

CATERING KARTE



www.jobtransfair.at

KANT
-INE
VIER
ZEHN

KANT
-INE
NEUN
ZEHN

KANT
-INE
ZWEI
NULL

BRÖTCHEN

Preis *)

Hausgemachter Liptauer mit Paprika tricolore (A,G,M,N)	1,10
Eiaufstrich mit Schnittlauch (A,C,M,N)	1,10
Curry-Eiaufstrich mit Petersilie (A,C,M,N)	1,10
Karotten-Krenaufstrich mit Preiselbeeren (A,M,N)	
(vegan auf Bestellung)	1,10
Gemüseaufstrich mit frischen Kräutern (A,C,L,M,N)	1,10
Thunfischaufstrich mit Kapernbeeren und rotem Zwiebel (A,C,D,M,N)	1,10
Humus mit Paprika und Kräutern (A,C,M,N) (vegan auf Bestellung)	1,10
Topfencreme mit Radieschen und Schnittlauch (A,C,G,M,N)	1,10
Blattspinat-Fetaaufstrich mit Tomate und Paprika (A,C,G,M,N)	1,10
Matjesaufstrich mit Zwiebel (A,C,D,G,M,N)	1,10
Schafkäse-Olive mit rotem Zwiebel und Oregano (A,C,G,M,N)	1,40
Beinschinken mit Ei und Rucola (A,C,M,N)	1,40
Putenschinken mit Ei und Rucola (A,C,M,N)	1,40
Mailänder Salami mit Gewürzgurke (A,C,M,N)	1,40
Weichkäse auf Vollkorntalern mit Traube und Nuss (A,C,G,H,M,N)	1,40
Zweierlei Käse mit Traube und Petersilie (A,C,G,M,N)	1,40
Wurstsalat mit Lauch und Ei (A,C,G,M,N)	1,40
Mozzarella mit Tomate und Basilikum (A,C,G,M,N)	1,40
Blauschimmelkäse auf Vollkorntaler mit Preiselbeere und Thymian (A,C,G,M,N)	1,40
Schinken-Oberskren-Röllchen mit Gurke und Tomate (A,C,G,L,M,N)	1,40
Schinken und Emmentaler mit Ei (A,C,G,L,M,N)	1,40
Putenextra mit Ei und Gurke (A,C,G,M,N)	1,40

Allergenen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere



Räucherlachs mit Oberskren und Dille (A,C,D,G,M,N)	1,60
Roastbeef mit Dijon Senf und Karotte (ab 20 Stück) (A,C,M,M,N)	1,60
Geräucherter Tofu auf Humus (A,C,F,L,M,N) (vegan auf Bestellung)	1,60
Pastrami auf Vollkorntalern mit Kirschtomate (A,C,M,N)	1,60
Prosciutto mit Grana und Ruccola (A,C,G,M,N)	1,60
Selchkarree mit Zwiebelsenf und Cocktailtomate (A,C,M,N)	1,60
Zweierlei Kaviar (Ersatz) mit Ei und Petersilie (A,C,D,M,N)	1,60

FINGERFOOD

Preis *)

Jourgebäck (gemischt) gefüllt mit

Fleischlaibchen, Zwiebel, Senf und Ketchup auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,80
Minischnitzerl, Ketchup und Mayonnaise auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,80
Schinken, Käse, Ei und Mayonnaise auf Salat (A,C,F,G,M,N)	1,80
Räucherlachs und Dillsenf auf Salat (A,C,D,F,G,M,N)	1,90

Blätterteigtascherln gefüllt mit

Schinken und frischen Kräutern (A,C,L)	1,30
Spinat und Pinienkernen (A,C,G,H) (vegan auf Bestellung)	1,30
Thunfisch und Zwiebel (A,C,D)	1,40
Schafkäse, Tomaten und Petersilie (A,C,G)	1,40
Tomaten, Käse und Basilikum (A,C,G)	1,40
Räucherlachs, frischer Dille und Sesam (A,C,D,N)	1,60
Mozzarella und Parmaschinken (A,C,G)	1,60
Tomaten, Tofu und frischen Kräutern (A,C,F,L) (vegan auf Bestellung)	1,60

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere

KANT
-INE
VIER
ZEHN

KANT
-INE
NEUN
ZEHN

KANT
-INE
ZWEI
NULL

FINGERFOOD

Preis *)

Wraps gefüllt mit

Schinken, Emmentaler und Salat (A,C,G,L,M)	1,50
Schafkäse, Tomaten, Oliven und Salat (A,C,G,M)	1,50
Mozzarella, Tomate, Kräuter und Salat (A,C,G,M)	1,50
Räuchertofu, Gemüse und Salat (A,C,F,L,M) (vegan auf Bestellung)	1,60
Thunfisch, Zwiebel und Salat (A,C,D,M)	1,60
Wildlachs, Salat und frische Dille (A,C,D,M)	1,60

SNACKS MIT FLEISCH

Preis *)

Pizzaschnecke diverse Sorten (A,C,D,G,L)	1,40
Frühlingsröllchen mit Putenfleisch und Sweet Chili Dip (A,C,F,N)	1,50
Miniquiche mit Speck, Zwiebel und Kräutern (A,C,G)	1,60
Pikanter Fleischstrudel mit Zwiebelsenf (A,C,M)	2,10
Gratinierte Zucchinirollchen mit Faschierterm	
auf Baguette (A,C,G,M)	2,10
Mini-Schnitzerl (Schwein oder Pute) auf Kartoffel-Vogerlsalat (A,C,G)	2,50
Polpetti vom Rind auf gestampften Kartoffeln (A,C,G,M)	2,50
Burgerspießchen vom Bio-Rind (A,C,M)	2,50
Hühnerspieß im Reisbett (A)	2,50
Carbonaramuffins mit Garnitur (A,C,G,L)	2,50
Schweinefiletstreifen auf Baguette mit Käse gratiniert (A,C,G,M,N)	2,80
Schafkäse im Speckmantel auf Salatnest (G)	1,60
Gefüllte Schinkenröllchen (C,G,L)	1,60
Hausgemachtes Rindfleischsülzchen mit Zwiebel und Kernöl (L)	1,80

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere



SNACKS OHNE FLEISCH

Preis *)

Pizzaschnecke diverse Sorten (A,C,G,L) (vegan auf Bestellung)	1,40
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Sweet Chilli Dip (A,C,F,N) (vegan auf Bestellung)	1,50
Miniquiche mit Zucchini, Zwiebel und Kräutern (A,C,G)	1,60
Bulgur-Chililaibchen auf Bratkartoffelscheibchen (A,C,G) (vegan auf Bestellung)	1,60
Gegrillte Melanzani mit Couscousfüllung auf Weißbrot (A,C,G,M) (vegan auf Bestellung)	2,10
Gemüseschnitzler im Salatbeet (A,C,G,L) (vegan auf Bestellung)	1,60
Pikante Polentaschnitten in Tomatensauce (A,C,G) (vegan auf Bestellung)	1,80
Spinat-Schafkäsestrudel mit Schnittlauch-Rahmsauce (A,C,G)	2,10
Spinatknöderl mit Käsesauce (A,C,G)	2,10
Reisbällchen mit Räucherlachs (A,C,D)	2,50
Ziegenkäse-Oliven-Pinguine (G)	1,50
Mozzarella-Tomaten-Spießchen auf Pumpernickel mit Kresse (A,C,G,M)	1,60
Gegrillte Zucchinihäppchen mit Feta und Ajvar (G)	1,60

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere

KANT
-INE
VIER
ZEHN

KANT
-INE
NEUN
ZEHN

KANT
-INE
ZWEI
NULL

DESSERTS

Preis *)

Topfengolatscherl (A,C,G)	1,50
Rehrücken (A,C,F,G,E,H)	1,60
Erdbeerwürfel (A,C)	1,80
Creemeschnitte (A,C,G,F)	1,60
Karottenkuchen (A,C,H)	1,50
Zwetschkenfleck (A,C)	1,50
Apfelfächer (A,C,G)	1,50
Apfelstrudel (A,C) / Topfenstrudel „Wachauer Art“ (A,C,G)	1,80
Nougatplunder (A,C,H)	1,80
Nusschnecke (A,C,E,F,G,H)	1,80
Schokomousse mit Beerenhaube (C,F,G)	1,80
Joghurt mit Honig und Walnüssen (G,H)	1,80
Hausgemachtes Fruchtjoghurt (G)	1,80

GETRÄNKE

Preis *)

Mineralwasser 1l, prickelnd oder mild	1,50
Bio-Apfelsaft 1l	4,90
Apfelsaft 1l	2,10
Bio-Orangensaft	4,90
Orangensaft	2,10
Bio-Birnensaft	4,90
Sekt Henkell Blanc de Blanc , 0,75l	10,50
Espresso, Verlängerter, Cappuccino pro Einheit	1,50
Heißes Teewasser mit versch. Teesorten (pro Kanne)	2,80
Wein / Bier	auf Anfrage

Allergen-Codes gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung, gültig ab 13.12.2014

A-glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinien, R-Weichtiere



OPTIONAL ZU BESTELLEN:

Preis *)

Equipment

Stehtisch	15,00
Hussen für Stehtisch	5,00
Tischtücher	5,00
Gedeckpauschale (Teller/Gläser/Servietten/Besteck)	1,50
Lieferpauschale (Anlieferung & Abholung)	30,00

Personal

Transitarbeitskraft Küche (pro Stunde)	13,10
Transitarbeitskraft Service (pro Stunde)	13,10
Arbeitsanleiter Küche (pro Stunde)	17,70
Arbeitsanleiter Service (pro Stunde)	17,70

*) Alle Preise sind Stückpreise in EUR exkl. USt

Sehr gerne gehen wir bei der Zusammenstellung Ihres Caterings auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein.



KONTAKT

Margareten Gürtel 138 – 140
1050 Wien

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Tel.: (+43 1) 585 39 91-0

catering@die-kuemmerei.at

Standorte KANTINEN:

- > **KANT_INE VIER ZEHN**
1140 Wien, Goldschlagstraße 169
- > **KANT_INE NEUN ZEHN**
1190 Wien, Rampengasse 3 – 5
- > **KANT_INE ZWEI NULL**
1200 Wien, Engerthstraße 117

Die KÜMMEREI

Ein Angebot von Job-TransFair

office@die-kuemmerei.at

www.die-kuemmerei.at

www.jobtransfair.at

www.jobtransfair.at