



Settele

Event & Catering Company

TAGUNGSPAUSCHALEN

GÜNZBURG

Tagungsgetränke im Raum unlimitiert (Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft)
3-Gang-Menü oder Vitales Lunchbuffet laut Küchenchef*
Kaffeepause mit Kaffeespezialität/Tee, Blechkuchen und Obstkorb

Preis pro Person/Tag 35,00 Euro

WIEN

Begrüßungskaffee/Tee mit Butterbrezel
Tagungsgetränke im Raum unlimitiert (Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft)
Vormittagspause mit Kaffeespezialitäten/Tee, Milch, Müsli, Joghurt und frischem Fruchtsalat
3-Gang-Menü oder Vitales Lunchbuffet laut Küchenchef*
Nachmittagspause mit Kaffeespezialität/Tee, Blechkuchen und Obstkorb

Preis pro Person/Tag 48,00 Euro

MÜNCHEN

Begrüßungskaffee/Tee mit Butterbrezel
Tagungsgetränke im Raum unlimitiert (Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft)
Vormittagspause mit Kaffeespezialitäten/Tee, Milch, Müsli, Joghurt und frischem Fruchtsalat
3-Gang-Menü oder Vitales Lunchbuffet laut Küchenchef*
Nachmittagspause mit Kaffeespezialität/Tee, Blechkuchen und Obstkorb
3-Gang_Menü Dinner laut Küchenchef inkl. 1 Getränk

Preis pro Person/Tag 75,00 Euro

*weitere Getränke werden nach Verbrauch auf Gesamtrechnung verrechnet

Gegen einen Aufpreis von 5,00 Euro können Sie Ihre Kaffeepause gegen eine Kreativpause austauschen.

Individuelle Wünsche können jederzeit in Absprache mit unserer Bankett Abteilung erfüllt werden.





Settele

Event & Catering Company

KREATIV KAFFEIPAUSEN

Kaffee und Teesortiment
Orangen-, Apfelsaft & Mineralwasser unlimitiert
Obstkorb mit Früchten der Saison

Süß & Vital

Hausgemachter Blechkuchen mit Früchten
Ofenfrisches Plundergebäck
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Joghurt mit Beerenragout

Pikant & Herzhaft

Butterbrezeln
Gefüllte Croissants
Verschieden belegte kleine Partybrötchen und Bagels
Schwarzbrottscheiben mit Aufstrichen

Preis pro Person 11,50 Euro

Bayerischer Snack

Weißwürste und Leberkäse mit süßem Senf und Brezen
Bauernbrot mit Schittlauchaufstrich
Aufstriche Obazda und Kartoffelkas

Preis pro Person 11,50 Euro

Internationaler Snack

Verschieden belegte Sandwiches und Tramezzini
Cocktailtomaten mit Mozzarella und Basilikum
Variation vom Flammkuchen
Geschnittene Früchte der Saison

Preis pro Person 13,00 Euro

Energie Pause

Frisches Obst im Glas
Gemüsesticks mit Dip
Birchermüsli mit getrockneten Früchten
Fruchtige Milchshakes und Gemüsesäfte

Preis pro Person 16,50 Euro

Wiener Pause

Kipferl süß & pikant
Süß gefüllte Palatschinken Röllchen
Marillen-Topfen Kuchen
Herzhaft belegte Baguettes (oder Weckerl) mit Kräuter-Gervais,
Salami, Schinken, Käse, Paradeiser, Salat, Kresse

Preis pro Person 11,50 Euro

Preis pro Person 14,50 Euro





Settele

Event & Catering Company

KONFERENZPAUSEN SNACKS

Butterbrezel	pro Stück	1,80 Euro
Plundergebäck	pro Stück	1,80 Euro
Gemüsesticks mit Dip	pro Person	2,50 Euro
Knabbergebäck	pro Person	2,50 Euro
Tagungsgetränke	1.0l FI	6,80 Euro
(Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser)	0,25l FI	2,90 Euro
½ Belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse	pro Stück	2,80 Euro
Bruschetta belegt mit Tomate oder Pesto	pro Stück	2,80 Euro
Verschieden belegte Tramezzini	pro Stück	2,80 Euro
Bauernbrot mit verschiedenen Aufstrichen	pro Person	2,80 Euro
Blechkuchen mit Früchten der Saison	pro Stück	2,80 Euro
Kaffeespezialitäten oder Tee / pro Pause	pro Person	4,50 Euro
Obst (geschnitten und gelegt)	pro Person	3,90 Euro
Obstkorb mit „Fingerobst“	pro Person	3,70 Euro
1 Paar Weißwürste mit frischer Brezel und süßem Senf	pro Person	5,20 Euro
1 Paar Frankfurter / Debreziner mit Salzgebäck, scharfem Senf und Meerrettich	pro Person	4,90 Euro
Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat und Laugengebäck	pro Person	5,60 Euro
Maultaschen- oder Flädlesuppe	pro Person	4,60 Euro
Gulaschsuppe mit Semmel	pro Person	5,80 Euro
Currywurst in pikanter Soße im Glas	pro Person	5,80 Euro





Settele

Event & Catering Company

FINGERFOOD

Mindestabnahme pro Artikel / 10 Stück

Aus aller Welt

Frischkäse-Lachs-Pfannkuchen-Röllchen	pro Stück	3,00 Euro
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar	pro Stück	3,50 Euro
Crêpe mit grünem Spargelsalat	pro Stück	3,00 Euro
Variation von Maki und Shushi mit Soja- und Wasabi-Dip	pro Stück	5,50 Euro
Parmaschinken mit Parmesanspänen	pro Stück	3,50 Euro

Regional

Schwarzbrotstreifen mit verschiedenen Aufstrichen	pro Stück	2,50 Euro
Tartar vom Alpenlachs oder Zander mit Kaviar und Dill	pro Stück	3,00 Euro
Kartoffelsalat mit kleinem Kürbiskernschnitzel	pro Stück	3,50 Euro
Kleine Gemüsemautasche auf Tomatenchutney	pro Stück	3,00 Euro

Canapés

Räucherlachs oder Graved Lachs mit Gervais-Meerrettich	pro Stück	3,00 Euro
Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat	pro Stück	3,50 Euro
Forellenfilet mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	3,00 Euro
Schwarzwälderschinken mit frischem Meerrettich	pro Stück	3,00 Euro
Käsevariation mit Trauben	pro Stück	3,00 Euro
Gegrilltes Gemüse und Ziegenkäse	pro Stück	3,00 Euro

Cocktailsticks

Antipasti mit Oliven und Parmesan	pro Stück	2,50 Euro
Mozzarellaperle mit Cherrytomaten	pro Stück	2,50 Euro
Hausgemachte Saté Spieße mit schwarzem Sesam	pro Stück	3,00 Euro
Gegrilltes Zucchinirollchen mit Ziegenkäse gefüllt	pro Stück	2,50 Euro
Pflaume im Speckmantel	pro Stück	2,50 Euro
Mini-Fleischküchle mit Senf-Dip	pro Stück	3,00 Euro
Fruchtspieße der Saison	pro Stück	3,00 Euro

Fingerfood Buffet klein (5 Teile pro Person)	pro Person	15,50 Euro
Fingerfood Buffet groß (8Teile pro Person)	pro Person	25,50 Euro





Settele

Event & Catering Company

Allgemeine Informationen

Wir bitten Sie möglichst im Voraus um Angaben Ihrer Pausen und Essenszeiten. Eine genaue Absprache erleichtert uns die Vorbereitung und sichert einen runden Ablauf Ihrer Veranstaltung zu.

Bei einer festen Reservierung erhalten Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung. Diese muss von Ihnen unterschrieben an uns zurückgesandt werden.

Buffets sind ab 25 Personen möglich. Darunter behalten wir uns vor Ihnen ein Menü anzubieten.

Unseren Angeboten liegt eine Mindest Garantiezahl für die Kalkulation zugrunde. Eine Reduzierung oder Aufstockung ist bis zu 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Eine spätere Aufstockung ist nur einvernehmlich und nach Maßgabe unserer Möglichkeiten gegeben. Falls Sie weniger Gäste melden als die Mindest Garantiezahl wird in jedem Fall die Garantiezahl in Rechnung gestellt.

Sollte die Gästeanzahl die Garantiezahl übersteigen so behalten wir uns vor bei Darbietung gleicher Dienstleistungen diese Personen nachzuberechnen. Ebenfalls halten wir uns frei ggf. einzelne Produkte die vorübergehend nicht vorhanden sind gegen zumindest gleichwertige Ware auszutauschen.

Preise & Angebotsannahme:

Alle in unseren Angeboten aufgeführten Preise sind Einzelpreise in EURO und nur im Rahmen des Gesamtangebotes mit einer Mindestgaranziezahl gültig.

Die Preise verstehen sich, falls nicht besonders angeführt, inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Bis zur Auftragsannahme bleiben alle unsere Angebote freibleibend.

Bei der Auftragsannahme werden mit der Unterschrift unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Stornierung

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir:

- 28 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25 %
- ab 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %
- ab 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 80 %

Bei Stornierung 3 Tage vor Liefertermin behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber ist der Nachweis gestattet, dass ein Schaden überhaupt nicht oder wesentliche niedriger als die angesetzte Pauschale entstanden ist

Allfällige an uns gerichtete Stornoforderungen von involvierten Dienstleistern werden ebenfalls weiterverrechnet.

Bereits gezahlte Depositleistungen werden mit den Stornierungskosten verrechnet.

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Service!
Gültig bis 31.12.2017

