



**PARK CAFÉ  
MAUER**

# Catering Planer

Park Café Mauer  
Geßlgasse 4a, 1230 Wien  
Mobil: 0676 3266785  
Email: [events@parkcafemauer.at](mailto:events@parkcafemauer.at)  
Anfragen ausschließlich per Email



**PARK CAFÉ  
MAUER**

# Catering



**Buffetvarianten:** Park Café Mauer Buffet, Grillbuffet, Fingerfood Buffet

**Menü Extras:** Late Night Snack, Nachos Station, Eisbox

**Getränke:** Pauschale oder Abrechnung nach Verbrauch

**Kinderrabatte**

**Mindestkonsumation:** saisonabhängig

## 1. Park Café Mauer Buffet

Ab **90** Personen € 45,00 inkl.USt. pro Person

Ab **50** Personen € 51,90 inkl.USt. pro Person

Ab **30** Personen € 56,40 inkl.USt. pro Person

**Weniger** als 30 - auf Anfrage

### Vorspeisen

- 1 Suppe nach Wahl
- 3 Vorspeisen oder Salate

### Hauptspeisen

- 2 Fleisch- bzw. Fischgericht
- 1 vegetarisches bzw. veganes Gericht
- 2 Beilagen
- Blattsalat mit Dressings und Gebäckkorb

### Nachspeise

- 1 Nachspeise

+ 1 Vorspeise € 3,50 pP

+1 Hauptspeise Rindfleisch € 4,3 pP

+1 Hauptspeise Hühnerfleisch € 4,3 pP

+1 Hauptspeise Vegetarisch/ Vegan € 3,5 pP

+ Nachspeise € 3,20 pP

Speiseauswahl finden Sie auf den nächsten Seiten.

# Auswahl für Park Café Mauer Buffet

## Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Gebackene Käseröllchen auf Babaganoush
- Bulgogi- Mandu auf fermentierten Sprossen
- Kimchi-Mandu auf fermentierten Zucchini\*
- Koreanischer Glasnudelsalat im Glas
- Belegtes Jourgebäck
- Falafel auf Hummus
- Grissini mit Rohschinken
- Vitello tonnato mit Kapernbeeren
- Rohschinken mit Melone / Feigen
- Räucherfischvariation mit Oberskren\*
- Heurigen Aufstrich Triologie
- Shrimpscocktail\*
- Rindfleischsalat im Glas\*
- Wraps mit div. Füllungen (z.B Mexican, Roastbeef, Falafel, Grillgemüse, Feta, Lachs-Creamcheese)
- Berglinsen-Wiesenkäutersalat mit gr. Spargel
- Gimbap\* (koreanisches Sushi)
  
- Suppen:** Rindsuppe mit div. Einlagen. Hühnersuppe mit div. Einlagen, Kürbiscremesuppe, Erdäpfel-Lauchsuppe, Knoblauchcremesuppe, Süßkartoffelsuppe, Linsensuppe

## Beilagen und Salate

- Petersilienerdäpfel
- Erdäpfelpüree
- Wirsing-Erdäpfelpüree
- Bratkartoffeln
- Reis
- Spätzle
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Polentataler mit Rosmarin
- Mediterranes Grillgemüse
- Fisolengemüse
  
- Griechischer Bauersalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat oder Rahmgurkensalat
- Bohnen-Maissalat
- Krautsalat mit Speck / ohne Speck
- Erdäpfelsalat
- Selleriesalat / Waldorfsalat
- Gemischter Salat nach Saison

## Hauptspeisen

### Geflügel

- Paprikahenderl
- Wiener Schnitzel vom Huhn
- Hühnerbrust Florentine (gefüllt mit Spinat und Mozzarella)
- Gang Jeong Chicken  
in Cornflakes gebackenes Hühnerkeulenfleisch in koreanischer süßschärflicher Sauce, Erdnüssen und Rettich
- Chimaek  
koreanisches Backhuhn + Spicy Mayo
- Ausgelöste Henderlkeulen vom Teppanyaki Grill

### Schwein

- Schweinsbraten mit Bierkruste
- Kümmelbraten mit Bierkruste
- Wiener Schnitzel vom Schwein
- Jeoukbokkum\* (Schweinebauchfleisch, Jungzwiebel, Sesamöl, Sojasauce)
- Sarma - serbische Krautrouladen mit Faschiertem

### Rind

- Gekochtes Schulterscherzel mit Wurzelgemüse
- Rindsbraten in Rotweinjus
- Zwiebelrostbraten
- Roastbeef mit Pfeffersauce oder Sauce Cumberland\*
- Beouf Stroganoff\*
- Rindercevapcici
- Bulgogi mit Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln á la Bibimbap

### Fisch

- Lachsfilet gegrillt\*
- Kräuter-Zanderfilet
- gebackener Kabeljau
- gegrillter Zitronenkabeljau

### Vegetarisch

- Gemüsestrudel nach Wunsch
- Rucolaravioli in Salbei-Tomatenbutter
- Gemüsecurry
- Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter
- Spinatlasagne
- Koreanische Pfannkuchen mit Kimchi
- Gemüsequiche
- Japchae - koreanischer Glasnudelsalat

### Vegan

- Spinatlasagne
- Erdäpfelgulasch
- Chili sin Carne
- Gerösteter Tofu mit Gemüse
- Veganer Gemüsestrudel

## Desserts

- Salted Caramel Cheesecake im Glas
- Oreo Cheesecake im Glas
- Tiramisu, auf Wunsch mit Frucht nach Saison
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel nach Saison
- Schokoladenmousseé mit frischen Beeren
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröstern
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Birnenstrudel mit Vanillesauce
- Topfenknödel in Vanille-Himbersauce

## 2. Fingerfood Buffet

**Vorspeisen und Dessert-** EUR 4,20 inkl.USt. pro Person und Gericht

**Hauptspeisen-** EUR 7,20 inkl.USt. pro Person und Gericht

1) **Als Einzelbuffet** - Mindestonsumation € 1000,00 inkl.USt

2) **Als Zusätzliches Buffet** (z.B beim Empfängen) entfällt die Mindestkonsumation

### Vorspeisen Fingerfood

- Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Grammelknödel auf Weinkraut
- Bulgogi-Mandu auf fermentierten Sprossen
- Kimchi-Mandu auf fermentierten Zucchini
- Koreanischer Glasnudelsalat im Glas
- Berglinsen- Wiesenkräutersalat mit gr. Spargel
- Wraps mit div Füllungen
- Belegtes Jourgebäck (Wurst, Käse, Fisch, Vegetarisch oder Vegan)
- Falafel auf Hummus
- Gebackene Käseröllchen auf Babaganoush
- Gazpacho im Glas
- Grissini mit Rohschinken
- Gimbap\* (koreanisches Sushi)

### Hauptspeisen Fingerfood

- Backhenderlstreifen auf Rahmgurkensalat
- Minischnitzel mit Erdäpfelsalat
- Mini faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree
- Bergkäsenockerln im Glas
- Mini Burger
- Mini Pizza
- Rucolaravioli mit Salbeibutter im Glas
- Apfel-Rohschincken-Blätterteigschnecken
- Fisch&Chips
- Cevapcici mit Ajvar
- Fleischbällchen in Tomaten-Bohnenragout im Glas
- Shrimpsmandu auf fermentierten Sojabohnen
- Fisch Wellington (im Blätterteig mit Spinat gebacken)

### Desserts Fingerfood

- Schokoladenmousse im Glas
- Punschwürfel
- Pariser Spitz
- Mini Apfelstrudel oder Topfenstrudel
- Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster im Glas
- Mini Plunder
- Topfenknödel auf Röster

## 3. Sommerliches Grillbuffet

Möglich ab 45 Pax

€ **47,00** inkl.USt. pro Person

Weniger als 45 - auf Anfrag

### **Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarellaspieße

Grissini mit Rohschinken

Falafel mit Hummus / Baba Ganoush & Muhammara

Griechischer Bauernsalat

Bohnen-Mais Salat (alternativ: Tomatensalat)

Brotkorb

### **Hauptspeisen**

Mini Bratwurst & Mini Käsekrainer

Gegrillte Henderlkeule

Gegrilltes Schweinesschopf

Gegrillter Lachs

Halloumi

Mediterranes Grillgemüse

Ofenerdäpfel mit Kräuterdip

### **Dessert**

Obstsalat mit Früchte der Saison

Salted Caramel Cheesecake im Glas

# Menü Extras

Das können Sie extra buchen:

## Late Night Snack

Minimum für 50% der Gäste

1 Gericht - **€ 9,50 Pro Person (inkl.USt.)**

Variation von 2 Gerichten Ihrer Wahl - **€ 12,50 Pro Person (inkl.USt.)**

Variation von 3 Gerichten Ihrer Wahl - **€ 15,50 Pro Person (inkl.USt.)**

- Wiener Sacherwürstel, klassisch mit Senf, Kren und Salzstangerl
- Gulaschsuppe mit Schwarzbrot oder Salzstangerl
- Hühner-, Rinder- oder Gemüsecurry mit saisonalem Gemüse und Erdnüssen
- Kartoffelgulasch (vegan) mit Gebäck
- Bunter Hummus Teller (vegan) mit Pitabrot
- Veggie Chilli sin Carne

## Nachos Station

Eine dekorierte Station mi 3x Sorten Nachos, Jalapenos, Mais, Käsesauce, Salsa & Guacamole, Paprikastreifen, Speckwürfel serviert als Buffet-Selbstbedienung.

○ € 5,90 inkl.USt.- pro Person

○ Mindestkonsumation € 250,00 inkl.USt.

# Getränkepauschalen

## Sektempfang

### **Schlumberger & Hochriegel Sonderangebot**



Schlumberger Brut

Schlumberger Rosé

Hochriegel Alkoholfrei

Sekt Orange

Orangensaft / Apfelsaft

Mineralwasser Still / Prickelnd

drinnen oder draußen

**€ 10,80 pro Stunde und Person**



## Getränkepauschale Standard

€ 53,00 inkl. USt. pro Person, 8 Stunden Dauer, je weitere Stunde € 6,50 pro Person

**ALKOHOLFREI:** Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Orangen Saft, Apfel Saft, Ice Tee Zitrone/Pfirsich, Mineralwasser Still/Prickelnd, Soda / Zitrone / Holunder oder Himbeere, Kaffee, Tee

**BIER:** Fassbier, alkoholfreies Bier, Radler

**WEIN:** Rotwein (DIEM Cuvée) und Weißwein (DIEM grüner Veltliner), Spritzer (Rot/Weiß/Sommer)

**APERITIF:** Hugo Spritz, Wahlweise: Aperol Spritz oder Campari Soda

\*Fassbier erst ab 80 Pax



## Getränkepauschale Alkoholfrei / Kinder ab 14

€ 37,00 inkl. USt pro Person, 8 Stunden Dauer, je weitere Stunde € 4,50 pro Person

**SOFTDRINKS:** Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler, Orangen Saft, Apfel Saft,

Ice Tee Zitrone/Pfirsich, Mineralwasser Still/Prickelnd, Soda Zitrone /Holunder oder Himbeere

Zu jeder Getränkepauschale können Sie extra eine **Limonadenbar** buchen (Hausgemachte Limonaden diverse Sorten und Zuckerfreies Wasser mit Geschmack (zB. Rosmain-Orange) als Station mit Spender - Selbstbedienung).  
Individuelle Preisanpassung je nach Größe der Bar.

# Kinderrabatte

## Buffetpauschale Kinder

Kinder 0 bis 4 - **Gratis**

Kinder 5 bis 8 - **70% Rabatt** für den regulären Buffetpreis

Kinder 9 bis 13 - **50% Rabatt** für den regulären Buffetpreis

Kinder ab 14 - **regulärer Buffetpreis**

Bei der Buchung eines separaten Kinderbuffet gelten individuelle Preise.

## Getränkepauschale Kinder

Getränkepauschale Kinder 0 bis 4 - **Gratis**

Getränkepauschale Kinder 5 -8 - **€ 10,20** / je weitere Stunde € 1,30

Getränkepauschale Kinder 9-13 - **€ 17,00** / je weitere Stunde € 2,10

Getränkepauschale Kinder ab 14 = Getränkepauschale - Alkoholfrei **€ 34,00** / je weitere Stunde € 4,25

## Tischdecken Kinder

Kindersessel, die bei der Tischordnung inkludiert sind = 1 Erwachsene Person

Kinder, die bei der Tischordnung nicht inkludiert sind = Gratis

Produkt / Leistung	Bemerkung	Preis inkl. 20% USt.
Endreinigung & Auf- und Abbau der Veranstaltung	<b>obligatorisch</b> , ausgenommen Kinder unter 4	€ 5,00 / Person Mindestpauschalbetrag € 300,00
Produktionsaufwand Getränkearten	weiß / standart Muster Getränkekarten auf den Tischen, bei der Bar, Buffet-Staffelei inkludiert	€ 2,50 / Person
Gabelgeld (für selbst mitgebrachte Torten)		€ 2,20 / Person
Runde Tischdecke weiß	je Gala Tisch für 8-9 Pax	€ 49,00 / Tisch
Rechteckige Tischdecke /Sitzordnung	weiß	€ 7,00 /Person
Stehtisch inkl. Husse	weiß	€ 45,00 /Stück
Blumendekorationen	individuelle Absprache mit unserer Floristin, diverse Pakete	
DJ Pult inkl. Verkabelung	ohne DJ	€ 400,00 /Pauschale
Wandleuchten	mit Akku, 8 Std. Laufzeit	€ 60,00 / Stück
Extra Boxen		€ 90,00 /Stück
Funkmikrophone	bis 4 Stück	€ 60,00 /Süek
Stoffservietten	diverse Farben	Auf Anfrage
Platz- oder Unterteller nach Absprache		Auf Anfrage
Andere Biersorte von Fass oder Getränke selbst mitbringen		Auf Anfrage
Probeessen		Auf Anfrage



# Mindestkonsumation

(Essen & Getränke)

## **Jänner - April**

Sonntag-Donnerstag : 3000 €

Freitag - Samstag : 4000 €

## **Mai - September**

Sonntag- Donnerstag: 5000 €

Freitag - Samstag: 7000 €

## **Oktober - November**

Sonntag- Donnerstag: 3000 €

Freitag - Samstag: 4000 €

## **Dezember**

Sonntag- Donnerstag: 5000 €

Freitag - Samstag: 7000 €

Catering Impressionen



Fotos: C&G Wedding



## Catering Impressionen



*Fotos: Purelovestories Photography*



## Catering Impressionen



*Fotos: Prurelovestories Photography*



## Catering Impressionen



*Fotos: C&G Wedding*



Catering Impressiões



Fotos: C&G Wedding



## Catering Impressionen



*Fotos: C&G Wedding*



Catering Impressionen



Catering Impressionen



# Catering Impressionen

