

Limonis

CATERING



CATERINGKARTE OKTOBER BIS MÄRZ

Wenn es einmal schnell gehen darf, sind wir in 24 Stunden bei Ihnen. Wenn Sie uns mehr Zeit geben, ☺
senden wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot mit Getränken zu. office@limonis.at



MINDESTABNAHME 15/30/45 ODER 3 SORTEN à 5 STÜCK

| | | | |
|--|---|---|---|
| BIO BRÖTCHEN AUF BAGUETTE UND SCHWARZBROT – VEGAN | WRAPS | SUPPEN | DESSERT IM REXGLAS |
| Tomaten-Tartar auf Avocado-creme | Avocadostripes mit Sprossen, getrockneten Tomaten, Humus und Blattsalat  | Mindestabnahme pro Sorte 4,5/9/18 Liter pro Sorte (= 18/36/72 Portionen als Vorspeise) | Schokomousse mit Fruchtspiegel |
| Antipasti, Sonnenblumenkernaufstrich mit gegrillten Zucchini, Melanzani und getrockneten Tomaten | Gegrilltes Gemüse mit Feta, Rucola, Kräutertopfen und rotem Pesto | Süßkartoffelsuppe mit Lemongras  | Cheesecake-Creme im Glas mit Keks-Crumble und Himbeerspiegel |
| Geräucherter Tofu mit Basilikumtartar | * Gegrillte Hühnerstreifen mit karamellisierten Zwiebeln, Käse, Tomaten, Blattsalat und Joghurt-Minzsauce | BIO Hühnersuppe mit Tageseinlage | Limetten-Grüntee-creme mit marinierten Beeren und Sesam-Krokant |
| BIO BRÖTCHEN – VEGETARISCH | VORSPEISEN UND SALATE IM REXGLAS | HAUPTSPEISEN | BROWNIES, KUCHEN ETC. |
| Eiaufstrich mit Paprika und Schnittlauch | Im Ofen gebratener Kürbis mit geräucherten Tofuwürfel & Zucchini dazu eine Kernölmarinade | Knusprige Tofuwürfel in Erdnussauce mit knackigem Wok-Gemüse und Duftreis  | Zwetschken-Streuselkuchen, Marillen-Streuselkuchen (je nach Jahreszeit) |
| Radieschen mit frischem Schnittlauch | Apfel-Birnensalat mit gerösteten Walnüssen und Löffelricotta auf bunten Blattsalat | Mit Grünkern gefüllte Paprika im Gemüsesud und Kräutererdäpfel  | Topfen-Weintrauben-Strudel |
| Karotten-Gervais mit Kresse | * Cremiger Selleriesalat mit gegrillter Hühnerbrust, Blattsalat und Cranberries | Kokos-Gemüsecurry mit Basmatireis  | Schoko-Cookies mit BIO Schokodrops von Zotter |
| BIO BRÖTCHEN – FLEISCH | Marokkanischer Couscous-Salat mit Gurke, Tomate, Paprika & Rosinen und einem Orangen-Minzdressing | Papriziertes Kürbisragout mit Serviettenknödel | Limonis Brownies mit Haselnüssen |
| Beinschinken mit frischem Kren und Pfeffergurkerl | | Spinat-Schafkäsestrudel mit Schnittlauchdip | Cremiger Schokokuchen  |
| Roastbeef auf Sauce Tartare mit Gurken-Senfragout und Paprika | | Mit Semmelkren & Jungzwiebel gefüllte Hühnerbrust auf Apfel-Rotkraut und gebackenen Schupfnudeln | BIO Plunder Mix |
| * Gegr. Hühnerstreifen auf Paprikacreme mit Pfefferoni | | Im Ofen geschmorter Rindsbraten mit Kren-Erdäpfelpüree und buntem Gemüse | |
| BRÖTCHEN – FISCH | | Erdäpfelgulasch mit Dürrer und Knacker | |
| * Geräucherte Forelle auf Frischkäse mit Kren & Apfel | | * Kokos-Hühnercurry mit Basmatireis | |

Wir garantieren die BIO-Qualität unserer Speisen/ Zutaten durch die Zertifizierung durch BIOS Biokontroll-service Österreich und sind durch die Stadt Wien mit der Silbermedaille aus dem Programm „Natürlich Gut Essen“ (BIO-Anteil >75%) ausgezeichnet. * Konventionelle Ausnahmen: Geflügel, Fisch & Kräuter





limonis CATERING

WAS MACHT UNS BESONDERS

- » Unsere Gerichte werden **täglich frisch** zubereitet.
- » Es werden **keine chemischen Zusatzstoffe** verarbeitet.
- » Wir verwenden **keinen Rohr- & Rübenzucker**.
- » Wir sind ein auf **Nachhaltigkeit** bedachter Betrieb mit **Wiener Ursprung**.
- » Unsere Lebensmittel sind **saisonal** angepasst und überwiegend aus **biologischem Anbau**.
- » Die **Verpackung** ist bereits **recycelt** oder **biologisch abbaubar**.
- » Unsere **Bauern** oder Produzenten sind überwiegend aus **Österreich**.

BIO LIEFERANTEN

OBST & GEMÜSE

- » BIO Phillip
- » BIO GAST aus Wien
- » Biohof Achleitner aus Eferding

FLEISCH

- » Höllerschmid (Niederösterreich) Fleisch zu 100% aus Österreich – auf Wunsch auch BIOlogisch
- » Luggitsch BIO Eier & - (BIO-) Geflügel aus der Steiermark

FISCH

- » BIO GAST (Wien) – verschiedene Produzenten

AGB: http://www.limonis.at/wp-content/uploads/Limonis_AGB.pdf

PERSONAL

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Qualitätsstandards ausschließlich mit eigenem Personal garantieren. Unsere Mitarbeiter/innen sprechen zumindest zwei Fremdsprachen und haben ausreichende Erfahrung mit Veranstaltungen dieser Art. Damit gewährleisten wir einen gleich hohen Service- und Küchenstandard. Unser Personal trägt weißes Polo und graue Bistroschürzen.

- » **KOCH** pro Stunde à € 30,-
- » **SERVIERKRAFT** pro Stunde à € 30,-
- » **SERVICELEITER** pro Stunde à € 36,-
- » **KÜCHENCHEF** pro Stunde à € 36,-

FAHRTKOSTEN

- » **LIEFERKOSTEN FÜR BRÖTCHEN** bis 100 Stück eine Fahrt ab € 20,-
- » **LIEFERKOSTEN VARIIEREN JE NACH MENGE & LIEFERORT**
- » **LIEFERKOSTEN FÜR EIN KLEINES CATERING BIS 30 PERSONEN** ab € 50,-
- » **LIEFERKOSTEN FÜR EIN GROSSES CATERING AB 30 PERSONEN** ab € 100,-

LEIHGESCHIRR

FÜR LEIHGESCHIRR ENTFALLEN € 0,30/STÜCK

Fehlendes oder kaputtes Geschirr wird nach der Veranstaltung dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Um eine rechtzeitige Anlieferung zu gewährleisten, erlauben wir uns eine Anlieferung und Abholung für den Vortag oder den darauffolgenden Veranstaltungstag.

BIO BRAUCHT SEINE ZEIT

Da im Bio Anbau nicht immer alles zur Verfügung steht, bitten wir Sie, unser Cateringangebot als Idee für Ihre Veranstaltung zu betrachten. Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne ein individuelles Angebot zu.

ES GILT:

- » **FRÜH BESTELLEN**, da nicht immer alles am selben Tag geliefert werden kann, jedoch immer frisch verarbeitet wird.
- » **FRÜH STORNIEREN**, da für Ihre Veranstaltung produziert wird und damit rechtzeitig begonnen oder bestellt wird.
- » Manchmal spielt die Natur nicht mit & der Spargel oder die Erdbeere erwacht etwas später aus dem Winterschlaf – wir finden bestimmt eine Lösung!

B2B: Es verstehen sich alle Preise Netto.





BESTELL-BOGEN

Besteller PO Nummer

Datum Ort

Raum Uhrzeit

Personen Info

Bestecke Teller

| BRÖTCHEN | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
|---------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|
| Tomaten | | | | |
| Brie | | | | |
| Schinken | | | | |
| Antipasti | | | | |
| Radi | | | | |
| Proscuitto | | | | |
| Tofu | | | | |
| Karotten | | | | |
| Huhn | | | | |
| Lachs | | | | |
| WRAPS | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
| Avocado | | | | |
| Gemüse | | | | |
| Huhn | | | | |
| Lachs | | | | |
| SALATE | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
| Reispapier | | | | |
| Avocado | | | | |
| Huhn | | | | |
| Grünkern | | | | |
| BROT | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
| Brot/Gebäck | | | | |

| SUPPE | 4,5 Liter | 9 Liter | 18 Liter | 3x á 4,5 l |
|----------------|---------------|---------------|---------------|-------------------|
| Huhn | | | | |
| Süßkart. | | | | |
| HAUPT | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
| Tofu | | | | |
| Huhn | | | | |
| Hirse | | | | |
| Rind | | | | |
| Pilz | | | | |
| Gulasch | | | | |
| Strudel | | | | |
| H Curry | | | | |
| G Curry | | | | |
| DESSERT | 15 STK | 30 STK | 45 STK | 3x á 5 STK |
| Mousse | | | | |
| Zwetschk | | | | |
| SesamMad | | | | |
| Antipasti | | | | |
| Cheescake | | | | |
| Marillen | | | | |
| Plunder | | | | |
| Grüntecre. | | | | |
| Weintraub | | | | |
| Cookies | | | | |
| S-Kuchen | | | | |
| Vanilles | | | | |
| Brownies | | | | |