



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
und das Team des 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.

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

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 bekannt gegebenen Personenanzahl verrechnet werden.



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

- ✓ Prosecco Casa Gheller oder Prosecco Rosé brut
- ✓ Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ Ausreichend Gläser für Prosecco & Alkoholfreies
- ✓ 2 Brötchen pro Person z.B.: Beinschinken/Kren, Camembert/Preiselbeeren
- ✓ ohne Servicekräfte, zur Selbstabholung!
- ✓ pro Gast ab 60 Personen € 12



AGAPE BUCHBAR

- ✓ Prosecco und Prosecco Orange
- ✓ Naturtrüber roter Bio-Apfelsaft und frischer Orangensaft
- ✓ 3 Canapés pro Person (Beinschinken, Salami, Camembert/Preiselbeere)
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ 6 Stehtische mit Husse und 1 Cateringtisch
- ✓ Ausreichend Gläser und Knabberei
- ✓ Personal: 2 Servicekräfte*
- ✓ pro Gast ab 60 Personen 1,5 Stunden € 21

AGAPE DELUXE

- ✓ Prosecco und Prosecco Aperol, Prosecco Orange, Hugo
- ✓ Bier vom Fass frisch gezapft
- ✓ Naturtrüber roter Bio-Apfelsaft und frischer Orangensaft
- ✓ 3 Cones pro Person mit Lachs, Schinken und Mozzarella
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ 6 Stehtische mit Husse und 1 Cateringtisch
- ✓ Ausreichend Gläser und Knabberei
- ✓ Personal: 2 Servicekräfte*
- ✓ pro Gast ab 60 Personen 1,5 Stunden € 25

✓ *Inkl. Transport, Auf- und Abbau im Bezirk Mödling, gesamt 3 Stunden. Extrastunde pro Servicekraft € 42,-
Minder Mengen-Zuschlag zwischen 40 und 60 Personen von 10%,



Das Hochzeitsbuffet

Sie haben die Wahl zwischen Menü und Buffet oder einer Kombination beider. 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.

HOCHZEITSBUFFET „KLASSIK“

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

- ✓ Beef Tartare garniert mit Butter und Toast
- ✓ Rohschinken mit Ruccola und Grana
- ✓ Lachs Wraps mit Kren, Frischkäse und Salat
- ✓ Marinierte Baby-mozzarella mit Cocktailtomaten auf Blattsalate
- ✓ Auswahl an ofenfrischem Gebäck und Bauernbrot



- ✓ Rosa Gebratenes vom Rindslungenbraten mit Petersilienkartoffeln
 - ✓ Lachsnudeln mit Kräuter-Rahmsauce und geriebenen Grana
 - ✓ Spinatstrudel mit Pinienkernen und Gurken-Joghurtdip
- ✓ Dukatenschnitzel vom Schweinslungenbraten mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- ✓ Mit Rosmarin gebratene Hühnerbrust, dazu Saisongemüse und Kräuterreis

- ✓ Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
- ✓ Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus



HOCHZEITSBUFFET „BUCHBAR“

ab 60 Personen, 4gängig € 55,-/Person

- ✓ Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto
- ✓ Rosa gebratenes Roastbeef auf Ruccola mit Sauce Tartare
- ✓ Räucherlachs auf Wildkräutersalat mit Honig-Dill-Senf
- ✓ Kaviar auf gefüllte Eier mit mediterranen Antipasti-Gemüse
- ✓ Salate der Saison, Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Humus

- ✓ Altwiener Rindssuppentopf mit zweierlei Einlage nach Wahl

- ✓ Käsespätzle mit Röstzwiebel und gebratenen Speck extra
- ✓ Rosmarin-Zitronen-Hähnchen gebraten mit buntem Ofengemüse und Kräuterreis
- ✓ Burgunder Rostbraten an Rotwein-Schalotten-Sauce
mit Erdäpfel-Schupfnudeln und Preiselbeer-Birne

- ✓ Mit Kräutern und Semmeln gefüllter, knuspriger Schweinebauch
mit Biersaft´l und warmen Speckkraut

- ✓ Wolfsbarschfilet auf Weißweinrissotto

- ✓ Himbeer-Tiramisu a la „buchbar“ im Miniglas

- ✓ Mousse au Chocolat im Miniglas



HOCHZEITSBUFFET „RUSTIKAL“

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



- ✓ Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven
- ✓ Saures Rindfleisch mit rotem Zwiebel, buntem Paprika und Kernölmarinade
- ✓ Gefüllte Eier bunt garniert im Salatnest
- ✓ Auswahl an saisonalen Salaten, ofenfrischem Gebäck und dunkles Bauernbrot

- ✓ Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
 - ✓ Kleine Stelzen mit Speckkraut und Knöderl
- ✓ Karotten-Zucchini-Schnitzerl mit Braterdäpfeln und Schnittlauchsauce
- ✓ Hausgemachte Wiener Fleischlaberln mit Safterl und Erdäpfelpürre

- ✓ Buchteln mit Marillenmarmelade und Vanillesauce
 - ✓ Frischer Apfelstrudel gezuckert





Suppen

Zusätzlich zu unseren Buffetvorschlägen haben Sie auch die Möglichkeit aus unserer Suppenvielfalt zu wählen - diese wird im Suppentopf am Buffet angerichtet.

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

Salatbuffet

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

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 € 8,8.

Hochzeitstorte mit Kaffee und Tee

Ihre Hochzeitstorte kühlen und verwahren wir sicher. Nach ihren Zeitplan servieren wir mit diese mit Schneid- und Ausgabewerkzeug, Teller, Kuchengabeln, Servietten, Kaffee, Milch und Tee. Für Gedeck der Torte, Kaffee- und Tee-Service verrechnen wir € 6,- p. P.

Sonderwünsche & Unverträglichkeiten

Selbstverständlich gehen wir auch auf vegetarische & vegane Wünsche ein – für Unverträglichkeiten findet unsere Chefkoch sicherlich das passende Gericht für Sie.

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 Gemüselaiichen-Semmeln € 165,-



Getränke

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



„ALL-IN-LOVE“

- ✓ **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**

pro Hochzeitsgast pauschal € 99,-

Hochzeiten für sechs Stunden ab 100 Gäste. Gültig für Reservierungen im Jahr 2025.
Transport und Sonderwünsche nach Vereinbarung und Verrechnung gerne möglich.



Unsere Partner empfehlen wir gerne:

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

Ausgewählte Locations für ihre Feier

- Modern und großzügig im BRUNO, Brunn am Gebirge
- Romantisch im Schloss Hunyadi, Maria Enzersdorf
- Märchenhaft im Hochzeitsschloss St. 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 € 36,-/Stunde erforderlich. In den Pauschalen für Getränke oder „All in Love“ sind diese bereits für 6 Stunden eingerechnet. Zusätzliche Stundenaufwand wird gesondert verrechnet.

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.

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!
- Halten Sie sich Ersatzstrümpfe in Reichweite – Laufmasche? Nein Danke!
- Kleine Haarspangen sind nützlich, sollte etwas locker werden.
- Kopfweg? 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 Müller

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!



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

www.catering-moedling.at

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