



BÜFFETVORSCHLÄGE

Stand Jänner 2018

alle vorhergehenden Büffetmappen verlieren ihre Gültigkeit



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Catering und möchten Ihnen mit dieser Mappe einen Auszug aus unserem Angebot übermitteln.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Büffetvarianten (ab mind. 20 Personen) zusammengestellt (sind nur Vorschläge von uns).

Für kleine Caterings können Sie gerne aus unserer Speisekarte und Tagesangebot aussuchen.

Danach können Sie aus der nachstehenden Speisenfolge (den jeweiligen Gruppen) ein Büffet Ihrem Geschmack entsprechend aussuchen.

Selbstverständlich stehen wir für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung. Wir richten uns nach Ihren Wünschen und erstellen Ihnen ein dem Anlass, der Gästeanzahl und dem Veranstaltungsort entsprechendes, individuelles Angebot.

Wir achten auch darauf, saisonale Produkte ständig in unser Sortiment einzubinden.

*Wir versichern Ihnen **HÖCHSTE QUALITÄT** aller Speisen.*

Für alle Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte beachten Sie die Geschäftsbedingungen.

Reinhard Geier und das Gambrinus-Team









RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

UNSERE BÜFFETVORSCHLÄGE

-  PASTABÜFFET
-  ITALIENISCHES BÜFFET
-  WIENER BÜFFET I
-  WENER BÜFFET II
-  RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET I
-  RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET II
-  RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET III
-  INTERNATIONALES BÜFFET I
-  INTERNATIONALES BÜFFET II
-  EXQUISITES BÜFFET



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

PASTA BÜFFET

Minestrone



Penne mit Gorgonzolacreme und Schinkenstreifen

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Gnocchi mit Tomaten-Basilikum



Profiteroles

Preis pro Person: EUR 14,10 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

ITALIENISCHES BÜFFET

*Prosciutto mit Melone
oder Olivenschiff*

*Mozzarella mit Kirschtomaten
und Basilikumpesto*

Ciabatta und Butter



Saltimbocca mit Salbeisaftl

*Puten-Piccata Milanese
mit Tomatensauce auf Spaghetti*

Pangasiusfilet auf mediterranem Gemüse



Salatvariationen



Tiramisu

Preis pro Person: EUR 24,50 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

WIENER BÜFFET I.

Tafelspitzsuzl mit rotem Zwiebel und Kernöl

Verschiedene Schinken auf Honigmelone

Jour Gebäck und Butter



*Gemischtes Gebackenes mit Sauce Tartar
(kl. Schweinswienerschnitzerl, Gemüse im Backteig)*

*Kalbsvögerl in feiner Rahmsauce
mit Teigwaren*

*Zwiebelrostbraten
mit Speckerdäpfeln*

Schafskäse-Blattspinat-Strudel



Kartoffelsalat

*Blattsalat
mit Dressing*

Tomaten/Gurkensalat

Preis pro Person: EUR 24,90 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

WIENER BÜFFET II.

*Rindfleischsalatplatten
mit rotem Zwiebel, Blattsalaten
Balsamico/Kernöldressing, Kürbiskerne*

Matjes nach Hausfrauenart

Gefüllte Schinkenröllchen mit Gervais

Jour Gebäck und Butter



Wiener Suppentopf



*Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
und Krensaucce*

Gebratener Zander auf Erdäpfel-Lauchragout

*Gemischtes Gebackenes mit Sauce Tartar
(kl. Schweinsschnitzerl, Gemüse)*

Gebratenes Maishähnchen mit Madeirasaftl



Rahmgurken-Salat

Champignonreis

Kartoffelsalat



Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person: EUR 29,60 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET

I.

*Schweinsschnitzel von der Karreerose
gebacken*

Knusprig gebratener Surbraten

Blunz 'ngrösti



Als Beilagen:

*Sauerkraut oder Krautsalat
oder Specklinsen*

Knödel

Erdäpfelsalat

Gurkensalat

Senf, Kren

Preis pro Person: EUR 12,90 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET II.

Platte von Hausgeselchtem und Waldviertlerspeck

Presswurst in Essig/Öl

Kren, Senf



Schopf- / Surschopfbraten im Natursaft

Mariniertes Backhendl

Schnitzelvariationen



Semmelknödel

Petersilienkartoffeln

Tomaten/Gurkensalat

Kartoffelsalat

Speckkrautsalat

Preis pro Person: EUR 16,90 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

RUSTIKALES HEURIGENBÜFFET III.

Schinkenvariationen mit Melone

Jour Gebäck und Butter



*Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Butternudeln*

knusprig gebratene Surstelzen

*Gemischtes Gebackenes mit Sauce Tartar
(Kl. Schweinswienerschnitzerl, Pute, Gemüse nach Saison)*



Semmelknödel

Basmatireis

Petersilienkartoffeln

Gemüse nach Saison

3 Salate nach Wahl



Apfelstrudel

Preis pro Person: EUR 24,00 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

INTERNATIONALES BÜFFET I.

Rindfleischsülzchen mit Kernöldressing

Schwarzwurzelsalat mit Schinkenstreifen und Rahmdressing

Jour Gebäck und Butter



Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse

*Hühnerbrüstchen im Speckhemd
mit Pfeffersauce*

*Schweinsmedaillons gratiniert
an breiten Nudeln mit Cognacoberssauce*



Dampferdäpfel

Basmatireis



Salatvariationen

Preis pro Person: EUR 24,30 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

INTERNATIONALES BÜFFET II.

*Exotischer Hühnersalat
in der Orange*

*Roulade vom Räucherlachs
gefüllt mit Kräutergervais*

Jour Gebäck und Butter



*Französische Maishähnchenbrust gebraten
mit Basilikumerdäpfel*

*Gratinierter Porreeerostbaten
mit Erdäpfelroulade*

*Blattspinat-Schafskäse-Palatschinke
mit Sauce Hollandaise überbacken*



Salatvariationen



*Schokoladenmousse
mit frischen Früchten*

Preis pro Person: EUR 25,30 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

EXQUISITES BÜFFET

Lachsvariationen mit 2 Dipsaucen

*Feinste Wildpastete
mit Preiselbeeren*

Schwarzwälder Rohschinken mit Melone

Jour Gebäck und Butter



Gespickte Kalbsvögel in Champignonrahm

Hirschkalbsrücken im Blauburgersaftl

Filet Wellington



Breite Nudeln

Palffy-Knödel

Kartoffelgratin

3 Salate nach Wahl



*Duett vom Apfel- und Topfenstrudel
mit Vanillesauce*

Preis pro Person: EUR 29,60 + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971

www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

KALTE VORSPEISENAUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Roastbeef mit Sauce Tartar*
- ❖ *Rindfleischsuzl mit rotem Zwiebel und Kernöl*
- ❖ *Geräucherter Schweinsschlegel im Ganzen*
- ❖ *Erlasene Schinken auf Honigmelone (und Waldorfsalat)*
- ❖ *Prosciutto auf Honigmelone*
- ❖ *Schinkenröllchen mit Kürbiskernaufstrich*
- ❖ *Wildschweinschinken mit Sauce Cumberland od. Preiselbeeren (evtl. mit Melone)- (nach Saison)*
- ❖ *Wildpastete mit Preiselbeeren*
- ❖ *Orangen gefüllt mit exotischen Hühnersalat*
- ❖ *Mozzarella mit Basilikum und Tomaten*
- ❖ *Mariniertes Gemüse (Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini) in Limonenöl Vinaigrette*
- ❖ *Vitello Tonnato*
- ❖ *Hühnerleberparfait*
- ❖ *Glacierte Eier mit Lachs und Kaviar*
- ❖ *Geräucherte Forelle auf Blattsalat*
- ❖ *Matjesfilet nach Hausfrauenart*
- ❖ *Shrimps im Backteig mit Knoblauchrahm*
- ❖ *Shrimpscocktail*
- ❖ *Lachsroulade gefüllt mit Kräutergervais oder Gervais mit Forellenkaviar*
- ❖ *Lachstartar auf Weißbrot mit Kürbisrahm*
- ❖ *Lachs im Ganzen mit verschiedenen Saucen*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

SUPPENAUSSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Klare Suppe mit Grießnockerl, Leberknödel, Frittaten, Nudeln, ...*
- ❖ *Wiener Suppentopf*
- ❖ *Knoblauchcremesuppe*
- ❖ *Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen*
- ❖ *Zwiebelsuppe*
- ❖ *Brotsuppe*
- ❖ *Biersuppe*
- ❖ *Bärlauchrahmsuppe mit Zanderstücken (nach Saison)*
- ❖ *Kürbiscremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfel und Kernöl (nach Saison)*
- ❖ *Selleriecremesuppe*
- ❖ *Minestrone*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

INTERNATIONALE HAUPTSPEISEN AUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Putenroulade gefüllt mit Schinken, getrockneten Tomaten, Basilikum, Mozzarella mit Rieslingsauce auf Teigwaren*
- ❖ *Gefüllter Truthahn im Ganzen mit Speckfisolen*
- ❖ *Pute in Currysauce mit Ananasstücke auf Basmatireis*
- ❖ *Lammkeule Provencale*
- ❖ *Feines Hirschkalbragout mit Pilzen oder Pfefferrahmsauce dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren*
- ❖ *Hirschgulasch mit Semmelknödel*
- ❖ *Pfefferrahmtopf vom Wildschwein mit Semmelknödel*
- ❖ *Wildschweinbraten mit Pilzobersauce und Serviettenknödel*
- ❖ *Gemischtes Gebackenes mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar (Kleine Schweinswienerschnitzel, Pute, Huhn, verschiedenes Gemüse)*
- ❖ *Schnitzelvariationen gebacken*
- ❖ *Filetspitzen Stroganoff in Rahmobersauce mit Champignon auf Basmatireis*
- ❖ *Filet Wellington mit Kartoffelgratin*
- ❖ *Gratinierter Porreerostbraten mit Rösti*
- ❖ *Gefüllte Rostbratenröllchen in Rahmsenfsauce*
- ❖ *Rostbraten vom Almoachsen in Wurzelrahmsauce*
- ❖ *Kartoffelauflauf mit Gemüse*
- ❖ *Eierschwammerl in Oberscreme (nach Saison)*
- ❖ *Hühnerbrust im Speckmantel mit Reis*
- ❖ *Maishähnchenpoularde mit Madeirasaft*
- ❖ *Gebratener Zander auf Erdäpfel-Lauchragout*
- ❖ *Zander auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert*
- ❖ *Seeteufelmedaillon auf Nudelnest mit Zitronengrascreme*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

MEDITERRANE HAUPTSPEISEN AUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Verschiedene Paste
(Penne, Spaghetti, Gnocchi, Fussili, Farfalle,) mit
verschiedenen Saucen
(Del Casa, Tomaten/Basilikum, Pomodoro, Bolognese, Carbonara,
Arrabiata, Frutti de Mare, ...)*
- ❖ *Saltimbocca alla Romana mit Salbeijus*
- ❖ *Osso Bucco mit Safran*
- ❖ *Lasagne*
- ❖ *Gemüseslasagne*
- ❖ *Muscheltopf mit Gemüse und Weißwein*
- ❖ *Seeteufel-Saltimbocca*
- ❖ *Lammstelzen in Rosmarinsaftl mit Gemüse*
- ❖ *Picatta Milanese*
- ❖ *Gefülltes Putenfilet auf Basilikumnudeln*
- ❖ *Schweinfilet mit Rohschinken und Mozzarella gratiniert*
- ❖ *Lachs in Weißweinsauce*
- ❖ *Andalusische Paella mit Meeresfrüchten*
- ❖ *Pangasiusfilet auf mediterranem Gemüse*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

RUSTIKALE HAUPTSPESIEN AUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Schlachtplatte (Surbraten, Schweinskarree m. knusprigen Schwartl, Selchfleisch, Kümmelbraten ..)*
- ❖ *Spareribs mit Folienkartoffel*
- ❖ *Spanferkel mit Knödel*
- ❖ *Blunz'ngröstl*
- ❖ *Faschierte Laibchen*
- ❖ *Schinkenfleckerl gratiniert*
- ❖ *Selchfleischknödel*
- ❖ *Gammelknödel*
- ❖ *Kartoffelgratin mit Speck*
- ❖ *Gebackenes Huhn*
- ❖ *Gefüllte Schweinsbrust*
- ❖ *Gebratene Stelzen*
- ❖ *Surschnitzel gebacken*
- ❖ *Linsen mit Speck und Knödel*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

ÖSTERREICHISCHE HAUPTSPEISEN AUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Gesottenes vom Jungweiderind*
- ❖ *Tafelspitz in Wurzelsud*
- ❖ *Gulasch vom Rind*
- ❖ *Kalbsrahmgulasch*
- ❖ *Glacierte Kalbsvögerl*
- ❖ *Gebratene Kalbsstelze*
- ❖ *Rindsroulalde in Rahmsauce*
- ❖ *Vanilleroastbraten*
- ❖ *Zwiebelrostbraten*
- ❖ *Gratinierter Porreeroastbraten*
- ❖ *Paprikahendl*
- ❖ *Hühnerbrust im Speckmantel*
- ❖ *Marinierte Backendl-Haxn*
- ❖ *Kraufleisch*
- ❖ *Krautfleckerl*
- ❖ *Schinkenfleckerl*
- ❖ *Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Käse*
- ❖ *Schnitzelvariationen*
- ❖ *Rindsbraten in Wurzelrahmsauce*
- ❖ *Wurzelfleisch mit Gemüsestreifen*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

DESSERTS AUSWAHL FÜR BÜFFET

- ❖ *Strudelvariationen (Apfelstrudel, Topfenstrudel m. Marillen, mit Heidelbeeren)
mit Vanillesauce*
- ❖ *Mousse au Chocolate*
- ❖ *Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*
- ❖ *Grießschmarren (Weizen oder Mais) mit Zwetschkenröster*
- ❖ *frischer Obstsalat*
- ❖ *frischer Obstkorb traditionell*
- ❖ *frischer Obstkorb exotisch*
- ❖ *Tiramisu*
- ❖ *Malakoffnockerl*
- ❖ *Bratapfel mit Nussfülle und Vanillesauce*
- ❖ *Apfel im Schlafrock*
- ❖ *Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce*
- ❖ *Milchreisbällchen*
- ❖ *Brandteigkrapferl mit Vanillecreme*
- ❖ *Schwazrwälderschnitten*
- ❖ *Nougatmousse mit Amarenakirschen*
- ❖ *Profiteroles*
- ❖ *Panna Cotta mit Karamell*
- ❖ *Beeren-Tiramisu*
- ❖ *Topfenknöderl mit Zwetschkenröster*
- ❖ *Fruchtknöderl (nach Saison) mit Butterbrösel*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

KÄSE

- ❖ *Käse vom Brett aus Österreich*
- ❖ *Käse vom Brett aus Frankreich*
- ❖ *Tete Tete Moir zum Selberhobeln*



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

BEILAGEN FÜR DIE BÜFFETSPEISEN

- ❖ *Dampferdäpfel*
- ❖ *Folienkartoffel*
- ❖ *Petersilienkartoffel*
- ❖ *Erdäpfelgratin*
- ❖ *Rosmarinkartoffeln*
- ❖ *Erdäpfelroulade*
- ❖ *versch. Arten von Knödeln*
- ❖ *Teigwaren*
- ❖ *Spätzle / Nockerl*
- ❖ *Basmatireis*
- ❖ *Chardonnaykraut*
- ❖ *Kroketten*
- ❖ *Hausgemachte Schupfnudeln*
- ❖ *Gemüse (nach Saison)*

Gerne beraten wir Sie mit zu den einzelnen Hauptspeise passenden Beilagen.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

SALATE

- ❖ *Gurken/Tomatensalat*
- ❖ *Gurkensalat mit Rahmdillsauce*
- ❖ *Kartoffelsalat*
- ❖ *Schwarzwurzelsalat*
- ❖ *Krautsalat warm oder kalt*
- ❖ *Blattsalat (nach Saison) mit Dressings*
- ❖ *Rohkostecke (Paprika, Tomaten, Gurken, Blattsalat)
mit 2 verschiedenen Dressings*

pro Portion € 2,70 + 10 % MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

SALATVARIATIONEN

| | | |
|---|---------------|---------|
| <i>Thunfischsalat</i> | <i>pro kg</i> | € 15,60 |
| <i>Schwarzwurzelsalat mit Schinkenstreifen und Rahmdressing</i> | | € 17,90 |
| <i>Mozzarella-Salat mit Cocktailtomaten und Basilikum</i> | | € 17,90 |
| <i>Hühnersalat mit Curry und Mandarinenfilets</i> | | € 17,90 |
| <i>Schweizer Wurstsalat mit Käse</i> | | € 14,20 |
| <i>Nudelsalat „Venezia“</i> | | € 14,20 |
| <i>Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse</i> | | € 14,20 |
| <i>Heringsalat</i> | | € 16,10 |
| <i>Matjessalat</i> | | € 21,70 |
| <i>Shrimpssalat</i> | | € 37,70 |

Klassiker als Beilage

| | | |
|-----------------------|---------------|--------|
| <i>Kartoffelsalat</i> | <i>pro kg</i> | € 9,20 |
| <i>Krautsalat</i> | | € 9,20 |
| <i>Gurkensalat</i> | | € 9,20 |
| <i>Tomatensalat</i> | | € 9,20 |

alle Preise + 10% MwSt.



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

ZU SPÄTER STUNDE

| | | | |
|--|-------------|---|------|
| ❖ Gulaschsuppe | pro Portion | € | 4,90 |
| ❖ Bohnensuppe | | € | 4,90 |
| ❖ Krautsuppe | | € | 4,90 |
| ❖ Mexikanische Gemüsesuppe mit Fleischbällchen | | € | 5,20 |
| ❖ Chili con Carne | | € | 7,80 |
| ❖ Gulasch | | € | 7,80 |
| ❖ Pfefferwürstel mit Senf / Kren, Semmel | | € | 4,50 |
| ❖ Partywürstel im Kessel mit Senf / Kren, Semmel | | € | 3,30 |

alle Preise in EURO+ 10% MwSt.

Alle Büffetvorschläge / Speisen sind ab 20 Personen zu bestellen.

Gerne können Sie auch für weniger Personen aus unserer Speisekarte vom Restaurant portionsweise die Speisen als Catering / Abholung bestellen.

Zustellung in Gänserndorf kostenlos, außerhalb müssen wir eine Lieferpauschale verrechnen (wird nach Km berechnet).



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

Getränke Cateringpreise

| | | € |
|--|---------|-------|
| Kaffee - Espressoqualität | Portion | 2,20 |
| Zweigelt - Weingut Hahn - Hohenruppersdorf | 0,75 l | 12,00 |
| Blaufränkisch – Weingut Iby – Horitschon | 0,75 l | 12,50 |
| Weinviertel DAC (Grüner Veltliner) - WG Hahn | 0,75 l | 12,00 |
| Weinviertel DAC (Grüner Veltliner) WG Minkowitsch | 0,75 l | 13,50 |
| Riesling De Vite - Weingut Roland Minkowitsch | 0,75 l | 14,80 |
| Pils vom Fass mit Zapfgerät | 1 l | 6,20 |
| Hadmar - Bio Bier Fass mit Zapfgerät | 1 l | 6,50 |
| Zwickl naturtrüb - Bier Fass mit Zapfgerät | 1 l | 6,50 |
| Bier Flasche | 0,3 l | 2,10 |
| Sekt trocken - Schloss Raggendorf | 0,7 l | 18,20 |
| Orangensaft | 1 l | 5,20 |
| Apfelsaft naturtrüb | 1 l | 5,60 |
| Coca Cola | 1 l | 5,20 |
| Coca Cola, Almdudler Flasche | 0,35 l | 2,10 |
| Almdudler | 1 l | 5,20 |
| Fruchtnektare (Marille, Pfirsich, Erdbeer, Johannisbeer) | 0,2 l | 2,10 |
| Vöslauer mit oder ohne Kohlensäure | 0,3 l | 1,50 |
| Vöslauer mit oder ohne Kohlensäure | 0,75 l | 2,70 |
| Rot- oder Weißwein (Schankqualität) | 1 l | 9,00 |
| Klare Brände | 2 cl | 1,60 |

Preise zzgl. 20 % MwSt.

Verrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch (angebrochene Flaschen)



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at

Couvert und Cateringgebühren:

Teller, Besteck, Servietten, Gläser (Bier, Wein, Unigläser, Sektgläser),
Aschenbecher, Warmhaltebehälter

| | | | |
|--|-------------|---|-------|
| • bei Cocktailempfängen | pro Person | € | 2,50 |
| • bei Büffet | pro Person | € | 3,40 |
| • Tischwäsche nach Bedarf | pro Stück | € | 4,30 |
| • Tischwäsche für Stehtische | pro Stück | € | 6,00 |
| • Büffetschürze (Skirting) | pro Stück | € | 11,20 |
| • Anlieferung und Abholung (bis 20 km) | | € | 35,00 |
| • Stehtische oder Büffettische | auf Anfrage | | |

Preise zzgl. 20 % MwSt.

Geschultes, versiertes Servicepersonal vermitteln wir Ihnen gerne

pro Mann und Stunde

€ 28,00

Preise zzgl. 20 % MwSt.

Geschäftsbedingungen:

Unsere Preise verstehen sich **exkl.** MwSt.

Mit dieser Preisliste sind alle vorhergehenden Preislisten ungültig.

Bei Auftragserteilung bitten wir um 40 % Anzahlung.

Bei Stornierung bis längstens 2 Tage vor dem Termin müssen wir Ihnen leider 50 % der bestellten Speisen in Rechnung stellen.

Zahlbar 8 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug, danach verrechnen wir 12 % Verzugszinsen.

Gerichtsstand ist Gänserndorf

Wir hoffen, dass Sie aus unserm Angebot wählen konnten und das Richtige für Sie dabei war.

Wir stehen für ein persönliches Gespräch selbstverständlich gerne zur Verfügung (**bitte um vorhergehende Terminvereinbarung**).



RESTAURANT – WEINLOUNGE – CATERING

Reinhard Geier – 2230 Gänserndorf Hans Kudlich Gasse 28 – Tel. 02282/8971
www.geiers-gambrinus.at - info@geiers-gambrinus.at