

## Bestellung

Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung möglichst sieben Tage vor dem gewünschten Termin mit.

## Mindestabnahme

- Fingerfoods / 20 Stück pro Sorte
- Buffets / 20 Personen
- Kuchen / 15 Stück pro Sorte

## Gesamtpreis

Anzahl der Personen laut Vorbestellung multipliziert mit dem Buffetpreis.

## Ob Firmenfeier oder Geburtstagsfest

Wir bieten Ihnen die passenden kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir garantieren Ihnen beste Qualität, für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit.

Wir leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher zum Selbstkostenpreis.

Wir liefern Ihnen Getränke mit den passenden Gläsern.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Schmankerln und Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Warme Buffets auf Anfrage.

*Schuljause*

*Mittagsmenü*

*Catering*

## Geschirrservice

Im Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck. Je nach Auftragsvolumen wird eine Leihgebühr inkl. Reinigung individuell berechnet.

Auch das Ausleihen unseres Geschirrs ohne Inanspruchnahme unserer Cateringleistung ist möglich. Für verlorengegangenes bzw. zerbrochenes Geschirr entstehen Kosten in der Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

## Lieferkosten

Lieferungen bis 20 km ab einem Auftragswert von € 100,- kostenlos. Darüberhinaus gibt es eine Kostenstaffelung nach Entfernung.

## Personal

Kosten nach Vereinbarung.

## Getränke

Alkoholfreie Getränke, Bier, Sekt, Wein und Aperitif nach Vereinbarung.

Preise gültig ab 01.01.2010

A-6370 Kitzbühel  
Hornweg 20  
Telefon 05356/62413-550  
Telefax 05356/62413-555  
kulinarium.kitz@diakoniewerk.at  
www.kulinarium-kitz.at

Rechtsträger:  
Diakoniewerk  
Soziale Dienstleistung GmbH

## Wenn Gäste kommen

Diesmal feiern Sie nicht im Lokal, sondern zu Hause, im Büro, auf der Wiese, an einem besonderen Ort. Aber die Arbeit, die warmen Speisen, die kalten Getränke, das viele Geschirr, die passenden Gläser?

Woher? Wohin?

Es gibt uns, die professionellen Helfer für jede Gelegenheit. Partyservice, Catering genannt. Mit Ideen, Erfahrung und Ausstattung. Und allem, was dazugehört. Zu teuer? Nein, preiswert.

Mieten statt kaufen. Die Rechnung stimmt. Gelingen ist die Firmenfeier, das Fest, das Jubiläum. Und wir sind da. Für das Wichtigste.

## Eine nahrhafte Idee

Arbeit ist mehr als nur Geld verdienen – dies gilt auch für Menschen mit Behinderung. Doch gerade sie haben es am Arbeitsmarkt schwerer, weil sie nicht „mit der Masse mithalten“ können. Sie benötigen etwas mehr Assistenz, Zeit und Zuwendung, damit ihre Talente entdeckt und gefördert werden können.

Die Arbeit im Kulinarium hat gezeigt, dass Dienstleistungsprojekte integrationsfördernd sind und das Selbstwertgefühl steigern.

Für die MitarbeiterInnen im Kulinarium bedeutet das einen weiteren Schritt aus der sozialen Isolation und eine Weiterentwicklung des Selbstbewusstseins und der Teamfähigkeit.

## Speisenangebot

### FINGERFOODS

„Törtchen mal anders“

- Cocktailtörtchen mit Pesto, getrocknete Tomaten und Oliven
- Apfeltörtchen mit Ziegenkäse
- Thunfischtörtchen mit Kaviar
- Brandteigschwäne mit Gorgonzolacreme

„Vitaminreiches“

- Gemüsestäbchen mit Kräuter-Joghurt-Dip
- Gurken-Lachs-Häppchen
- Tomaten-Mozzarellaspießchen
- Melone mit Parmaschinken

„Das sollte probiert werden“

- Blätterteigkipferl mit Linsen, Curry und Speck
- Blätterteigkipferl mit Prosciutto und Käse
- Räucherlachs Pikelets

„Klassiker“

- Mini Quiches mit Blattspinat und Schafkäse oder Speck, Lauch und Champignons
- Mini Pizzen verschieden belegt
- Pikante Fleischbällchen
- Hähnchenspieß mit Ananas
- Gebackene Zanderfiletspitzen mit Knoblauchdip

Preis pro Stück € 1,50

### BRÖTCHEN

- Rustikalbrötchen mit deftigem Belag
- Kümmelbraten auf Estragonsenf
- Karreespeck mit Maiskölbchen
- Ungarische Salami mit Spargelspitzen
- Verhackertes mit Zwiebelringen
- Schnittkäse auf Topfencreme
- Liptauer mit Paprikastreifen

Preis pro Stück € 1,20

Canapés mit kulinarischem Belag

- geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerkren
- Norwegischer Räucherlachs auf Sahnekren mit Ei und frischem Dill
- Honigkrustenschinken mit Wachtelei und Cocktailtomate
- Roastbeef auf Sauce Remoulade mit Spargel und Olive
- Edelkäse wie Schimmel-, Nuss-, Pfefferkäse

Preis pro Stück € 1,50

### KUCHEN, STRUDEL & DESSERTS

Wir bieten Ihnen auch ein reichhaltiges Angebot an Torten, Kuchen und Strudeln:

- verschiedene Torten ab € 22,-
- Blechkuchen ab € 25,-
- Strudel ab € 12,-
- verschiedene Desserts € 1,50/Portion

### BUFFETS

Wir bieten verschiedene Buffets (kalt/warm) an, die wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen. Alle Buffets bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, einer Salatbar, Hauptspeisen sowie einer Dessert- oder Käseplatte.

Buffetpreise verstehen sich pro Person.

Für Fragen steht Ihnen das Team des Kulinariums gerne zur Verfügung.