

# M Ö R W A L D

GOURMET SERVICE CATERING



## PRIVATE DINING

Bei Ihnen zu Hause – Lassen Sie sich und Ihre Gäste exklusiv von unserem Catering-Team verwöhnen.  
ab 10 Gästen

### PROGRAMM

- Empfang mit Aperitif & Happen
- Saisonales Gourmetmenü
- Petit Fours

**TERMIN** lt. Vereinbarung

**PREIS** 3 Gänge, pro Gast 59.00  
4 Gänge, pro Gast 69.00  
5 Gänge, pro Gast 79.00

inkl. Aperitif & Happen, Menü, Petit Fours  
exkl. An- und Abfahrt (laut Aufwand)  
z.B. Feuersbrunn – Wien – Feuersbrunn 195.00

### \* Personal

*Servicekraft pro Stunde 42.00*  
*Küchenchef pro Stunde 72.00*

### \* auf Anfrage

*Getränke, Tischwäsche, Küchentechnik, Mobilar, Porzellan, Besteck, Gläser, ...*

## FLYING ODER KLASSISCHES BUFFET

ab 30 Gästen

### PROGRAMM

- Empfang mit Aperitif & Happen
- Saisonales Gourmetmenü  
in kleinen Portionen durchserviert
- Petit Fours

**TERMIN & KULINARIK** lt. Vereinbarung

**PREIS** pro Gast 49.00 – 35.00

inkl. Aperitif & Happen, Buffet, Petit Fours je nach  
Ausführung, exkl. An- und Abfahrt (laut Aufwand)  
z.B. Feuersbrunn – Wien – Feuersbrunn 195.00

### \* Personal

*Bankettleiter pro Stunde 72.00*  
*Servicekräfte pro Stunde & Mann 42.00*  
*Küchenchef pro Stunde 72.00*  
*Weitere Köche pro Stunde & Mann 42.00*  
*Logistiker pro Stunde 36.00*

### \* Equipmentpauschalen

*pro Gast 5.50 – 12.50*  
*Gläser, Porzellan, Besteck, Tischwäsche*

## RENT A GRILLTEAM

Das Mörwald Catering-Team kommt mit dem neuesten Napoleongrill zu Ihnen und brutzelt Köstlichkeiten.

### PROGRAMM

- Empfang mit Aperitif & Happen
- Vorspeisen am Buffet
  - Grüner Salat mit Roquefort Dressing und Hendlbrust
  - Ceviche vom Saibling mit Pinienkernen und grünem Pfeffer
  - Ziegenfrischkäse mit Peperonata & Pesto
  - Vulcano Schinken mit Melonenfilet
  - Eingelegte Schwammerl & Gemüse
  - Die Mörwald Picknickgurke
- Brot & Gebäck
- Grillerei
  - Mörwalds Chili-Käsekrainer
  - Kalbsbratwürstel
  - Pikante Cevapcici
  - Ox'n Koteletts, Attergauer Milchstier (ca. 1000 g)
  - Grillhendlhax'l & -brust
  - Schweinskoteletts (ca. 400 g)
  - Wagramer Lammcarré
  - Mörwald Grillsaucen und Ketchup
  - Salate
  - Erdäpfel und Gemüse zum Grillen
- Nachspeisen und Käse am Buffet
  - Käse vom Brett mit Holzofenbrot & Gebäck
  - Schwarzwälder Kirschnitten
  - Wagramer Walnusstorte
  - Mousse au Chocolate mit Beeren
  - Punschkräpferl und Schaumröllchen

**TERMIN** lt. Vereinbarung

**PREIS** ab 6 Gästen, pro Gast 70.00  
ab 10 Gästen, pro Gast 60.00  
ab 20 Gästen, pro Gast 50.00

inkl. Aperitif & Happen, Buffet, Grill und Gas,  
Grillmeister (für 3 Stunden), exkl. An- und Abfahrt  
(laut Aufwand)

### \* Personal

*Servicekräfte pro Stunde & Mann 42.00*