

# FEISCH

## CATERING

# CATERING-PAUSCHALEN

# FBISCH

## CATERING

	Individuelles Catering	Tages-Pauschale	Abend-Pauschale
Buchbar ab (Personen)	20	25	25
<b>CATERINGPAUSCHALE</b>	ab € 4,00/€ 3,33	inklusive	inklusive
Anlieferung und Abholung innerhalb von Linz (Anmietung eines LKW)	inklusive	inklusive	inklusive
Besteck, Geschirr, Gläser, Aschenbecher, Tischwäsche und Servietten	inklusive	inklusive	inklusive
<b>MITARBEITERKOSTEN (für die Dauer des Caterings)</b>	inklusive	inklusive	inklusive
<b>VERPFLEGUNG</b>	laut Bestellung	inklusive	inklusive
2 Pausen mit je 2 Stück Imbiss	ab € 5,00/€ 4,55 pro Pause	inklusive	x
Espresso & alkoholfreie Getränke ganztags im Pausenbereich	nach Verbrauch	inklusive	x
Standardgetränke für 3 Stunden (Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee)	nach Verbrauch	x	inklusive
Mittag- oder Abendbuffet	ab € 27,00/€ 24,55	inklusive	inklusive
Stehbuffet	ab € 24,00/€ 21,82	inklusive	x
<b>PREIS Pro Person und Tag</b>	Laut Bestellung	ab € 58,00/€ 52,73	ab € 58,00/€ 52,73
<b>Zusätzliche Angebote</b>			
Getränkepauschale für jede weitere Stunde			ab € 5,50/€ 4,58
Aperitifempfang	ab € 4,50/€ 3,75	ab € 4,50/€ 3,75	ab € 4,50/€ 3,75
Wokstation / Live cooking	ab € 3,50/€ 3,18	ab € 3,50/€ 3,18	ab € 3,50/€ 3,18
Käsebuffet als Abschluss	ab € 3,00/€ 2,73	ab € 3,00/€ 2,73	ab € 3,00/€ 2,73

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto/netto



## Inkludierte Leistungen:

- Anlieferung und Abholung innerhalb von Linz
- Anmietung eines geeigneten Transportmittels (LKW)
- Anmietung von hoteleigenem Inventar (Besteck, Geschirr, Gläser, Aschenbecher, Tischwäsche, Servietten)
- Komplette Mitarbeiterkosten für die Dauer der Veranstaltung

## Speisen & Getränke:

- Alkoholfreie Getränke und Espresso „unlimited“
- 2 Kaffeepausen mit je 2 Stück Imbiss (pikant/süß)
- Mittagsbuffet (mögliche Buffets im Anhang: Italienisches-, Österreichisches- oder Internationales Buffet; Gourmetbuffet mit Aufpreis von € 5,00/€ 4,55 pro Person buchbar)

**Basispauschale ab € 58,00/€ 51,28 pro Person und Tag**

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto/netto



### Inkludierte Leistungen:

- Anlieferung und Abholung innerhalb von Linz
- Anmietung eines geeigneten Transportmittels (LKW)
- Anmietung von hoteleigenem Inventar (Besteck, Geschirr, Gläser, Aschenbecher, Tischwäsche, Servietten)
- Komplette Mitarbeiterkosten für die Dauer der Veranstaltung

### Speisen & Getränke:

- Standardgetränke (alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein, Espresso) für die Dauer von 3 Stunden
- Abendbuffet (mögliche Buffets im Anhang: Italienisches-, Österreichisches- oder Internationales Buffet; Gourmetbuffet mit Aufpreis von € 5,00/€ 4,55 pro Person buchbar)

**Basispauschale ab € 58,00/€ 51,28 pro Person und Tag**  
(Menüs auf Anfrage)

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto/netto



### Vorspeisen

Roastbeef mit Spargel  
Mozzarella-Tomaten und Basilikum  
Gebeiztes vom Lachs mit Senfdip

### Hauptspeisen

Hühnercurry mit Ananas und Reis  
Lachs-Spinatstrudel mit Kaviar-Sauerrahmsauce  
Schweinsfilet im Speckmantel mit Zwiebeljus und Spätzle

### Desserts

Schokomousse  
Verschiedene Schnitten und Cremen  
Melonencocktail  
Obstkorb

### Salat vom Buffet

Blattsalat mit Dressing, Essig und Öl  
Maissalat  
Bohnensalat  
Rohkost

€ 24,00/€ 21,82 pro Person

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto/netto



Dieses Buffet ist bei Buchung einer Tages- oder Abendpauschale inkludiert.

### **Vorspeisen**

Vitello Tonato  
Thunfisch Sashimi mit Avocados  
Antipasti mit Balsamico und Ruccola  
Gebratene und marinierte Garnelen mit Pesto  
Parmaschinken mit Melonen  
Verschiedene Terrinen und Pasteten  
Italienische Salami  
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Pesto  
Gefüllte Tomaten

### **Salat vom Buffet**

Blattsalate mit Dressing, Essig und Öl  
Rohkost von Gurke, Karotte und Tomate  
Maissalat, Rahmgurkensalat, Thunfischsalat

### **Suppen**

Tomatensuppe oder Italienische Minestrone

### **Hauptspeisen**

Verschiedene Nudeln mit Olivenöl und Saucen  
(Bolognaise, Carbonara, Gemüsesugo und Meeresfrüchterahm  
Miesmuscheln mit Basilikum und Tomaten  
Saltimbocca mit Salbeijus und Weißwein-Risotto  
Saisonelle Überraschung unsers Küchenchefs

### **Desserts**

Tiramisu  
Panna Cotta  
Helles und dunkles Schokomousse  
Stracciatella Creme und Schokolade  
Verschiedene Kuchen und Schnitten



Dieses Buffet ist bei Buchung einer Tages- oder Abendpauschale inkludiert.

### Vorspeisen

Geräuchertes und Gebeiztes von der Bachforelle  
Tafelspitzsülze mit Kernöl und Kren  
Verschiedene Fischterrinen  
Kalter Schweinsbraten mit Essiggemüse  
Bauenspeckplatte  
Aufstriche: Kartoffelkäse mit Schnittlauch, Liptauer, Kräutertopfen  
Rindfleischsalat mit Jungzwiebel und Kernöl  
Pastete mit Sellerie-Nuss-Salat

### Suppe

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen oder  
Rindsuppe mit österreichischen Einlagen:  
Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel

### Hauptspeisen

Burgunderbraten mit Spätzle und Saisongemüse  
Roulade von der Forelle mit Kräuter und Gemüseis  
Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel  
Saisonelles Gericht nach Wahl unseres Küchenchefs

### Salat vom Buffet

### Mehlspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Grießcreme mit Himbeeren  
Verschiedene Fruchtknödel mit Bröselbutter  
Nuss- oder Mohnnudeln  
Germknödel  
Linzertorte und Sacherschnitten  
Topfennockerl



Dieses Buffet ist bei Buchung einer Tages- oder Abendpauschale inkludiert.

### Vorspeisen

Sushi mit Wasabi und Ingwer  
Vittelo Tonato mal anders  
Geräucherte Entenbrust mit Orangen  
Terrine von Zander und Lachs  
Gebeiztes und Geräuchertes vom Lachs  
Mariniertes Gemüse mit gekochtem Schinken  
Kleine Lauch-Speck Törtchen  
Verschiedene hausgemachte Sülzchen  
Roastbeef

### Salat vom Buffet

Blattsalate mit Dressings, Essig und Öl  
Rohkost von Gurke, Karotte und Tomate  
Maissalat

### Suppe

Klare Fischsuppe oder Kräutersuppe

### Hauptspeisen

Putenragout „Züricher Art“ mit Edelpilzen und Kartoffelrösti  
Lachs mit Safran, Garnelen und Selleriepüree  
Schweinsfilet im Speckmantel mit Thymianjus, Polenta und Gemüse  
Saisonelle Überraschung unseres Küchenchefs

### Desserts

Marinierte Früchte  
Früchte im Schokomantel  
Passionsfruchtmousse  
Verschiedene Törtchen und Schnitten  
Hausgemachte Cremen mit Fruchtsauce im Glas  
Topfenpalatschinken mit Röster  
Grießflammerie



Gerne können Sie dieses Buffet für einen Aufpreis von € 5,00/€ 4,55 pro Person im Zuge der Tags- oder Abendpauschale buchen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich brutto/netto

### Vorspeisen

Krebsscocktail mit Papaya  
Gemüsecreme mit hausgebeizten Edelfischen und Pesto  
Muschelsalat  
Gegrillter Garnelenspieß  
Hausgemachte Pasteten und Terrinen  
Gemüsesülze  
Geräucherter Lachs  
Marinierter Thunfisch und Avocados  
Gegrilltes Gemüse

### Salat vom Buffet

Blattsalate mit Dressings, Essig und Öl  
Rohkost von Gurke, Karotte und Tomate  
Maissalat, verschiedene Kerne und Croûtons

### Suppe

Süppchen von Curry und Zitronengras oder  
Kalbschwanzconsommé mit Gemüseperlen

### Hauptspeisen

Saibling und Lachs mit Kren und Weißwein  
Geschmorte Rinderroulade mit Bratenjus  
Rosagebratenes von Rind, Schwein und Kalb  
Atlantikhummer mit Safran  
Gemüselasagne

Reis, Gemüse, Knödel, Kartoffel-Trüffelpüree

### Desserts

Früchte mit Prosecco im Glas  
Cremetörtchen, Erdbeerroulade  
Verschiedene Fruchtcremen  
Warmer Marillenstrudel  
Joghurt mit Himbeeren  
Sauerrahm mit Kumquats und Vanille  
Verschiedene Kuchen und Schnitten

# CATERING LOCATIONS

## Moderne Locations

**FISCH**  
CATERING



**Casino Linz—Casineum**  
Ein Abend voller Charme  
und Chancen für bis zu 180  
Personen



**Design Center Linz**  
Viel Raum für viele Ideen  
und bis zu 3000 Gäste



**Event.kompetenzzentrum**  
Moderne Industriehalle und  
faszinierende Atmosphäre  
für insgesamt bis zu 2500  
Personen



**Lederfabrik**  
Eventlocation mit  
historischem Flair für 30 bis  
225 Gäste



**Landeskulturzentrum—  
Ursulinenhof**  
Das ehemalige Kloster für 15  
bis 500 Gäste



**Lentos Kunstmuseum**  
Modernste Architektur  
direkt an der Donau für bis  
zu 350 Personen



**Altes Rathaus**  
Zwischen historischem  
Bauwerk und moderner  
Architektur bietet es Platz  
für 80 bis 200 Gäste



**Neues Rathaus**  
Feiern und Tagen direkt  
an der Donau für bis zu  
590 Personen



**OK Offenes Kulturhaus**  
Einzigartiger Ort für  
zeitgenössische Kunst und  
bis zu 200 Personen

# CATERING LOCATIONS

## Schlösser / Historische Gebäude

**FEISCH**  
CATERING



**Bergschlössl Linz**  
Revitalisiertes  
Barockschlösschen für 20-  
150 Gäste  
[www.design-center.at](http://www.design-center.at)



**Landesgalerie**  
Beeindruckendes Ambiente  
im historischen Festsaal für  
bis zu 120 Personen  
[www.landesgalerie.at](http://www.landesgalerie.at)



**Palais Kaufmännischer  
Verein**  
Die „kleine Hofburg von  
Linz“ bietet Platz für bis zu  
540 Personen  
[ww.palaislinz.at](http://ww.palaislinz.at)



**Schloss Hohenbrunn**  
Ihre Exklusivveranstaltung  
für bis zu 100 Personen  
[www.oeljv.at](http://www.oeljv.at)



**Schloss Steyregg**  
Revitalisiertes Schloß für bis  
zu 800 Personen  
[www.schloss-steyregg.at](http://www.schloss-steyregg.at)



**Stift St. Florian**  
Barocke Lebensfreude und  
stimmige Architektur für bis  
zu 550 Personen  
[www.stift-st-florian.at](http://www.stift-st-florian.at)



**Schlossmuseum Linz**  
Renaissancebau hoch über  
der Donau für bis zu 200  
Personen  
[www.schlossmuseum.at](http://www.schlossmuseum.at)  
Ab Herbst 2009

# CATERING LOCATIONS

## Aussergewöhnliches & Bauernhöfe

**FISCH**  
CATERING



**Grottenbahn am Pöstlingberg**  
Märchenkeller für bis zu 250 Personen.  
[www.grottenbahn.at](http://www.grottenbahn.at)



**MS Helene—  
Donauschiffahrt**  
Erlebnissfahrt im stimmungsvollen Salon für bis zu 35 Personen  
[www.donauschiffahrt.at](http://www.donauschiffahrt.at)



**Ritterkeller am Pöstlingberg**  
Der „Ritterkeller zue Lintz“ für bis zu 80 Personen.  
Email: [h@stropek.at](mailto:h@stropek.at)



**Sumerrauerhof**  
Stattlicher Gutshof für bis zu 500 Personen  
[www.dersumerrauerhof.at](http://www.dersumerrauerhof.at)



**Burnerhof**  
Vierkanter mit ländlicher Handwerkskunst für bis zu 300 Personen.  
[www.burnerhof.at](http://www.burnerhof.at)



**Der Oberhauser**  
Ein unvergessliches Erlebnis für bis zu 300 Personen  
[www.deroberhauser.com](http://www.deroberhauser.com)



**Ganglbauergut „Der Hof“**  
Zeitgenössische Kunst und bäuerliche Kultur in edlem Rahmen vereint.  
[www.derhof.at](http://www.derhof.at)

# CATERING REFERENZLISTE

# FBISCH

CATERING



200-360 Personen



260 Personen



205 Personen



225 Personen



VIP Bereich:  
750 Personen



200 Personen



230 Personen



14 Personen



50 Personen



800 Personen



160 Personen



30 Personen



50 Personen



1000 Personen



600 Personen



50 Personen



1500 Personen