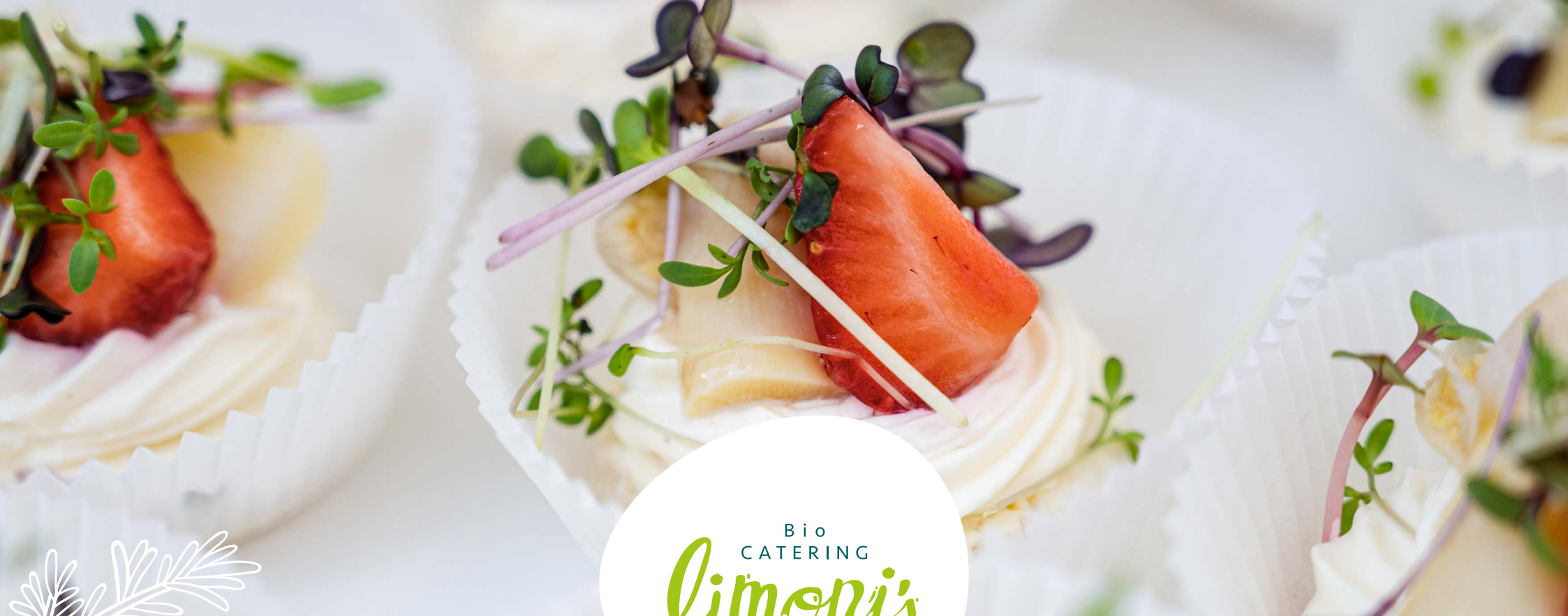




Wir lieben Bio

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 weitgehend Bio und ausgezeichnet mit dem **OekoBusiness Gütesiegel „Natürlich gut essen“**.



Wir servieren **wechselnde Hauptspeisen mit Zutaten der Saison** sowie saisonales Fingerfood und Desserts.



Wir verwenden zu **100 % Fleisch aus Österreich** und legen Wert auf regionale Partner und Produkte.



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



Wir verzichten auf Geschmacksverstärker ebenso wie auf Germ, Rüben- und Rohrzucker.



Wir achten auf die Umwelt und setzen deswegen auf Bio-Verpackungsmaterial und Mehrwegsysteme.



BIO Speisen & Getränke

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



- Vegetarisch + G Glutenfrei
- Vegan + VG Glutenfrei
- Fleisch aus Österreich + G Glutenfrei

BIO BRÖTCHEN *Weiß & Kornbaguette*

- V MEDITERRANES GRILLGEMÜSE auf Hummus / AHN
- V GERÄUCHERTER TOFU auf Hummus mit Basilikumtartar / AFHN
- RAHMCAMEMBERT mit Apfel-Birnen-Chutney / AGN
- EIAUFSTRICH mit Essiggurkerl & Schnittlauch / ACGMN
- ROASTBEEF mit Sauce Tartar & Pfeffergurkerl / AGLMN
- ROHSCHINKEN mit Parmesan & getrockneten Paradeisern / AGNO

BIO WRAPS

- V AVOCADO-WRAP / AN
- GEMÜSE-WRAP mit Feta / AGN
- CHICKEN-WRAP / AGMN
- FISCH-WRAP mit geräuchertem Forellenfilet / ADG

BIO FINGERFOOD KALT

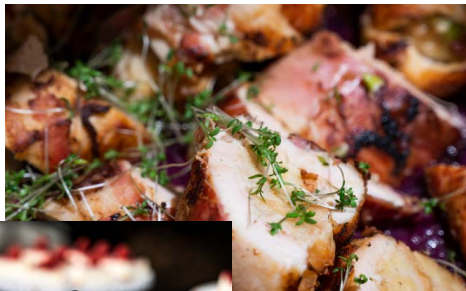
- ROASTBEEF-RÖLLCHEN auf Senfcreme mit Jungzwiebel-Tempura / ADGLMO
- G APFEL-BIRNEN-SALAT mit Ricotta & Walnüssen / GH
- VG AVOCADO-SALAT mit Zitronen-Schnittlauch-Dressing / N
- FETA-COUSCOUS-SALAT mit Paradeiser, Gemüse, Champignons & Kresse / AG

BIO FINGERFOOD WARM

- VG LINSENBÄLLCHEN mit Minz-Mandel-Dip und orientalischem Salat / H
- SPINAT-FETA-QUICHE / ACG
- HÜHNER-SATAY mit Duftreis und Frucht-Chutney / FN



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 HAUPTSPEISEN

- *GEGRILLTE FORELLE auf Erbsenpüree und Peperonata / DGH*
- *ANDALUSISCHE FLEISCHBÄLLCHEN in Paprika-Paradeiser-Sauce mit Wedges / AC*
- *SÜSSKARTOFFELGULASCH mit Duftreis / ACGMN*
- *MELANZANI-SCHNITZEL mit Tsatsiki / ACGM*

BIO DESSERTS

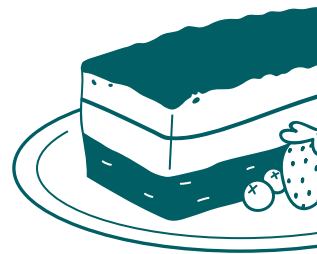
- *SCHOKOMOUSSE mit Himbeercreme / CGO*
- *PANNA-COTTA auf Fruchtspiegel / G*
- *CHEESECAKECREME mit Früchten / AG*

BIO KUCHEN & CO

- *HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-BROWNIE / ACG*
- *APFEL-STREUSELKUCHEN / 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.



FLEISCH AUS BIOLOGISCHER ZUCHT, 100% AUS ÖSTERREICH

Bio Rind & Schwein aus Most- und Waldviertel

Bio Hühnerfleisch aus der Steiermark

Bio Forelle aus dem Mariazellerland

Bio Eier aus Niederösterreich



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.





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 Joseph Brot

SPARGEL von Spargelhof Malafa

EIER von Biohof Holzbauer

OLIVEN & OLIVENÖL von MANI Bläuel

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.

STORNIEREN SIE GGF. FRÜH, da wir eigens für Ihre Veranstaltung zubereiten und rechtzeitig bestellen und beginnen 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: € 1.000,-.



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 Riesenpfanne – 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. **Für Leihgeschirr entfallen € 0,30 je Stück.** 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 graue Bistroschürzen.

KÜCHENCHEF*IN pro Stunde € 36,-

KOCH*KÖCHIN pro Stunde € 30,-

SERVICELEITUNG pro Stunde € 35,-

SERVIERKRAFT pro Stunde € 28,-

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



