

Bestellung

Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung möglichst sieben Tage vor dem gewünschten Termin mit.

Mindestabnahme

- Fingerfoods / 20 Stk. pro Sorte
- Buffets / 20 Personen
- Kuchen / 15 Stk. pro Sorte

Gesamtpreis

Anzahl der Personen laut Vorbestellung multipliziert mit dem Buffetpreis.

Ob Firmenfeier oder Geburtstagsfest

Wir bieten Ihnen die passenden kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir garantieren Ihnen beste Qualität, für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit.

Wir leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher zum Selbstkostenpreis.

Wir liefern Ihnen Getränke mit den passenden Gläsern.

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

Warme Buffets auf Anfrage.

Geschirrservice

Im Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck.

Die Leihgebühr inkl. Reinigung des Geschirrs wird je nach Auftragsvolumen individuell berechnet.

Für das Ausleihen von Geschirr, Besteck oder Gläsern ohne Inanspruchnahme unserer Cateringleistung berechnen wir inklusive Reinigung eine Gebühr von € 0,40 pro Stück.

Lieferkosten

Lieferungen im Zentrum von Linz ab einem Auftragswert von € 80,- kostenlos. Darüberhinaus gibt es eine Kostenstaffelung nach Entfernung.

Personal

Kosten nach Vereinbarung.

Getränke

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

Wir stellen Ihr Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Für Fragen steht Ihnen das Team des Kulinariums gerne zur Verfügung.

A-4020 Linz
Steingasse 25
Telefon 0732/777 660
Telefax 0732/777 660-77
E-Mail kulinarium@diakoniewerk.at

Rechtsträger:
Evangelisches Diakoniewerk
Gallneukirchen

Schuljause

Mittagsmenü

Catering

Wenn Gäste kommen

Diesmal feiern Sie nicht im Lokal, sondern zu Hause, im Büro, auf der Wiese, an einem besonderen Ort. Aber die Arbeit, die warmen Speisen, die kalten Getränke, das viele Geschirr, die passenden Gläser? Woher? Wohin?

Es gibt uns, die professionellen Helfer für jede Gelegenheit. Partyservice, Catering genannt. Mit Ideen, Erfahrung und Ausstattung. Und allem, was dazugehört. Zu teuer? Nein, preiswert.

Mieten statt kaufen. Die Rechnung stimmt. Gelingen ist die Firmenfeier, das Fest, das Jubiläum. Und wir sind da. Für das Wichtigste.

Speisenangebot

FINGERFOODS

„Knabbern oder Dippen“

- Brandteigkrapferl mit Gorgonzolacreme
- Blätterteig-Schnecken mit Pesto
- Gemüsestäbchen mit Kräuter-Joghurt-Dip
- Würstel im Schlafrock

„Hauben und Böden“

- Parmesan-Olivenplätzchen mit Pesto und Ziegenkäse
- Tomaten-Basilikum Crostini
- Melone mit Schinken

„Stäbchen und Spieße“

- Curry-Kokos-Huhn

Canapés auf Weißbrot mit kulinarischem Belag

- geräuchertes Forellenfilet
 - Kalbsleberpastete
 - Norwegischer Räucherlachs
 - Roastbeef (mind. 20 Stk.)
 - Edelpilze wie Schimmel-, Nuss-, Pfefferkäse
 - Mozzarella mit Tomaten
- Preis pro Stück €1,30

„Snacks“

- Laugenstangerl mit Bressot
 - Mohnflesserl mit Beinschinken
 - Sesamweckerl mit Putenschinken
 - Quiche mit Lauch oder Speck
- Preis pro Stück €1,45

Eine nahrhafte Idee

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 entdeckt und gefördert werden können.

Die Arbeit im Kulinarium hat gezeigt, dass Dienstleistungsprojekte integrationsfördernd sind und das Selbstwertgefühl steigern.

Für die MitarbeiterInnen im Kulinarium bedeutet das einen weiteren Schritt aus der sozialen Isolation und eine Weiterentwicklung des Selbstbewusstseins und der Teamfähigkeit.

- Marinierte Feta-Spieße
- Babymozzarella mit Pesto

„Päckchen und Rollen“

- Schinken-Croissants
- Oliven-Käsebällchen
- Gemüse in Blätterteig

„Becher und Deckel“

- Torteletas mit Räucherlachs
- Gefüllte Weinblätter mit Knoblauchrahm
- Gefüllte Champignonköpfl

Preis pro Stück €1,-

BRÖTCHEN

Rustikalbrötchen auf Schwarzbrot mit deftigem Belag

- Kümmelbraten
- Heurigenkarree
- Karreespeck
- Ungarische Salami
- Schnittkäse
- Kräutertopfen, Liptauer

Preis pro Stück €1,-

KUCHEN & STRUDEL

Wir bieten Ihnen auch ein reichhaltiges Angebot an Kuchen und Strudeln:

- Kuchenstück
Preis pro Stück €1,20
- Portion Strudel
Preis pro Stück €1,-

BUFFETS

- Buffet Rustikal €12,-
- OÖ. Bauernbuffet €13,-
- Heurigenbuffet €14,-
- Kaltes Fischbuffet €12,-
- Der Amerikanische Cocktail €12,-
- Das Vitalbuffet €13,-
- Gourmet-Buffer €15,-
- Gala-Buffer €18,-

Alle Buffets bestehen aus verschiedenen Vorspeisen, einer Salatbar, Hauptspeisen sowie einer Dessert- und Käseplatte. Buffetpreise verstehen sich pro Person.