

## Catering Pauschalen

Ab 50 Personen

All inclusive Package pro Person für 5 Stunden (zB. 19:00-24:00 Uhr)  
Inkludiert Speisen, Mitarbeiter, Leihgeschirr, Lieferung exkl. Getränke

Personenanzahl ab 50 Personen

Fingerfood € 41,--

Buffet € 63,--

Flying Buffet € 58,--

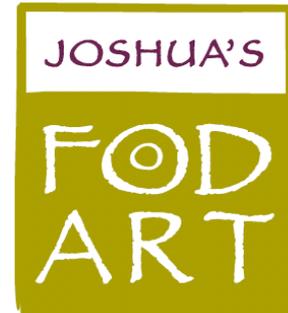
Gala Dinner Klassik € 54,--

Gala Dinner Klassik € 58,--

Getränkepauschale ab € 17,--/Person

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt

Joshua's Catering KG Schlenthergasse 17 1220 Wien Tel: 0664 2500486 E-mail: taste@joshuascatering.at www.joshuascatering.at  
Firmenbuch Nr.: 22.22.87v ATU 563 068 48  
Bankverbindung: Bank Austria/Creditanstalt BLZ: 120 00 Kto.: 52017808808  
IBAN: AT141200052017808808 BIC: BKAUATWW



## Fingerfood

Wrap gefüllt mit Avocado, karamellisiertem Fenchel, Zwiebel und Sardinen

Home made Falaffel, frisch herausgebacken, mit Sesamdip

Hühner Satay mit spicy Peanutbutter Sauce

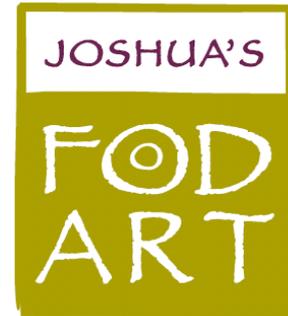
Hokkaido Süßkartoffelcremesuppe mit indischen Gewürzen, in kleinen Kaffeetassen serviert

Boucher gefüllt mit Cream Cheese, Olives and sundried tomatoes

Bruschetta mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Basilikumpesto

Chocolate Fudge Hazelnut Brownies mit Rosmarin Karamellsauce, frische Himbeeren

Maroni Tiramisu



## Buffet

### *Vorspeisenbuffet:*

Home made Hummus, Tahini  
Granatapfel Tabouleh Salat mit viel Minze  
Rote Rüben Fenchel Birnen Salat mit Cumin Honigvinaigrette und Schafkäse  
Anti Pasti von gegrillten Melanzani, Karfiol und Zucchini mit geröstetem  
Paprika Oliven Salsa  
Gefüllte Weinblätter mit Joghurt Lemon Dressing  
Life gegrillte Lamm/Rind Kebab mit Koriander Chili Pesto  
Pitabrot und Gebäck

### *Hauptspeisenbuffet:*

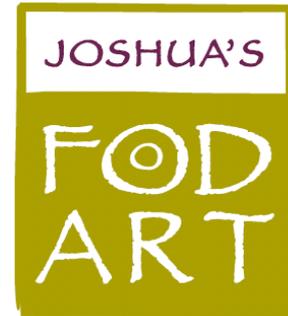
Carving Station:  
Zartes Roastbeef in Rosmarin Honigglasur  
Kurz gebratenes Thunfischfilet  
Mini Lamm Burger mit Sauerkirschen, Koriander und Minze

Sweet Harissa Sauce  
Home made Orange Sesam Teriyaki

Zucchini Tomaten Ratatouille mit Kapern und Oliven  
Süßkartoffel Karfiol Gratin

### *Dessertbuffet:*

Chocolate Hazelnut Fudge Brownies  
Zitrus Safran Panna Cotta  
Dattel Pistazien Baklawa Cigars



## Flying Buffet

Boucher gefüllt mit Räucherlachs Cream Cheese Mousse

Chicken Satay mit spicy Peanutbutter Sauce

Sellerie Fenchelcremesuppe, in kleinen Kaffeetassen serviert

Taboulleh Salat mit Lamm Kofte und Tahini Sauce

Cesar's Salad mit crispy Bacon

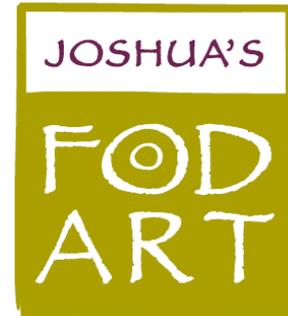
Oriental Wrap

Oven roasted Barschfilet mit Kräuterkruste auf Kerala Linsenragout mit Curry Blättern und Koriander

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Süßkartoffel Hokkaido Puree

Dattel Marzipanterrinen mit Cassis Creme Fraiche Sauce

Variation von weißem Schokoladen Giandujamousse, Chocolate Fudge Brownies und Bitterschokoladensauce



## Gala Dinner Klassik

Hausgebeizte Lachsforelle mit Fenchel, Radicchio und rosa Grapefruit Salat  
oder getrüffelte Topinambur Maronicremesuppe

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Süßkartoffelpuree

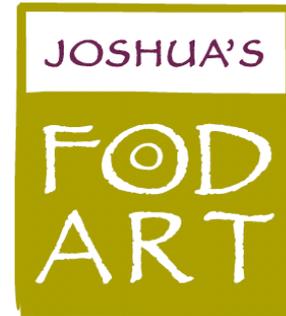
White Chocolate Nougat Mousse mit Beerencoulis

## Gala Dinner Family Style

Mezze mit Hummus, Tahini, Tabouleh Salat, Rote Rüben Karottensalat, Kafiol  
Tandoori

Lamm oder Beef Tajine mit getrockneten Früchten und aromatischem Cous  
Cous

Pistazien Baklawa, gefüllte Datteln mit Marzipan, Rosenwasser Panna Cotta



## Getränke

Verrechnung nach tatsächlichem Verbrauch

### Aperitif

Bellini mit Quittenmark

€ 2,50/Drink

Aperol Blutorangen Sprizz

€ 3,--/Drink

### Long Drinks

Moscow Mule

€ 5,50/Drink

Gin Tonic

Aperol Blood Orange

### Alkoholfrei

Mineralwasser

€ 2,--/Liter

Orangensaft

€ 2,50/Liter

Apfelsaft

€ 2,50/Liter

Bier

€ 2,20/0,3 Ltr

### Weine

Hirsch Trinkvergnügen 2016

€ 10,--

Markowitsch Carnuntum Cuvee 2016

€ 10,--

Kaffee Espresso

€ 1,90/Tasse

Gerne erweitern wir das Getränkeangebot ihren Wünschen entsprechend.

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt

Joshua's Catering KG Schlenthergasse 17 1220 Wien Tel: 0664 2500486 E-mail: taste@joshuascatering.at www.joshuascatering.at

Firmenbuch Nr.: 22.22.87v ATU 563 068 48

Bankverbindung: Bank Austria/Creditanstalt BLZ: 120 00 Kto.: 52017808808

IBAN: AT141200052017808808 BIC: BKAL1ATWW



## Personal

Verrechnung nach tatsächlichem Aufwand:

Nach den inkludierten 5 Veranstaltungsstunden werden die Mitarbeiter mit folgenden Stundensätzen verrechnet:

Cateringleiter	pro Stunde € 30,00
Service	pro Stunde € 25,00
Barkeeper	pro Stunde € 30,00
Koch	pro Stunde € 30,00

Bitte beachten sie, dass die Personalkosten Auf- und Abbauzeiten, sowie Ladezeiten beinhalten.

## Diverses

Tischwäsche	€ 12,00/Stück
Stoffservietten	€ 1,50/Stück

Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt