselchtes

Schinken

Kümmelbraten

Pfefferoni

Blunz'n

Karree

Speck

Faschierte Laibchen

Wiener Schnitzel

Backhenderlstücke

Senf

Kren

Sauce Tartare

Salate

Wiener Rindfleischsalat mit Kernöl

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Schwarzwurzelsalat mit Joghurtdressing und Dill

Erdäpfelsalat

Speckkrautsalat

Aufstriche

Liptauer

Verhackertes

Gammelschmalz

Butter

Brot und Gebäck

Jourgebäck

Brot

Bierbrezel

Desserts

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Warmes Buffet

Suppen

Frittatensuppen
Leberknödelsuppe
Grießnockerlsuppe
Bunter Gemüsesuppentopf
klare Gemüsesuppe
Wiener Erdäpfelsuppe
Knoblauchcremesuppe
Zucchinicremesuppe
Zitronencremesuppe

Hauptspeisen

Schweinsbraten mit Speckkrautsalat und Semmelknödel
Überbackene Schinkenfleckerl mit Blattsalat
Kärntner Fleischnudeln mit Speckkrautsalat
Schweinsragout mit Gemüse und Butterreis
Kleine Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Bachhenderlstücke mit Erdäpfelsalat
Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Butterreis
Brauerrrostbraten mit Braterdäpfel
Kalbsgulasch mit Butternockerl
Wieden Bräu Rindsgulasch mit Butternockerls
Schweinsragout Marengo mit Champignons und Butterreis
Erdäpfelgratin mit Broccoli und Käse
Wiener Zwiebfleisch mit bunten Nudeln
Gebakener Pangasius mit Erdäpfelsalat

Salate, Brot und Gebäck

Erdäpfelsalat
Speckkrautsalat
Paradeissalat mit Zwiebel
Gurkenrahmsalat mit Knoblauch
Bohnensalat
Schwarzwurzelsalat
Blattsalat mit 2 Dressings
Schwarzbrot
Gemischtes Jourgebäck
Bierbrezel

Desserts

Apfel- und Topfenstrudel
Schokolademousse
Petit Fours
Creme Fours

Fingerfood

Kalte Snacks

Schinkenkipferl aus Blätterteig
Lachskipferl aus Blätterteig
Spinat und Schafkäse im Blätterteigtascherl
Kleine Tramezzini mit verschiedenen Füllungen
Gebackene Shrimps im Kokosmantel am Spieß
Roastbeefröllchen mit Krengervaisfülle
Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
Kleine vegetarische Frühlingsrollen
Mozzarella-Cherrytomaten-Spieße mit frischem Basilikum
Gemischter Käsespieß mit Trauben
Dörrzwetschke im Speckmantel

Warme Snacks

Schweinsfilet mit Rohschinken und Mozzarella
Schinken-Käseröllchen
Kleine Hühnerfiletspieße
Fleischbällchen mit Barbacuesauce
Gebackene Hühnerstreifen in Knusperkruste
Gebackene Shrimps im Kokosmantel
Backhenderlstücke am Spieß
Kleine Schweinschnitzelstücke
Rosa gebratene Roastbeefwürfel mit Balsamicozwiebel und Barbecuesauce
Kleine Erdäpfelpuffer
Gebackener Gemüsespieß
Gebackener Camembert
Gebackener Emmentaler
Gebackene Jalapeno Peppers in Erdäpfelkruste
Gebackene Zwiebelringe in Bierteig
Mozzarellasticks im Backteig
Potato Wedges

dazu verschiedene Dippsaucen

Dessert

kleine Apfelstrudel und kleine Topfenstrudel
Creme Fours gemischt

Dieses Buffet können wir als Standbuffet reichen
oder es wird vom Servicepersonal präsentiert

Spezial-Sandwiches

Mindestbestellmenge 30 Stück pro Sorte

Rotkraut
Gorgonzola
Mailänder Aufstrich
Kalbsleber
Pfefferoni
Blunz'n
Karree
Prosciutto
Roastbeef
Mortadella
Lachsschinken mit Spargel
Hühnerbruststreifen mit Basilikum Pesto
Crespone
Entenbrust
Nizzarda
Spinat-Schafskäse
Karotten
Waldviertler Erdäpfel
Kräutertopfen mit Mandel
Paprikacreme
Kresse
Rohkost und Gemüse
Graved Lachs
Keta Caviar
Malossol Kaviar
Matjes
Räucherforelle
Butterkäse und Steirischer Weinkäse
Räucherkäse

Sandwiches

Standard-Sandwiches

Mindestbestellmenge 20 Stück gemischt

Liptauer
Eiaufstrich
Thunfisch
Tiroler Schinkenspeck
Knoblauchsalami
Beinschinken
Schottischer Räucherlachs
Shrimps
Gouda und Camembert
Mozzarella Santa Lucia

Brötchenbuffet

Sandwiches

6 Sandwiches gemischt aus
unserem Standard Sortiment

Dessert

2 Stk Creme Fours gemischt

Heringsschmaus

Gebrautes Gemüse in italienischer Marinade

Leichter Shrimpscocktail mit frischen Früchten im Glas

Feines Matjesfilet auf französischem Salat mit Apfelrahm

Weißer und roter Heringsschmaus

Fein gebeizter Graved Lachs mit Honigsensauce

Potpourri vom Räucherfisch mit Oberskren

Gemischtes Jourgebäck und Baguette mit Butter

Verschiedene Creme Fours

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Rohschinken mit Melone

Caprese

Paradeiser und Mozzarella mit Basilikum
mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert

Antipasti

gebratene Melanzani, Zucchini, Paprika, Champignons mit
Balsamicoessig und Olivenöl mariniert

Hauptspeisen

Gemüselasagne

Lasagne con Carne

Polpetti in Paradeissauce mit Buttereis

Schweinsfilet mit Rohschinken und Salbei, dazu Penne

Tortellini mit Spinat in Rahmsauce

Piccatta Milanese mit Safranreis

Lachsfilet in Zitronensauce mit Gnocchi

Verschieden Nudeln mit Pesto, Sauce Bolognese,
Carbonara oder Arrabiata

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Mascarponeckerl mit Fruchtsauce und Schlagobers

Gebäck

Gemischte Jourgebäck und Grissini

Exklusives Buffet

Fleisch, Rohschinken und Fisch

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartare

Rohschinken mit Melone

Räucherlachs mit Oberskren

Hauptspeisen

Schweinsfilet in Champignonrahmsauce mit Rösti

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln

Lachsfilet in Zitronensauce mit Pilawreis

Kalbsragout „Marengo“ mit Champignons und Butterspätzle

Kalbsvögerl in Champignonrahmsauce mit Buttereis

Hühnercurry mit Früchten und Rosinenreis

Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel

Geräucherte Entenbrust im Salatbett mit gerösteten Pignolien

Rindfleischsülzchen mit Sauce Vinaigrette und Balsamico

Wildlachsrollchen im Kräutermantel

Gebratene Gänseleber in Zwiebelkompott

Gebratene Entenbrust mit Orangenrotkraut und Erdäpfelknödel

Dessert

Creme Fours

Schokolademousse mit Schlagobers

Käseplatte mit Weintrauben und Nüssen

Brot, Gebäck und Butter

Jourgebäck und Nussbrot

Butter

Frühlingsbuffet

Vorspeisen

Rindfleisch-Gemüsesulz mit Kräutervinaigrette und Kernöl

Büffelmozzarella mit Paradeiser und frisches Basilikum,
mariniert mit Balsamico und Olivenöl

Gefüllte Schinkenröllchen mit Frischkäse und Kren

Suppe

Spargelcremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Hauptspeisen

Gebratene Truthahnmedaillons in Bärlauchsauce mit Butterreis

Gebackene Schweinsfilets mit Graumohn,
dazu Bärlauchmayonnaise und Petersilerdäpfel

Frischer Spargel mit und Sauce Hollandaise, dazu Petersilerdäpfel

Gebratene Hühnerbrust mit Paradeiser und Mozzarella überbacken,
dazu Curryreis

Gebratenes Lachsfilet in Balsamicosauce,
dazu Broccoli und Bandnudeln

Desserts

Crème Fours mit Früchten und Schokolade

Gemischte Käseplatte mit französischem und österreichischem Käse

Gebäck und Brot

Gemischtes Jourgebäck und Hausbrot

Herbstbuffet

Vorspeisen

Leberpastete "Schöne Winzerin" mit Trauben Nüssen,
dazu gerösteten Pignolie und Cumberlandsöße
Räucherlachs mit Oberskren und Dill-Senfsauce

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Hauptspeisen

Feines Hirschragout nach Jägerart dazu Preiselbeerbirne
und Erdäpfelkroketten
Feiner Hirschbraten in Wurzelrahmsauce mit frischem Rotkraut
dazu Preiselbeerbirne und Serviettenknödel
Gebratene Schweinsmedaillons mit Eierschwammerl
in Rahmsauce mit Pilawreis
Feines Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl
Heißes Blunzengröstel mit frischem Kren und Speckkrautsalat
Gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce und Kräuterreis
Frische Kürbispuffer mit Kräuterrahmsauce und Blattsalat
Hausgemachte Kürbisspätzle in Oberssauce mit Käse überbacken
(2 Hauptspeisen zur Wahl)

Salate

Orangensalat mit rotem Zwiebel und Olivenöl
Apfel-Zellersalat mit Mayonnaise

Desserts

Maronimousse mit Vanillesauce und Schlagobers im Glas
Gemischte Käseplatte vom französischen und österreichischen Käse

Gebäck und Brot

Jourgebäck
Hausbrot

Winterbuffet

Vorspeisen

Jägerpastete mit gerösteten Pignolie und Sauce Cumberland
Geräucherte Fischplatte mit Lachs, Forelle, und Makrele dazu
Oberskren und Dill-Senfsauce

Hauptspeisen

Gebratene Truthahnmedaillons mit Champignonsauce und Butterreis
Gebratenes Gansel mit Specklinsen, Rotkraut und Erdäpfelknödel
Gebratene Entenbrust in Rotweinsauce mit feinem Rotkraut und Erdäpfelknödel
Wiener Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Apfelkren, dazu Erdäpfelrösti
Pochierter Lachs auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Bandnudeln
Jungschweinskarree mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel

Salate

Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Desserts

Verschieden Creme Fours
Gemischte Käseplatte vom französischen und österreichischen Käse
Weihnachtsbäckerei

Gebäck

Jourgebäck

Brot

Butter

Menüvorschläge

Menü 1

Leberknödelsuppe

Wienerschnitzel vom Schwein / Truthahn / oder Kalb, mit Erdäpfelsalat
Marillenpalatschinken 2 Stk.

Menü 2

Grießnockerlsuppe

Schweinsbraten mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers

Menü 3

Frittatensuppe

Wieden Bräu Bierfleisch vom Schwein / oder Rind, mit Broccoli
und Nudeln
Schokoladenmousse im Glas mit Vanillesauce

Menü 4

Zwiebelsuppe mit Käsekruste

Spinatstrudel mit Schafskäse, dazu Knoblauchrahm und Petersilerdäpfel
Topfenpalatschinke mit Vanillesauce

Menü 5

Gemüsecremesuppe

Wiener Kalbsgulasch mit Butternockerln
Topfennockerl mit Fruchtsauce und Schlagobers

Menü 6

Klare Gemüsesuppe

Schollenfilet in Pilskräutersauce mit Broccoliröschen und Butterreis
Mohr im Hemd

Menü 7

Klare Rindsuppe mit Käseschöberl

Gebackener Kabeljau mit Erdäpfelmayonnaisesalat
Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers

Menü 8

Knoblauchcremesuppe

Braumeisterrostbraten mit knusprigen Zwiebelringen,
Speckfisolen und Braterdäpfel
Somlauer Nockerl mit Schokoladensauce und Schlagobers

Menü 9

Kräuterrahmsuppe

Kalbsvögerl mit Champignons mit Zuckererbsen und Butterreis
Maronimousse im Glas mit Schokoladensauce

Vorspeisen statt der Suppe

Gemischte kalte und warme Schwarzbrote auf Platte

Getränke

Aperitif

Sekt
Sekt Orange
Campari
Campari Orange
Campari Soda
Wodka Orange

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola
Almdudler
Orangensaft
Apfelsaft
Eistee
Mineralwasser

Bier

0,5 Liter Einwegflasche gefüllt mit Wieden Bräu Bier nach Wahl
Wieden Bräu Bier 10 Liter Partyfass
Helles, Märzen, Dunkles

Weißwein

Grüner Veltliner
Welschriesling
Weißburgunder
Chardonnay

Rotwein

Blauer Portugieser
Blaufränkisch
Zweigelt
Rubin Carnuntum

Brände

Bierbrand
Marillenbrand
Himbeerbrand
Williams Birnenbrand
Vogelbeerbrand
Obstbrand

Bestellung

Telefon 01 / 586 03 00

Fax 01 / 586 03 00 11

Email: office@wieden-braeu.at

Wieden Bräu

Waaggasse 5

1040 Wien

Geschäftsbedingungen

Mindestbestellmenge sind 15 Personen.

Zur Auftragserteilung bitten wir Sie, unser Angebot unterschrieben an uns zu retournieren, erst dann wird Ihre Bestellung für uns als Auftrag angenommen.

Wir benötigen bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen. Diese Mindestanzahl wird von uns in jedem Fall in Rechnung gestellt. Außerdem benötigen wir bis zu diesem Zeitpunkt den genauen Ort der Lieferung und die genaue Lieferzeit. Üblicherweise sollte diese ca. 1 – 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung sein, in der der Aufbau des Buffets durch uns erfolgt.

Bei Stornierung von Speisenbestellungen bis längstens vier Tage vor dem Termin stellen wir Ihnen 50% des Gesamtauftrages in Rechnung. Am Tage vor der Veranstaltung besteht keine Stornierungsmöglichkeit.

Die angebotenen Preise verstehen sich inklusiver aller Abgaben, Steuern und Mehrwertsteuer für den außer Haus Verkauf. Gültig ab 1.1.2014 bis Neuerscheinung der Preisliste.

Die Preise für die Zustellung beziehen sich auf je 1 Anfahrt für Lieferung und Abholung.

Die Verrechnung erfolgt über die Firma Gastronomie mit Pfiff Betriebs GmbH. Die Zahlung erfolgt innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungslegung ohne jeden Abzug und bei Zahlungsverzug werden 14% Verzugszinsen berechnet. Als Gerichtsstand gilt Wr. Neustadt als vereinbart.

Falls mit dem Veranstalter nicht anders vereinbart, verrechnen wir alle Getränke nach dem tatsächlichen Verbrauch. Angebrochene Flaschen werden als verbraucht berechnet.

Die oben angeführten Geschäftsbedingungen der Gastronomie mit Pfiff Betriebs GmbH sind Vertragsbestandteil des Auftrages. Anderslautende Bedingungen sind ungültig.



Öffnungszeiten

Mo - So & Feiertag 11:30 - 24:00 Uhr
Juli und August: Sa., So. und
Feiertag von 16:00 - 24:00 Uhr

Waaggasse 5
1040 Wien
T: 01 / 586 0 300

F: 01 / 586 0 300-11
M: office@wieden-braeu.at
W: www.wieden-braeu.at

Buffet- &
Catering- &
Partyservice