



FINGERFOOD-BOXEN





Auch in schweren Zeiten wie diesen, sind manche Besprechungen, Seminare, Tagungen, etc. unausweichlich. Um auf leckeres Essen **nicht verzichten** zu müssen, gibt es jetzt, unsere **steril verpackten Fingerfood-Boxen**. Wir beliefern Sie Covid-19 konform laut den vorgegebenen Regeln, für die Gesundheit Ihrer Gäste!

In den Boxen haben **bis zu 4 pikante oder 6 süße Snacks** Platz.
Pro Box können **4 verschiedene Auswahlvarianten** getroffen werden.

Beispiel-Boxen:

- 2x Brötchen
2x Jourgebäck
€ 9,00

- 4x Brötchen
€ 8,20

- 2x Wrap
2x Weckglas
€ 9,40

- 4x gefüllte Tramezziniecken
€ 9,00

- 2x Petit Four
2x Weckgläser
€ 9,00

- 4x Plunder
€ 8,20

alle Preise netto exkl. Mwst

**Gerne kreieren wir mit Ihnen
Ihre persönliche Fingerfood-Box.**

*Zustellgebühr → Altengbach & Umgebung: 10€ *alle Preise sind netto Preise (exkl. MwSt)

→ Wien: 50€

*mind. 3 Tage vorher bestellen

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altengbach

T +43 2774 2461

M schulz@schulzcatering.at



Unsere Brötchen:

Landbrotschnitten

- Grammelschmalz mit rotem Zwiebel AG
- Verhacktes mit Zwiebel Julienne AG
- Heurigenaufstrich mit frischer Kresse AG
- Schafkäse mit Rohschinken und Kräutern AGO
- Lavendelschinken mit Balsamico-Perlwiebel AGO
- Fein geschnittener Schinkenspeck mit Ölpfefferoni AG
- Beinschinken mit Kräutergervais und Gewürzgurke AG
- Würzige Salami mit Kapernbeeren am Stiel AGO

Weißbrot Brötchen

- Mozzarella mit Haussalami und Kapernbeeren AGO
- Heimischer Weichkäse mit Trauben AG
- Putenschinken nett garniert AGOC
- Serrano Schinken mit Melonenperlen AGO
- Brie im Aschemantel mit Trauben AGHO
- Eieraufstrich mit Pfeffer aus der Mühle ACEFGN
- Thunfischaufstrich mit Oliven DOACEFGN
- Ziegenfrischkäse mit Pesto AGOH

Vitale Vollkornbrötchen

- Kürbisaufstrich mit gerösteten Kernen AGH
- Ricotta und Blattspinat AG
- Putenschinken mit Sojasprossen AGF
- Hummus, Gurken und Tomaten AGO
- Gebratener Tofu mit Salat AGFO
- Cottage Cheese garniert mit Radieschen und Schnittlauch G
- Veggie → Gemüse und Sauce GL
- Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto ACEFGNHO

CANAPÉS VOM FEINSTEN

- Beef Tartar auf knusprigem Weißbroteck ACGLP
- Ziegenkäse mit Pesto AGH
- Schafkäse mit Rohschinken und Kräutern AGO
- Lavendelschinken mit Ei AGEO
- Fein gehackte Melanzani und Zucchini AGO
- Würzig marinierte Garnele mit Chilistaub RAGO
- Mozzarella mit italienischer Salami und Kapernbeeren AGO
- Gebeizter Lachs mit Rahm-Dillsauce und Limettenspalten DAGO

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altlengbach
T +43 2774 2461
M schulz@schulzcatering.at



GEFÜLLTE TRAMEZZINIECKEN

- Eieraufstrich mit Pfeffer aus der Mühle ACEFGN
Thunfischaufstrich mit Oliven DOACEFGN
Cottage Cheese mit Paprikawürfel und Jungzwiebel AG
Prosciutto „San Daniele“ mit Parmesanraspeln ACGEFHNO
Haussalami mit marinierten Paprika ACEFGNHO
Gegrillte Putenbrust mit Rucola, Radieschen und Kräutermayonnaise AGCM
Räucherlachs mit Honigsenfmayonnaise ADGCM
Roastbeef mit Frischkäse – Tartare und Senfgurke AGM
Büffelmozzarella mit Tomate und Pesto ACEFGNHO
Frischkäse mit gegrillten Melanzani und Zucchini AG
Gegrilltes und mariniertes italienisches Gemüse AGO

Wraps

- California Wrap – gefüllt mit Salat, Schinken und Käse AFEFGHN
Texas Wrap – gefüllt mit Salat, Roastbeef und Mais AFEFGHN
Sea Wrap – gefüllt mit Salat, Lachs ADEFQHN
Tuna Wrap – gefüllt mit Salat, Thunfisch, Mais ADEFQHN
Florida Wrap – gefüllt mit Salat, gegrilltem Hühnerfleisch AEFQHN
Chicken Wrap – gefüllt mit Salat, gebackenen Hühnerfleisch AEFQHN
Veggie Wrap – gefüllt mit Salat, gegrilltem Gemüse AEFQHN
Italien Wrap – gefüllt mit Salat, Tomaten, Mozzarella AEFQHN

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK

- Ricotta mit Rucola und roten Pfeffer aus der Mühle AGO
Dünn geschnittenes Vitello mit feiner Thunfischcreme AGOC
Dünn geschnittener Prosciutto mit Grana und Melone AGO
Gegrilltes mariniertes italienisches Gemüse AGO
Wachauer Schinken mit Kren AGO
Haussalami mit Gurkerl AGO
Putenbrust mit Pesto AGOH
Edamer mit Kräuteraufstrich AGO
Hausgemachter Kümmelbraten mit Senf, Kren und Gurkerl AMG
Hausgemachtes Selchfleisch mit Senf, Kren, Essiggurkerl und Ei AMGC
Tomate, Mozzarella mit Rucola und Pesto ACEFGNHO

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altlengbach
T +43 2774 2461
M schulz@schulzcatering.at



VARIATIONEN IM WECKGLAS

Klassischer Crevettencocktail **GR**
Tandoori Chicken mit Couscous und Papaya **G**
Cocktail von Avocados mit Perlhuhn und Himbeergelee **G**
Kleine Anti Pasti Variation mit knusprigen Prosciuttochips **O**
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten dazu Basilikum **GOH**
Gefüllte Beefbällchen auf Pilzragout und Paprikamousse **CO**
Kleiner Pilzcocktail mit Beinschinken und gerissenem Kren **O**
Salat Nicoise mit gegrilltem Thunfisch **DCO**
Caesarsalat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Speckwürfeln und Weißbrotcroustons **ACGOP**
Kleiner griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven **CGO**
Schweizer Wurstsalat **GM**
Pikanter italienischer Nudelsalat **ACG**
Pikanter Hühnercurrysalat mit Koriander **ACGO**
Thailändischer Salat mit gehackter Hühnerbrust, fein gewürzt mit Schalotten und Kräutern **O**
Glasnudelsalat mit Lachsroschen **DO**
Frittierte Garnelen auf Salat und süßsaurer Sauce **REFOGH**
Büffelmozzarella auf heimischer mariniertes Anti-Pasti mit gereiftem Balsamico **QHO**
Kleine Frühlingsrollen auf marinierten Thai-Kraut mit Mango **ACG.**
Quinoa-Linsensalat mit Radieschen und Zitronenmelisse **O**
Orangen-Fenchel Salat mit Oliven **OH**
Kleiner würziger Kalbsbackerlsalat mit Trüffel **O**
Mediterraner Salat mit Ziegenkäseballchen **GO**

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altlengbach

T +43 2774 2461

M schulz@schulzcatering.at



süße Verführung

Apfelstreuselkuchen **ACGFO**
Topfenstrudel **ACGHFO**
Obstblechkuchen nach Saison **ACEFGH**
Punschwürfel **AEGHF**
Apfelstrudel mit Zimtzucker **ACGHEO**
Malakoffschnitte **ACGHF**
Blueberry Muffin **ACQL**
Tiramisuwürfel mit Kakaostaub **ACGHF**
Grand-Manier Schokowürfel **ACGHF**
Esterhazywürfel **ACGFH**
Heidelbeercreme im Mürbteigschüssel **ACGFH**
Cupcake Walnuss **ACGFH**
Cupcake Red Velvet **ACGFH**
Cupcake Espresso **ACFGH**
Cupcake Orangen Ingwer **ACFGH**
Cupcake Nutella Kokos **ACEFGH**
Plunder Variation **ACEFGH**

süße Verführung im Glas

Panna Cotta mit Himbeerspiegel **ACGH**
Apple Pie-Tiramisu **ACGHFO**
Maronimousse **CEFGH**
Erdbeertiramisu **AFCGH**
Kastanien Ingwer Creme **CAGOGH**
Melonensalat mit Minze
Mousse vom grünen Apfel **ACFGH**
Bananenkaramellcreme **ACFGH**
Schoko-Baileys-Mousse **ACFGH**
Ribiselcreme mit Schneehaube **CFGH**
Topfenjoghurtcreme mit frischen Früchten **CFGH**
Joghurt mit frischen Früchten **CFG**

Zusatzleistungen

Getränke
Personal
Equipment
Mobilier

**GERNE ERSTELLEN WIR AUCH EIN INDIVIDUEL AN IHRE WÜNSCHE
ANGEPASSTES ANGEBOT.**

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altlengbach
T +43 2774 2461
M schulz@schulzcatering.at



AGB



1. Allgemeines

1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und SchulzCatering, Maiß 16 in 3033 Altengbach, Österreich (nachfolgend Caterer oder Catering genannt), gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbestimmungen“. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie vom Catering ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

1.2. Von diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ abweichende oder diese ergänzende Vereinbarung müssen schriftlich festgehalten werden.

1.3. Sollten einzelne Teile dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ unwirksam sein, trifft dies nicht auf die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und die darunter geschlossenen Verträge zu.

2. Warenangebot und Angebotslegung

2.1. Das Speisenangebot richtet sich nach der Saison. Der Caterer behält sich das Recht vor einzelne Artikel, die vorübergehend nicht vorhanden, bzw. verfügbar sind, gegen zumindest gleichwertige Ware auszutauschen. Da das Angebot als Vorschlag dient, kann der Kunde das Angebot nach seinen Wünschen abändern.

2.2. Alle Speisen können aufgrund produktionstechnischer Gegebenheiten Spuren von Allergenen, Nusschalen, Kernen und dergleichen enthalten.

2.3. Für die Richtigkeit der Angaben und Unterlagen, die der Kunde zur Verfügung stellt, übernimmt der Caterer keinerlei Haftung.

2.4. Alle Angebote sind freibleibend sofern nichts anderes vereinbart wird. Mündliche oder fernmündliche Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

2.5. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Angebotsbestandteil, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist.

2.6. Angebote, Planungen, Konzepte usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nicht anders vereinbart, mit allen Rechten Eigentum des Caterer. Jede anderweitige Verwertung sowie die Vornahme von Änderungen ohne Zustimmung vom Caterer ist zu unterlassen.

2.7 Das Angebot ist Personenbezogen und darf nicht an Dritte weitergegeben werden.

3. Bestellung und Lieferung

3.1. Zugesagte Termine werden bei normalen Voraussetzungen eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art wie z.B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Pflichten.

3.2. Mindestens 5 Werktage vor der Veranstaltung ist die endgültige Personenanzahl an den Caterer bekannt zu geben, um die Qualität der Speisen garantieren zu können. Sollten innerhalb der 5 Werktage Änderungen geschehen, ist der Caterer berechtigt Alternativen zu servieren.

3.3. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltungen sind sofort vor Ort, aber spätestens 5 Tage nach der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung vom Kunden als akzeptiert gilt.

3.4. Technische Änderungen der Produkte, Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten.

3.5. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden übernimmt das Catering keine Haftung.

3.6. Die Verantwortung für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Kunden. Bei entstandenen Schäden oder Verlusten wird der Caterer schad- und klaglos gehalten und etwaige Rechnungen werden an den Kunden weitergeschickt.

3.7. Die Kosten die aufgrund von Ersatzlieferungen, höheren Personalbedarfs, Speisen- und Getränkeadaptionen, die für einen reibungslosen Ablauf vor und während der Veranstaltung notwendig sind, sind vom Kunden zu tragen.

3.8. Mögliche Abschlagszahlungen oder Mieten für Lokalitäten, die für die Veranstaltung vorgesehen sind, hat der Kunde zu tragen. Eine Weiterverrechnung an den Caterer ist ausgeschlossen.

4. Preise

4.1. Alle im Angebot angeführten Preise verstehen sich exklusive Umsatzsteuer (netto), sowie anderer sonstiger Steuern und Abgaben.

4.2. Die Kosten im Angebot sind teilweise geschätzt und können bei einer Abweichung der Personenanzahl, Lokalität, Programmablauf, aliquote Änderungen verursachen. Die Angabe der Getränke- und Personalkosten ist geschätzt und wird nach dem tatsächlichen Verbrauch berechnet.

4.3. Angebote vom Caterer sind unverbindlich. Der Caterer behält sich das Recht vor, Anfragen auch nach erfolgter Angebotslegung, ohne Angaben von Gründen, abzulehnen.

4.4. Nach Vertragsabschluss sind die Angebotspreise vier Monate gültig. Der Caterer ist nach Ablauf dieser vier Monate berechtigt, mögliche Preiserhöhungen der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen an den Kunden weiterzugeben. Sollte der angepasste Preis den Preis bei Vertragsschluss um mehr als 15% übersteigen, darf der Kunde vom Vertrag zurücktreten.

4.5. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch entstandenen Mehraufwand zu verrechnen.

4.6. Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise beziehen sich ausschließlich auf die im Angebot angeführten Leistungen. Die Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder ähnlichem, sind wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht in der Angebotssumme enthalten. Dies gilt auch für eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundenen Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an der vor Ort ansässigen Gastronomie.

5. Stornobedingungen

5.1. Fünf Werktage vor der Veranstaltung muss die endgültige Gästeanzahl verbindlich und schriftlich bekannt gegeben werden. Diese Zahl gilt als Mindestzahl und wird in jedem Fall verrechnet.

5.2. Der Kunde verpflichtet sich bis spätestens 5 Werktagen vor der Veranstaltung, den genauen Ablauf der Veranstaltung bekannt zu geben.

5.3. Sollte sich die Gästeanzahl innerhalb der 5 Werktagen vor der Veranstaltung erhöhen, wird der Caterer nach bestem Gewissen, den Mehrbedarf abzudecken. Mögliche Mehrkosten die dadurch entstehen, werden dem Kunden weiterverrechnet.

5.4. Bei Stornierung ab Auftragserteilung bis 14 Tage vor der Veranstaltung werden 50 Prozent des letztgültigen Angebotes fällig.

5.5. Bei Stornierung von unter 14 Tage bis 7 Tagen vor der Veranstaltung werden 75 Prozent des letztgültigen Angebotes fällig.

5.6. Bei Stornierung unter 7 Tagen vor der Veranstaltung werden 100 Prozent des letztgültigen Angebotes fällig.

5.7. Bei einer Stornierung der Veranstaltung durch den Kunden werden allfällige Vorbereitungskosten wie zum Beispiel Stornogebühren von Equipment, Musiker, Künstler, Lokalitäten, etc. an den Kunden weiterverrechnet.

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altengbach

T +43 2774 2461

M schulz@schulzcatering.at



6. Zahlungsbedingungen

- 6.1. Der Auftrag ist erst verbindlich unter schriftlicher Angabe des Namens und der vollständigen Geschäftsadresse des Kunden und des Rechnungsempfängers, sowie nach unterfertigter Retoursendung der von uns ausgestellten Auftragsbestätigung.
- 6.2. Bei mündlicher Auftragserteilung muss binnen kürzester Zeit eine schriftliche Auftragserteilung folgen.
- 6.3. Der Auftrag muss sowohl vom Auftraggeber als wie auch vom Rechnungsempfänger, sollten diese beiden nicht ident sein, unterzeichnet werden. In jedem Falle aber haften der Auftraggeber sowie der Rechnungsempfänger für alle ausstehenden Forderungen oder Teilforderungen.
- 6.4. Änderungen der Teilnehmerzahl sowie des Eventablaufes können eine Anpassung des vereinbarten Preises zur Folge haben.
- 6.5. Die Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zu erfolgen.
- 6.6. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlung aufgrund von unvollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.
- 6.7. Bei Auftragserteilung werden 50 Prozent der Auftragssumme als Anzahlung fällig.

7. Versicherung

Allfällige Versicherungen sind, sofern nicht anders vereinbart, vom Veranstalter selbst abzuschließen.

8. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird das Bezirksgericht Neulengbach vereinbart.

SchulzCatering

Maiß 16, 3033 Altlengbach

T +43 2774 2461

M schulz@schulzcatering.at