

Wir lieben Bio

Ihr Seminar- & 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.





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

- ORIENTALISCHER HUMMUS mit Grillgemüse Tartar & schwarzem Sesam / AN
- LIPTAUER mit gegrillter Paprika / AGN
- BEINSCHINKEN auf Frischkäse mit Senf & Essiggurkerl / AGMN
- RÄUCHERFISCHAUFSTRICH mit Gurke & Dill / ADGN

BIO WRAPS

- AVOCADO WRAP mit Hummus, Rotkraut, Paradeiser & Salat / AMN
- GREEK WRAP mit Hummus, Feta, Tsatsiki, Olive & Salat / AGN
- MEXICAN CHICKEN WRAP mit Bohne, Mais, Limettencreme & Salat / AG

BIO FINGERFOOD KALT

- BULGUR TABOULÉ mit Weintrauben & Petersilie / A
- SARDINISCHER NUDELSALAT mit Fregola Sarda, Paprika, Gurke & Olive / AM
- MINI SCHINEN QUICHE mit Jungzwiebel & Kren Topping / ACG
- GEROLLTE FORELLE mit Frischkäse, Kren & Blattspinat / ADG

BIO FINGERFOOD WARM

- ROTES THAI CURRY mit Duftreis & Sesam / AFN
- GEBACKENE ARANCINI TALER mit Aioli & Basilikumpesto / ACG
- KALBSBUTTERSCHNITZEL auf geträufeltem Erdäpfelpüree / ACG
- SCHINKEN QUICHE mit Jungzwiebel / ACG





BIO HAUPTSPEISEN

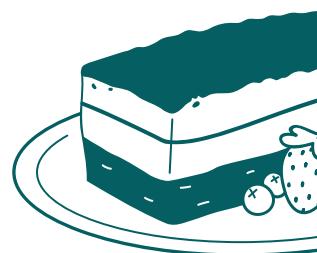
- SÜSSKARTOFFEL KOKOS CURRY mit Zitronengras & Duftreis
- KASPRESSKNÖDEL auf Blattspinat-Creme & frischem Kren / ACG
- KALBSRAHMGULASCH mit Rahmockerl & Creme Fraiche / ACG
- GEGRILLTE FORELLE auf Zartweizen-Risotto & jungem Brokkoli / ADG

BIO DESSERTS

- GRIESSFLAMMERIE mit Apfel & Karamell / A
- GRIECHISCHES JOGHURT mit Himbeercreme / G
- KLASSISCHES TIRAMISU / ACG

BIO KUCHEN & CO

- VEGANER BLECHKUCHEN NACH SAISON / AH
- BROWNIE mit Walnüssen / ACGH
- APFEL-STREUSEL KUCHEN / ACG
- MOHNKUCHEN mit Marille / CH

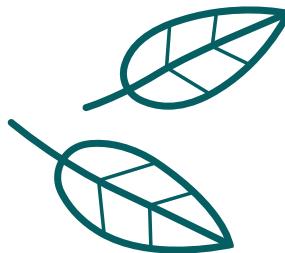


GETRÄNKE

Wir bieten eine breite Auswahl an heißen & 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.

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



100% BIO GENUSS AUS ÖSTERREICH

Bio Rind & Schwein aus Niederösterreich

Bio Hühnerfleisch aus der Steiermark

Bio Forelle aus dem Oberösterreich

Bio Eier aus Niederösterreich

Bio Milch aus Salzburg



ÖkoEvent

In Wien ist die Umwelt VIP

**BIO
GARANTIE**

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

**Natürlich
gut essen**
by ÖkoBusiness Wien





WOHER'S KOMMT

Wenn's ums Essen & 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
SPARGEEL von Spargelhof Malafa
EIER von Biohof Holzbauer
KAFFEE von Wedl
TEE von ChariTea
WEIN von Pratsch



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, Gläser, Fingerfood-Schälchen, Besteck, Servietten, 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 & Bistroschürzen.

KÜCHENCHEF*IN pro Stunde € 49,-

KOCH/KÖCHIN pro Stunde € 42,-

SERVICELEITUNG pro Stunde € 49,-

SERVIERKRAFT pro Stunde € 42,-



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