

BUFFETS

Wir bieten auch Kalt- oder Kalt-/Warm-Buffets an, bestehend aus verschiedenen Vor- und Hauptspeisen sowie einer Dessert- und Käseplatte.

Vorschläge finden Sie unter www.kulinarium-salzburg.at.

Die Buffetzusammenstellung ist individuell wählbar. Für Ihre persönlichen Wünsche steht Ihnen das Team des Kulinarium Salzburg gerne zur Verfügung.

FIRMENFEIER ODER GEBURTSTAGSFEST

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Dabei garantieren wir Ihnen beste Qualität, für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit. Natürlich achten wir auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln und verstärkt auch von Bioprodukten.

Wir leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich liefern wir Ihnen Getränke mit den passenden Gläsern.

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

Kulinarium Salzburg

...Integration mit Geschmack

Bestellung

Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung ehestmöglich vor dem gewünschten Termin mit.

Gesamtpreis

Anzahl der Personen laut Vorbestellung multipliziert mit dem Buffetpreis (Mindestabnahme für 20 Personen).

Geschirrservice

In Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck. Die Leihgebühr inkl. der Reinigung des Geschirrs wird je nach Auftragsvolumen individuell berechnet.

Getränke

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

Lieferkosten

Lieferungen im Stadtgebiet Salzburg ab einem Auftragswert von € 150,- kostenlos, darüber hinaus Kostenstaffelung nach Entfernung.
Lieferung von Buffets auf Anfrage.

Personal

Kosten nach Vereinbarung.

Mittagsmenü
Schuljause
Catering

Dank an unsere Partner für ihre Unterstützung



Preisangaben:
Stand 2010, Änderungen vorbehalten.

A-5020 Salzburg
Tulpenstraße 1 (Neue Mitte Lehen)
Telefon 0 66 2 / 42 12 42
kulinarium.sbg@diakoniewerk.at
www.kulinarium-salzburg.at
Rechtsträger:
Evangelisches Diakoniewerk Gallneukirchen

Integration mit Geschmack

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 gezielt entdeckt und gefördert werden können.

Die Arbeit im Kulinarium Salzburg zeigt, dass Dienstleistungsprojekte integrationsfördernd sind und das Selbstwertgefühl steigern. Für die MitarbeiterInnen im Kulinarium Salzburg bedeutet das einen weiteren Schritt aus der sozialen Isolation und eine Weiterentwicklung des Selbstbewusstseins und der Teamfähigkeit.

BRÖTCHEN

auf Weiß- und Vollkornbaguette mit:

- Putenrauchbrust
- Schinken
- Salami
- Schnittkäsevariationen
- Aufstriche (Schinken, Kräutertopfen, Liptauer, Kürbiskern)
- Räucherlachs
- Rohschinkenvariationen
- Mozzarella-Tomate

Preis pro Stück € 1,50

SNACKS

Jourgebäck, gefüllt mit:

- Beinschinken und Gervais
- Rahmbrie und Gurke
- Mailänder Salami und Peperoni
- Räucherforellenaufstrich und Kresse

Preis pro Stück € 2,20

Tramezzini, gefüllt mit:

- Eiaufstrich
- Thunfischaufstrich mit Gemüse
- Mozzarella-Tomate mit Basilikumpesto

Preis pro Stück € 1,50

Bio-Vollkornweckerl, Weißgebäck oder Laugengebäck, garniert und gefüllt mit:

- Aufstrichvariationen (Kräuter, Schinken, Kürbiskern, Liptauer)
- Gekochter und roher Schinken
- Diverse Käsesorten
- Italienische Salami
- Lachsmousse mit Dill

Preis pro Stück € 2,40

Wraps (Tortillas), gefüllt mit:

- Spinat und Feta
- Hähnchenbrust und getrocknete Tomaten
- Räucherlachsmousse mit Kräutern
- Asia-Style
- Chorizo (Spanische Paprikawurst) mit Gemüse

Preis pro Stück € 1,50

FINGERFOODS

- Blätterteigtascherl, gefüllt mit Schinken und Käse Spinat und Schafkäse
- Polentacrostini mit Lachstartare, Tomate-Basilikum, Scampi auf Knoblauch und Zitronengervais
- Mini-Pizzas, verschieden belegt
- Parmesanstangen mit Prosciutto
- Käse-Früchte-Sticks
- Cocktailschnitzerl mit Kürbiskernen oder Nüssen
- Satespieße mit Erdnuss-Sauce (Schwein, Pute oder Huhn)

- Teriyaki Hühnerflügel mit geröstetem Sesam (Ingwer und Soja)
- Gebratene Hühnerkeulen mit thailändischem Kokos-Curry, scharf oder süß-sauer
- gefüllte Minipasteten mit Chilli con carne Gurkencreme und Olive Leberpastetenmousse und Cumberland

Preis pro Stück € 1,50

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Topfen-, Apfel- und andere Strudel der Saison
- Gefüllte Brandteigeclairs
- Kuchen und Schnitten
- Süße Tartelettes
- Plunderteiggebäck

Preis pro Stück € 1,50

Mindestabnahme

Brötchen, Snacks, Fingerfoods / 20 Stück pro Sorte.
Süße Köstlichkeiten / 20 Stück pro Sorte.
Kleinere Mengen auf Anfrage.

Alle Preise inkl. 10 % MwSt.