

Wir lieben Bio

Ihr Seminar- und Eventspezialist
mit Bio-Garantie.





WOFÜR WIR STEHEN

Wir bei Limoni's kochen mit Verantwortung. Uns ist wichtig, was drin ist, wo's herkommt, und natürlich, dass es schmeckt. Darum gibt's bei uns saisonal wechselnde Bio-Gerichte mit ausgewählten Zutaten in kontrollierter Qualität.



Wir sind zu **100% Bio** & ausgezeichnet mit dem **OekoBusiness Gütesiegel „Natürlich gut essen“**.



Saisonalität wird bei uns GROSSgeschrieben! Unser Speisenangebot ändert sich mit den **Jahreszeiten**.



Wir verwenden zu **100% Fleisch aus Österreich** & arbeiten bevorzugt mit regionalen Partner*innen.



Wir kochen ausgewogen und leicht, weil **bewusste Ernährung** gut für Körper, Geist und Seele ist.



Wir verzichten bewusst auf Zusatzstoffe & setzen auf natürlichen Bio Geschmack.



Wir achten auf die Umwelt und verwenden daher Bio-Verpackungsmaterial & Mehrwegsysteme.



BIO Speisen & Getränke

Hier finden Sie einen Auszug unseres **Bio-Catering-Angebots**. Für ein individuelles, saisonales Angebot für Ihr Seminar oder Ihr Event kontaktieren Sie uns bitte **per E-Mail: catering@limonis.at**



- ▼ Vegan
- Vegetarisch
- Fleisch & Fisch

BIO BRÖTCHEN Weiß- & Kornbaguette

- ▼ ANTIPASTI auf Zitronen-Hummus / A
- GOUDA mit Quitte & Walnuss / AGH
- BEINSCHINKEN auf Frischkäse mit Essiggurkerl / AG
- ROHSCHINKEN mit Fassbutter, Haselnuss-Mayo & Bohne / AGH

BIO WRAPS

- ▼ AVOCADO WRAP mit Zitronen-Hummus, Paradeisern & Salat / A
- FALAFEL WRAP mit Hummus, Paprika & Griechischem Joghurt / AG
- BBQ CHICKEN WRAP mit Topfen, „Honig-Senf“, Paprika & Salat / AG

BIO FINGERFOOD KALT

- ▼ MARINIERTE ROTE RÜBE mit Apfel & Haselnuss-Mayo / H
- SÜSSKARTOFFEL-SALAT mit Ziegenkäse-Praline, Quitte & Kresse / GL
- KICHERERBSEN-SALAT mit Melone & Rohschinken
- GEROLLTER RÄUCHERFISCH mit Frischkäse & Kren / DG

BIO FINGERFOOD WARM

- ▼ BROKKOLI KROKETTEN mit Pankobröseln & Mandel-Dip / H
- MINI STRUDEL mit Spinat, Feta & Kräuterrahm / ACG
- FEURIGE CHILI-FLEISCHLAIBCHEN mit Erdäpfel-Mousseline / G
- BBQ-HÜHNERSPIESSE „SÜSS SAUER“ auf Paprikaratatouille



BIO Speisen & Getränke



ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide A | Krebstiere B | Ei C | Fisch D | Erdnuss E |
Soja F | Milch & Laktose G | Schalenfrüchte H | Sellerie L | Senf M |
Sesam N | Sulfite O | Lupinen P | Weichtiere R

BIO HAUPTSPESSEN

- ▼ SÜSSKARTOFFEL KOKOS CURRY mit Zitronengras & Duftreis
- KASPRESSKNÖDEL auf Blattspinat-Creme & frischem Kren / ACG
- KALBSRAHMGULASCH mit Rahmockerl & Creme Fraiche / ACG
- GEGRILLTE FORELLE auf Zartweizen-Risotto & jungem Brokkoli / ADG

BIO DESSERTS

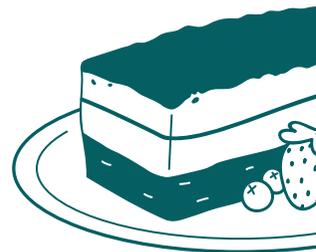
- ▼ MANGOMOUSSE mit Brombeeren & Kokosraspeln
- CHEESECAKE CREME mit marinierten Erdbeeren & Mandeln / ACG
- NOUGAT CREME mit Himbeeren / CH

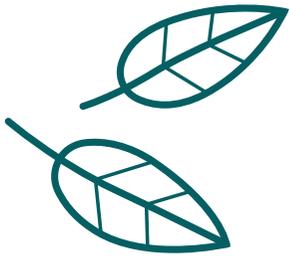
BIO KUCHEN & CO

- ▼ KAKAO-BANANEN-KUCHEN
- SCHOKOLADEN BROWNIE / ACG
- APFEL-STREUSEL-KUCHEN / ACG
- WALDVIERTLER MOHNNKUCHEN / CGH

GETRÄNKE

Wir bieten eine breite Auswahl an heißen und kalten Getränken, von Kaffee und Tee über Mineralwasser, Limonaden und Säften bis zu Aperitifs, Cocktails, Weinen und Bieren. Sollten Sie keine Wünsche äußern, erlauben wir uns, Ihnen eine passende Auswahl anzubieten.





100% BIO GENUSS AUS ÖSTERREICH

Bio Rind & Schwein aus Most- und Waldviertel

Bio Hühnerfleisch aus der Steiermark

Bio Forelle aus dem Mariazellerland

Bio Eier aus Niederösterreich

Bio Milch aus Salzburg



BIO GARANTIE

Wir garantieren die Bio-Qualität unserer Speisen und Zutaten durch die Zertifizierung durch BIOS Biokontrollservice Österreich (AT-BIO-401) und sind durch die Stadt Wien mit der Goldmedaille aus dem Programm „Natürlich gut essen“ ausgezeichnet.



**Natürlich
gut essen**
by **OekoBusiness** Wien



WOHER'S KOMMT

Wenn's ums Essen und Trinken geht, überlassen wir nichts dem Zufall. Deshalb arbeiten wir am liebsten mit regionalen Partnerunternehmen und Lieferant*innen, von deren Produkten wir überzeugt sind:

FLEISCH von Höllerschmid

BROT von Haubis

SPARGEL von Spargelhof Malafa

EIER von Biohof Holzbauer

KAFFEE von J. Hornig

TEE von ChariTea

WEIN von Schneider



LIEFER-BEDINGUNGEN

Da im Bio-Anbau nicht alle Produkte immer zur Verfügung stehen, bitten wir Sie, unser Catering-Angebot als Idee für Ihr Event zu betrachten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. **Bitte beachten Sie dabei folgende Richtlinien:**

BESTELLEN SIE FRÜH, da unsere Speisen frisch zubereitet werden und nicht alle Zutaten am gleichen Tag geliefert werden können.

GEBEN SIE UNS ÄNDERUNGEN SO FRÜH WIE MÖGLICH BEKANNT, da wir eigens für Ihre Veranstaltung zubereiten und rechtzeitig bestellen müssen.

NENNEN SIE UNS vegane/vegetarische Präferenzen, Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir uns danach richten können.

NICHT ALLE PRODUKTE sind regional und saisonal immer verfügbar. Gemeinsam finden wir aber eine Lösung für Ihre Speisewünsche.

ALLE PREISE exkl. Mehrwertsteuer, Mindestabnahme: € 2.000,-.



LIVE-COOKING

Das Auge isst mit! Deshalb kochen unsere Köch*innen für Ihre Gäste auf Wunsch gerne live auf Ihrem Event. Ob vom Grill, aus dem Wok oder aus der Pfanne – frisch zubereitet schmeckt's am besten.





EVENT MANAGEMENT

Auf Wunsch können wir Ihr Event von der Cocktailbar bis hin zum Street-Food-Market komplett ausstatten und betreuen. Wir arbeiten dabei ausschließlich mit regionalen Partner*innen zusammen.

EQUIPMENT

Unser Catering-Equipment beinhaltet alles, was Ihr perfektes Event benötigt: Teller, Fingerfood-Schälchen, Besteck, Servietten, Gläser, Weinkühler, etc. Der Preis für das Equipment richtet sich nach den ausgewählten Speisen und der Servierform. Fehlendes und kaputtes Geschirr wird den Veranstalter*innen nach der Veranstaltung in Rechnung gestellt.

CATERING PERSONAL

Wir garantieren unsere Qualitätsstandards ausschließlich mit eigenem Personal. Unsere Servicekräfte sprechen zumindest zwei Sprachen und haben ausreichende Erfahrung mit Veranstaltungen aller Art. Dadurch gewährleisten wir einen hohen Standard im Service wie in der Küche. Unser Personal trägt weiße Hemden/Blusen und Bistroschürzen.

KÜCHENCHEF*IN pro Stunde € 45,-

KOCH*KÖCHIN pro Stunde € 32,-

SERVICELEITUNG pro Stunde € 39,-

SERVIERKRAFT pro Stunde € 32,-

TRANSPORT

Den Transport verrechnen wir mit einem einmaligen Pauschalbetrag. Die Kosten variieren je nach Art und Aufwand des Events sowie nach Liefergebiet. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Allgemeine Geschäftsbedingungen: limonis.at/agb

© Limoni's Catering GmbH 2022



Limoni's Catering GmbH
Lenaugasse 3/4, 1080 Wien

+43 664 2821937
catering@limonis.at

FN 525103 | ATU 757056537
AT - BIO - 401