



*Sagen Sie  
Ja!*

*our catering – your smile!*

## **Wir gestalten mit Ihnen zusammen Ihr einzigartiges HOCHZEITSFEST!**

Von der Agape bis zum Mitternachtssnack bieten wir Ihnen individuelle Vorschläge und Variationen, sodass Sie mit Ihren Liebsten diesen Festtag auch als kulinarisches Highlight in Erinnerung behalten.

Wir wissen, dass gerade auch private Feierlichkeiten eine persönliche Note, viel Liebe und eine perfekte Planung erfordern – wir lassen Sie damit nicht alleine und unterstützen und beraten Sie gerne.

Matthias Müller & Team  
RESTAURANT & CATERING BUCHBAR



## UNSER SERVICE FÜR IHREN GANZ BESONDEREN TAG

- ⇒ Angebote und Ideen, die konkret an Ihre Wünsche angepasst werden.
- ⇒ Gemeinsame Besichtigung der Location und Vorortbesprechung aller Details
- ⇒ Mit Liebe zum Detail gedeckte Tische, Buffet und Barbereich
- ⇒ Sessel-Hussen und andere Zusatzleistungen möglich (Blumen, Ballons, etc.)
- ⇒ Lassen Sie Ihre Torte vom Konditor Ihrer Wahl anliefern. Wir kümmern uns um die Annahme und verwahren diese sicher in der Kühlung.
- ⇒ Unser freundliches und geschultes Servicepersonal steht ganz zu Ihrer Verfügung.
- ⇒ Für ihre Hochzeitsgäste organisieren wir gerne ein nahe liegendes Hotel.
- ⇒ Transparente Kostenübersicht der besprochenen Wünsche und Details.

### FIXPREISGARANTIE

Bei der Rechnungslegung gibt es keine unangenehmen Überraschungen, wie Zusatzverrechnungen, versteckte Zusatzkosten, etc. - was von Ihnen beauftragt wird werden Sie auch auf der Rechnung wiederfinden. Für Buffet und Getränke können auch Pauschalen vereinbart werden, welche nach der von ihnen bekanntgegebenen Personenanzahl verrechnet werden.

### AUSGEWÄHLTE LOCATIONS FÜR IHRE FEIER

- ⇒ Modern und großzügig im BRUNO, Brunn/Gebirge
- ⇒ Romantisch im Schloss Hunyadi, Maria Enzersdorf
- ⇒ Märchenhaft im Hochzeitsschloss Margarethen/Moos
- ⇒ Stimmungsvoll im Gewölbe Zieselrot, Schwechat
- ⇒ Klein & fein in Rosies Event Location, Perchtoldsdorf
- ⇒ oder bei uns im Restaurant BUCHBAR, Brunn/Gebirge

### DEKORATION

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – auf Wunsch können Sie sämtliche Dekoration selbst organisieren oder aber auch mit unserer Hilfe und Kontakten.

### TECHNIK & AUSSTATTUNG

Für sämtliche technischen Wünsche beraten wir Sie gerne mit unserer Partner bzw. kann die notwendige Ausrüstung und Mobiliar auch gerne organisiert werden.

### SERVICE- UND CATERINGMITARBEITER

Pro angefangene 30 Gäste ist mindestens ein Servicemitarbeiter zu € 42,-/Stunde erforderlich. In den Pauschalen für Getränke oder „All in Love“ sind diese bereits für 6 Stunden eingerechnet. Zusätzliche Stundenaufwand wird gesondert verrechnet. Nach Mitternacht 50% Überstundenzuschlag.

### KINDERERMÄSSIGUNG

Kinder bis 3 Jahre – 100% und für Kinder zwischen 4 und 12 Jahren verrechnen wir 50% der Pauschalpreise von Erwachsenen. Geschirr und Gläser nach Aufwand.

### WIR STEHEN IHNEN GERNE MIT HELFENDEN HÄNDEN ZUR SEITE:

- ⇒ Blumendekoration
- ⇒ Hochzeitstorte
- ⇒ Tischdekoration
- ⇒ Gestaltung von Tischkärtchen und Menükarten
- ⇒ Agape mit Lieferung und Mobilar
- ⇒ Welcome-Aperitiv
- ⇒ Hintergrundmusik und Tanzmusik (DJ und / oder Livemusik)
- ⇒ Sekt- und Cocktailbar für Tanzpausen
- ⇒ Hochzeits-Fotograf und/oder -Videograf
- ⇒ Hochzeitsringe selber schmieden



## AGAPE - „DAS LIEBESMAHL“

Viele Hochzeitspaare erinnern sich gerne an diese wunderschöne Tradition und halten nach der Trauungszeremonie eine Agape mit allen Freunden und Gästen ab:

### AGAPE DELIGHT

ohne Servicekräfte, zur Selbstabholung, pro Gast ab 60 Personen € 12,-

- ⇒ Prosecco Casa Gheller oder Prosecco Rosé brut\*
- ⇒ Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still\*
- ⇒ Ausreichend Gläser für Prosecco & Alkoholfreies
- ⇒ 2 Brötchen / Person z.B.: Beinschinken/Kren, Camembert/Preiselbeeren

### AGAPE BUCHBAR

Personal: 2 Servicekräfte\*\*, pro Gast ab 60 Personen 1,5 Stunden € 21,-

- ⇒ Prosecco Casa Gheller und Prosecco Orange
- ⇒ Naturtrüber roter Apfelsaft und Orangensaft
- ⇒ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ⇒ 3 Canapés / Person (Beinschinken, Salami, Camembert/Preiselbeere)
- ⇒ 6 Tischtücher und 1 Cateringtisch
- ⇒ Ausreichend Gläser und Knabberei

### AGAPE DELUXE

Personal: 2 Servicekräfte\*\*, pro Gast ab 60 Personen 1,5 Stunden € 25,-

- ⇒ Prosecco Casa Gheller und Prosecco Aperol, Prosecco Orange, Hugo
- ⇒ Bier vom Fass frisch gezapft
- ⇒ Naturtrüber roter Apfelsaft und Orangensaft
- ⇒ 3 Cones / Person mit Lachs, Schinken und Mozzarella
- ⇒ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ⇒ 6 Tischtücher und 1 Cateringtisch
- ⇒ Ausreichend Gläser und Knabberei



\* pro 5 Gäste je 1 Flasche Prosecco, Mineral & ½ Orangensaft.  
\*\* inkl. Transport, Auf- und Abbau im Bezirk Mödling, gesamt 3 Stunden. Extrastunde pro Servicekraft € 42,-, Mindermengen-Zuschlag von 10% zwischen 40 und 60 Personen



## DAS HOCHZEITSBUFFET

Sie haben die Wahl zwischen Menü und Buffet oder einer Kombination von beidem. Während das Menü immer am Tisch serviert wird, kommen Ihre Gäste bei einem Buffet auch unabhängig von der Tischordnung ins Gespräch, dies lockert die Stimmung und verspricht eine reichhaltige Speisenauswahl je nach Geschmack und Portionsgröße.

- Wir bieten servierte Menüs bis max. 60 Personen an.
- Buffets können gerne für von 30 bis zu 300 Personen bestellt werden.
- Selbstverständlich gehen wir auch auf vegetarische & vegane Wünsche ein – für Unverträglichkeiten findet unsere Chefkoch sicherlich das passende Gericht für Sie.

## HOCHZEITSBUFFET „KLASSIK“

ab 60 Personen, 3gängig € 44,- / Person



Beef Tartare  
Rohschinken  
Lachs Wraps  
Marinierte Babymozzarella  
Ofenfrisches Gebäck und Bauernbrot

*garniert mit Butter und Toast  
mit Rucola und Grana  
mit Kren, Frischkäse und Salat  
mit Cocktailtomaten auf Blattsalaten*



Lachsnudeln  
Spinatstrudel  
Dukatenschnitzel  
Rosmarin-Hühnerbrust

*mit Kräuter-Rahmsauce und geriebenem Grana  
mit Pinienkernen und Gurken-Joghurtdip  
vom Schweinslungenbraten mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
mit Saisongemüse und Kräuterreis*



Zerlei Mousse au Chocolat  
Kaiserschmarren

*mit Waldbeeren  
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus*

## HOCHZEITSBUFFET „RUSTIKAL“

ab 60 Personen, 3gängig € 35,- / Person



Bauernsalat  
Saures Rindfleisch  
Gefüllte Eier  
Auswahl an saisonalen Salaten  
Ofenfrisches Gebäck und Bauernbrot

*mit Schafkäse und Oliven  
mit rotem Zwiebel, buntem Paprika und Kernölmarinade  
bunt garniert im Salatnest*



Ausgelöstes Backhenderl  
Kleine Stelzen  
Karotten-Zucchini-Laibchen  
Hausgemachte Wiener Fleischlaberl

*mit Erdäpfel-Vogerlsalat  
mit Speckkraut und Knöderl  
mit Braterdäpfeln und Schnittlauchsauce  
mit Safterl und Erdäpfelpüree*



Buchteln  
Frischer Apfelstrudel

*mit Marillenmarmelade und Vanillesauce  
gezuckert*



## HOCHZEITSBUFFET „BUCHBAR“

ab 60 Personen, 4gängig € 55,-/Person



Büffelmozzarella *mit Tomaten und Pesto*  
 Rosa gebratenes Roastbeef *auf Rucola mit Sauce Tartare*  
 Räucherlachs *auf Wildkräutersalat mit Honig-Dill-Senf*  
 Kaviar auf gefüllten Eier *mit mediterranem Antipasti-Gemüse*  
 Salate der Saison, Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Hummus



Altwiener Rindssuppentopf *mit zweierlei Einlage nach Wahl*



Käsespätzle *mit Röstzwiebel und gebratenem Speck extra*  
 Rosmarin-Zitronen-Hähnchen *gebraten mit buntem Ofengemüse und Kräuterreis*  
 Burgunder Rostbraten *an Rotwein-Schalotten-Sauce mit Erdäpfel-Schupfnudeln u. Preiselbeer-Birne*  
 Knuspriger Schweinebauch *mit Kräutern und Semmeln gefüllt, mit Biersaft und warmen Speckkraut*  
 Wolfsbarschfilet *auf Weißwein-Risotto*



Himbeer-Tiramisu *à la „Buchbar“ im Miniglas*  
 Mousse au Chocolat *im Miniglas*

## EXTRAS

### SALATBUFFET

Ein Salatbuffet zusätzlich mit 4-6 Salaten nach Wunsch für € 7,- p. P. zu wählen.

### SUPPEN IM SUPPENTOPF AM BUFFET

Ergänzend zu unseren Buffetvorschlägen haben Sie auch die Möglichkeit aus unserer Suppenvielfalt zu wählen:

Klassische Hochzeitssuppe	<i>Rindbouillons mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch</i>	€ 6,- / Portion
Cremesuppen nach Saison	<i>Bärlauch-, Spargel- oder Kürbiscremesuppe</i>	€ 5,- / Portion
Hausgemachte Rindssuppe	<i>mit 2 Einlagen nach Wahl (z.B.: Kräuterfrittaten, Grießnockerl, Leberknödel)</i>	€ 5,- / Portion

### HOCHZEITSTORTE MIT KAFFEE UND TEE

Ihre Hochzeitstorte verwahren und kühlen wir sicher. Nach Ihrem Zeitplan servieren wir sie mit Schneid- und Ausgabewerkzeug, Tellern, Kuchengabeln, Servietten, Kaffee, Tee und Milch. Für Gedeck der Torte, Kaffee- und Tee-Service verrechnen wir € 5,- p. P.

### MITTERNACHTSBUFFET

Pauschale für 30 Personen inklusive Geschirr, Servietten und Buffetaufbau  
 Gulaschsuppe, Chili con carne oder Chili sin carne (vegan) mit Gebäck/Brot € 220,-  
 Sacherwürstel mit Senf, Kren, Gebäck oder Schnitzel- und Gemüselaiabchen-Semmeln € 165,-

### GEDECK MIT STOFFSERVIETTEN

Für das Gedeck mit Besteck, Gläser, Geschirr und Stoffservietten verrechnen wir für ein 4-Gänge Menü mit Jour Gebäck am Tisch pro bestellten Sitzplatz € 8,80.





## GETRÄNKE

Immer beliebter ist die Getränkepauschale - hier sind Sie mit ihrem Budget auf der sicheren Seite. Diese umfassen auch die Kosten des Servicepersonals und der Gläser.

### GETRÄNKEPAUSCHALE „STANDARD“

€ 24,- /Person für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 4,-p.P.

- ↪ Hauswein Grüner Veltliner, WG Hagn
- ↪ Hauswein Zweigelt klassik, WG Hagn
- ↪ Wieselburger Bier vom Faß
- ↪ Apfelsaft und Almdudler
- ↪ Sodawasser und stilles Wasser

### GETRÄNKEPAUSCHALE „BUCHBAR“

€ 30,-/Person für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 5,-p.P.

- ↪ Bouteille Grüner Veltliner Antlasbergen, WG Hagn
- ↪ Bouteille Zweigelt klassik, WG Hagn
- ↪ Wieselburger Bier vom Faß oder Flaschenbier
- ↪ Softdrinks 2 Sorten (Cola, Almdudler, Frucade, etc.)
- ↪ RED LOVE Natur-Apfelsaft und Orangensaft
- ↪ Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still

### GETRÄNKEPAUSCHALE „DELUXE“

€ 36,-/Person für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 6,-p.P.

- ↪ Prosecco Casa Gheller rosé oder brut
- ↪ Bouteillen Wein 3 Sorten nach persönlichen Wunsch
- ↪ Wieselburger Bier vom Faß und Flaschenbier
- ↪ Alkoholfreie Getränke nach persönlichen Wunsch
- ↪ Espresso, Cappuccino und Teesorten nach Wunsch
- ↪ Aperol Sprizz und Hugo mit Pricobello vom WG Hagn





## UNSER RUNDUM-SORGLOS-PAKET

### *„All-in-Love“*

Hochzeiten für sechs Stunden ab 100 Gäste, pro Hochzeitsgast pauschal ab € 99,-

- ☞ Welcome Aperitif
- ☞ 3gängiges Hochzeitsbuffet
- ☞ Weinbegleitung aus Österreich
- ☞ Premium Bier vom Fass
- ☞ Alkoholfreie Getränke
- ☞ Kaffee- und Heißgetränke
- ☞ Mitternachtsimbiss nach Wunsch
- ☞ Personal- und Servicekosten
- ☞ Tischwäsche und Gedeck
- ☞ Steuern und Abgaben

Transport und Sonderwünsche nach Vereinbarung und Verrechnung gerne möglich.

## UNSERE PARTNER, DIE WIR GERNE EMPFEHLEN:

- ↪ EHERINGE schmieden - katjas-schmuckstube.at
- ↪ MUSIK & BAND - clemensschaller.com
- ↪ FOTOS von Constanze - fotostube.at
- ↪ VIDEOS von Madeline - crossroadfilm.net

## TIPPS & TRICKS

Ernennen Sie einen Freund oder Freundin zum „Zeremonienmeister“ und gehen Sie den gesamten Ablauf gemeinsam durch. Sein Name und Telefonnummer sollte allen Dienstleistern (Catering, Location, Fotografen, etc.) bekannt sein.

- ↪ Taschentücher sind immer eine gute Begleitung bei emotionalen Festlichkeiten.
- ↪ Nähkenntnisse einer Freundin oder Freundes sind immer gut – aber auch (Sicherheits-)Nadeln und Zwirn dürfen diese nicht zuhause vergessen!
- ↪ Laufmasche? Nein Danke! Halten Sie Ersatzstrümpfe in Reichweite!
- ↪ Kleine Haarspangen sind nützlich, sollte etwas locker werden.
- ↪ Kopfweh? Haben Sie sicherheitshalber ein Aspirin in der Tasche!
- ↪ Glückwünsche und Schmerzen? Tragen Sie ihren Ring auf der anderen Hand ...
- ↪ Sollte das Make-up verwischen, hilft eine Freundin sicher sofort mit Puder.
- ↪ Marzipan in der Torte steht für Glück in der Liebe.
- ↪ Gehen Sie 10 Tage vor dem Hochzeitstag nochmals alles in Ruhe durch – jetzt können Sie noch die eine oder andere Kleinigkeit anpassen!



## IHR HOCHZEITSTAG

*our catering – your smile!*

Genießen Sie Ihren ganz besonderen Tag und sagen sie JA zu CATERING BUCHBAR!

Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin im RESTAURANT BUCHBAR mit Ihrem Ansprechpartner Matthias Mülle. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Matthias Müller & Team  
RESTAURANT & CATERING BUCHBAR  
office@catering-moedling.at  
02236 387172-11

[www.catering-moedling.at](http://www.catering-moedling.at)



Alle Preisangaben sind Endverbraucherpreise brutto inklusive aller Steuern und gelten unverbindlich bis auf Widerruf.