

CATERINGANGEBOT

NAME

DATUM

VERANSTALTUNGSORT

Firma
z.H. Herrn/Frau Titel Vor- u. Zuname

ADRESSE ORT

Phone:

E-Mail:

Wien, 19. Februar 2026

Sehr geehrte/r Frau/Herr ,

vielen Dank für Ihre Anfrage. Beiliegend senden wir Ihnen einen ersten kulinarischen Vorschlag sowie eine Kostenkalkulation für Ihre Veranstaltung am **Wochentag, Datum, Monat 2026**.

Bei der Kostenkalkulation handelt es sich um einen Richtwert, der je nach Wahl zusätzlicher Leistungen und Services variieren kann.

Für weitere Fragen, zusätzliche Menüvorschläge oder Unterstützung bei Dekoration, Mobiliar und Entertainment können Sie sich jederzeit gerne an uns wenden!



Jacob Färber
Betriebsleiter ORF Medien-campus

NUR DAS BESTE FÜR IHR EVENT

Stilvolles und erstklassiges Veranstaltungscatering auf höchstem Niveau – das ist unsere Leidenschaft. Unsere Vision: kulinarische Erlebniswelten in Perfektion. Weil wir uns dieser Vision mit Leib und Seele verschrieben haben, setzen wir immer wieder neue Trends.

Wir bieten kreative Gesamtlösungen – von der Erstellung innovativer Foodkonzepte über ausgefallene Dekorationen bis hin zu modernster Eventtechnik. Verlassen Sie sich für Ihr Event auf einen Partner mit umfassendem Know-how. Wann und wo auch immer Sie feiern wollen, so ausgefallen Ihr Wunsch auch ist: Das engagierte Team von EUREST berät Sie professionell.

WIR MACHEN IHR EVENT ZUM AUSSERGEWÖHNLICHEN ERLEBNIS.

Unser Anspruch ist dabei überall der gleiche...

Die Verwendung der besten Rohprodukte, kreative Köche, perfekte Organisation, eine charmante Service-Crew mit dem absoluten Bekenntnis zur Dienstleistung und viel Liebe zum Detail.

Mit diesem kompromisslosen Qualitätsgedanken wollen wir alle Gäste im Rahmen Ihrer Veranstaltung kulinarisch begeistern und eine angenehme Atmosphäre schaffen.

EUREST Restaurationsgesellschaft m.b.H
c/o ORF Königlberg, Hugo-Portisch-Gasse 1, 1136 Wien
UID Nr. ATU 15674900

ECKDATEN DER VERANSTALTUNG

Datum:	Wochentag, Datum, Monat 2026		
Uhrzeit:	Uhr bis	Uhr	
Bestätigte Gästeanzahl:	Personen		
Veranstaltungsort:			

OPTION:

GEPLANTER ABLAUF

Anlieferung & Aufbau

Eintreffen der Gäste

Voraussichtliches Veranstaltungsende

anschließend Abbau

ca. 2 Stunden

Der Ablauf Ihrer Veranstaltung wird jederzeit nach aktuellen Informationen geändert. Daten, welche vom derzeitigen Informationsstand abweichen, erfordern eine neue Kostenkalkulation.

Um Ihre Gäste so hervorkommend als möglich in den Tag starten zu lassen, bieten wir Ihnen folgende Frühstücksauswahl

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Aufstriche ...

... Cottage Cheese

... Frischkäse

... Würziger Kürbiskernaufstrich

Salami ...

... Pfeffer | Mailänder

Schinken ...

... Prosciutto Crudo | Beinschinken | Tiroler Schinken

Graved Lachs mit Honig-Senf Sauce

Käsevariation ...

... Emmentaler | junger Gouda

... Brie | Preiselbeeren

Marillenmarmelade | Weichselmarmelade | Nutella | Honig | Butter

Aus dem Brotkorb

... ofenfrisches Jourgebäck | Brot von Joseph

Birchermüsli & griechisches Joghurt mit Bio - Obst

Französische Mini Croissants gefüllt ...

... Marille | Schokolade | Vanille

€ 28,90 pro Person

Um Ihre Gäste so hervorkommend als möglich durch den Tag zu begleiten, bieten wir Ihnen folgende Auswahl an Wiener Kaffeepausen.

EMPFANGSKAFFEE UND KAFFEEPAUSEN

Zu den Kaffeepausen reichen wir ...

- ... süße und herzhafte Snacks
- ... Auswahl an Wiener Kaffee- & Teetradition
- ... Mineralwasser still und prickelnd
- ... Orangen - und Naturtrüber Apfelsaft

Kaffee/ Tee und alkoholfreie Getränke
werden nach Verbrauch verrechnet

Bitte wählen Sie 2 Speisen für Ihre Kaffeepause

Wir kalkulieren 1 Stk. pro Person

SÜßES & CO

- ... ofenfrisches Plundergebäck
- ... Mini-Croissants
- ... Apfelstrudel | Topfenstrudel
- ... Mini Schokoladen-Guglhupf
- ... Mini Donuts aus der hauseigenen Manufaktur
- ... frische Früchte im Glas

€ 3,80 pro Person / Pause

SALZIGES & CO

- ... Laugenecken salzig gefüllt
- ... herzhaft gefülltes Jourgebäck
- ... Englische Teesandwiches
- ... gefüllte Mini Wraps
- ... rustikal belegte Bio-Brote
- ... gefüllte Tramezzini

€ 4,40 pro Person / Pause

Die Verrechnung erfolgt nach definierter Garantiezahl.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Pink Lady Apfel-Ingwer-Limonade | Ginger Jam | frischer Apfel
Grüner Iced Tee | frische Waldbeeren | Gurke | Basilikum
Hausgemachte Limetten-Melissen-Limonade | frischer Limettensaft

€ 4,50 pro Person

SÜSSES & OBST

PLUNDER & KUCHEN (JE 10 PORTIONEN)

Miniplunder	€	21,90
Früchteplunder	€	23,90
Süße Variation	€	26,90
Blechkuchen	€	26,90
Marmorgugelhupf	€	18,50
Petit Fours	€	28,90
Macarons	€	28,90
Punsch & Sacherwürfel	€	26,90
Gefüllte Mini Croissants	€	30,90
Schaumrollen	€	28,90

OBST

Obst geschnitten	5 Personen	€	16,90
Obstkorb klein	5 Personen	€	10,90
Obstkorb mittel	10 Personen	€	17,90
Obstkorb groß	15 Personen	€	26,90

HAUSGEMACHTE BROTE

SCHWARZBROT / VOLLKORNBROT

BASIC

Geräucherter Liptauer | gewürfelter Paprika
Schnittlauchaufstrich | frischer Schnittlauch
Eiaufstrich | frischer Schnittlauch
Rote-Bete-Hummus | Sprossen

€ 2,70 pro Stück

SCHWARZBROT / VOLLKORNBROT

BUSINESS

Mailänder Salami | Essiggurkerl | Paradeiser
Beinschinken | Kren | Ei
Griechischer Feta | Thymianhonig | Oregano
Oliven-Hummus | Grillgemüse | Pesto

€ 3,00 pro Stück

SCHWARZBROT / VOLLKORNBROT

GOURMET

Camembert | Honignüsse
Gorgonzola | Feige
Avocado | Pomodoro Secco
Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce | Kaper
Geräucherte Forelle | Oberskren | Knoblauchsprossen
Prosciutto Crudo | Melone
Pastrami | Senfgurke
Roastbeef | Maille à l' Ancienne | Gartenkresse

€ 3,80 pro Stück

HAUSGEMACHTE BROTE

SANDWICH

BASIC

Geräucherter Liptauer | gewürfelter Paprika
Schnittlauchaufstrich | frischer Schnittlauch
Eiaufstrich | frischer Schnittlauch
Rote-Bete-Hummus | Sprossen

€ 3,10 pro Stück

SANDWICH

BUSINESS

Mailänder Salami | Essiggurkerl | Paradeiser
Beinschinken | Kren | Ei
Griechischer Feta | Thymianhonig | Oregano
Oliven-Hummus | Grillgemüse | Pesto

€ 3,40 pro Stück

SANDWICH

GOURMET

Camembert | Honignüsse
Gorgonzola | Feige
Avocado | Pomodoro Secco
Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce | Kaper
Geräucherte Forelle | Oberskren | Knoblauchsprossen
Prosciutto Crudo | Melone
Pastrami | Senfgurke
Roastbeef | Maille à l' Ancienne | Gartenkresse

€ 4,00 pro Stück

HAUSGEMACHTE BROTE

GEFÜLLTES JOUR GEBÄCK

BASIC

Geräucherter Liptauer | gewürfelter Paprika
Schnittlauchaufstrich | frischer Schnittlauch
Eiaufstrich | frischer Schnittlauch
Rote-Bete-Hummus | Sprossen

€ 3,50 pro Stück

GEFÜLLTES JOUR GEBÄCK

BUSINESS

Mailänder Salami | Essiggurkerl | Paradeiser
Beinschinken | Kren | Ei
Griechischer Feta | Thymianhonig | Oregano
Oliven-Hummus | Grillgemüse | Pesto

€ 3,80 pro Stück

GEFÜLLTES JOUR GEBÄCK

GOURMET

Camembert | Honignüsse
Gorgonzola | Feige
Avocado | Pomodoro Secco
Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce | Kaper
Geräucherte Forelle | Oberskren | Knoblauchsprossen
Prosciutto Crudo | Melone
Pastrami | Senfgurke
Roastbeef | Maille à l' Ancienne | Gartenkresse

€ 4,40 pro Stück

BIO JOSEPH BROT

BIO WALDSTAUDENROGGENBROT VOM JOSEPH

Eiaufstrich
Beinschinkenaufstrich
Thunfischtaufstrich
Hummus | Gegrilltes Gemüse

€ 4,60 pro Stück

BIO BAGUETTE ARTISAN VOM JOSEPH

Serranoschinken | Melone
Pastrami | Granatapfel | Kalamata Olive
Avocado | Kirschtomate
Graved Lachs | Ei

€ 4,90 pro Stück

BIO JOUR GEBÄCK VOM JOSEPH

Roastbeef | Kren | Honig-Senf
Mailänder Salami | Gurkerl
Frühlingskräuter Topfen | Gegrillter Paprika
Geräucherte Forelle | Dijon-Senf

€ 5,70 pro Stück

FINGERFOOD

HAUSGEMACHTE WRAPS | KALT

Räucherlachs | Frischkäse | Dill
Gegrilltes Gemüse | Pesto
Räucherfisch Mousse | Zitrone
Tafelspitz | Schnittlauchsauce | Kren

€ 5,40 pro Stück

HAUSGEMACHTE WRAPS | WARM

Karfiol | Sultanine | Ras El Hanout
Avocado | Kichererbse | Paradeiser
Pulled Pork | BBQ
Mariniertes Huhn | Gegrilltes Gemüse
Backhendl | Preiselbeer
Lab Moo | Glasnudel | Pak Choi

€ 5,90 pro Stück

BUNTE MINI STANITZL

Beef Tatar | Wasabi Emulsion
Forellen Tatar | Zitronencreme
Dattelcreme | Speckwürfel
Gemüsecreme | Knoblauchkresse
Rauchiges Melanzani Tatar | Gemüsestroh

€ 5,00 pro Stück

AM SPIESS

Hühnerfilet aus Österreich | Erdnusssauce
Garnele | Limette | Zitrone
Saganaki | Feta | Blätterteig | Honig | Sesam
Gegrillte Zucchini | Feta | Kräuter
Dattel | Speck

€ 5,00 pro Stück

FINGERFOOD

QUICHE FRISCH AUS DEM OFEN

Lorraine | Speck | Lauch
Gemüse | Käse | Royal
Lauch | Käse | Royal
Spinat | Käse | Royal

€ 4,80 pro Stück

JOUR SNACK AUS ÖSTERREICH

Leberkäsesemmel | Klassisch | Käse | Pikant
Schnitzelsemmel | Huhn | Backhendl | Schwein
Schnitzelsemmel Vegan | NoChicken

€ 3,70 pro Stück

BUFFET “BUSINESS LUNCH”

SUPPE DES TAGES

Klar oder Cremig

AUS DEM KÖRBERL

Ausgewählte Brotvariation

SALATBUFFET

Blattsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Diverse Dressings

HAUPTSPEISE AUS DEM TAGESANGEBOT

Vegetarisch/Pasta

Fleisch/Fisch

DESSERT AUS DEM TAGESANGEBOT

Creme

Kuchen

€ 24,90 pro Person

Für etwaige weitere Buffetanfragen bitten wir Sie uns unter orf.catering@eurest.at zu kontaktieren. Wir erstellen gerne gemeinsam ein Angebot nach Ihren Bedürfnissen.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser – Still & Prickelnd	0,33 l	€ 2,10
Mineralwasser – Still & Prickelnd	0,75 l	€ 4,50
Orangensaft, Apfelsaft - Rauch	0,2 l	€ 2,70
Orangensaft, Apfelsaft - Rauch	1 l	€ 6,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 2,70
Almdudler	0,35 l	€ 2,70
Bio Apfelsaft naturtrüb,	1 l	€ 9,00
Bio Apfel-Hollundersaft, Apfel-Orangen-Karottensaft	1 l	€ 9,00
Coca-Cola, Coca Cola Zero	1 l	€ 5,30
Almdudler	1 l	€ 5,30

KAFFEE- UND TEETRADITIONEN

Espresso		€ 2,50
Wiener Melange / Cappuccino		€ 2,70
Erlesene Auswahl an Teesorten		€ 2,50
*Pauschal – Abendevent		€ 2,30
Julius Meindl Kaffee Tabs		€ 1,90
Filterkaffee	10 Tassen	€ 19,90

SCHAUMWEINE & APERITIF

Winzer Krems Cuvée Riesling Sekt	0,75 l	€ 23,90
Frizzante Rosado, Weingut Berger	0,75 l	€ 25,90
Prosecco Briosio Spumante	0,75 l	€ 25,90
Schlumberger Brut	0,75 l	€ 45,90
Schlumberger Brut Rose	0,75 l	€ 45,90

SPARKLING DRINKS

Aperol Spritz	0,25 l	€ 5,40
Wiener Dirndl Spritz	0,25 l	€ 5,40
Hugo Veneziano	0,25 l	€ 5,40

BIER

Stiegl Goldbräu	0,33 l	€ 3,50
-----------------	--------	--------

Bitte wählen Sie aus dem Weinsortiment...

WEIßWEINE

Grüner Veltliner Bergweingarten Weingut Berger, Donnerskirchen	0,75 l	€ 25,90
Wiener Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien	0,75 l	€ 25,90

ROTWEINE

Zweigelt Weingut Stift Klosterneuburg / Niederösterreich	0,75 l	€ 23,90
HEINRICH Red naked BIO (Zw,Bf) Weingut Gernot Heinrich, Gols / Neusiedlersee	0,75 l	€ 25,90

Gerne reichen wir Ihren Gästen Cocktails & Longdrinks ...

Tischwäsche

	Einzelpreis € exkl. MwSt.	Total
Runde Tischwäsche für Stehtisch 280cm	€ 15,90	€ 0,00
Runde Tischwäsche für Stehtisch 300cm	€ 19,90	€ 0,00
Tischtuch 140 x 140	€ 8,50	€ 0,00
Tischtuch 140 x 240	€ 10,50	€ 0,00
Tischtuch 210 x 210	€ 10,50	€ 0,00
Mundserviette	€ 1,50	€ 0,00
Gesamtsumme		€ 0,00

PERSONALKOSTEN VOR ORT

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, werden Personalkosten von 00:00 Uhr bis 00:00 Uhr – wie folgt verrechnet:

Veranstaltungstag

Cateringleiter	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	57,00	0,00
Servicepersonal	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	41,00	0,00
Servicepersonal	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	41,00	0,00
Barkeeper	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	55,00	0,00
Servicebarpersonal	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	44,00	0,00
Barista	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	45,00	0,00
Küchenchef & Chefpâtissiers	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	57,00	0,00
Köche & Pâtissiers	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	45,00	0,00
Köche & Pâtissiers	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	45,00	0,00
Küchenhilfe	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	38,00	0,00
Set up / Stewarding / Abbau	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	41,00	0,00
Set up / Stewarding / Abbau	00:00	00:00	<i>Uhr</i>	0,0	41,00	0,00

Gesamtsumme

€ 0,00

Personalkosten nach den angegebenen Endzeiten werden zu den jeweiligen Stundensätzen weiterverrechnet.

Seit dem 01.11.2024 wird ein gesetzlicher Nachtzuschlag in Höhe von je 17€ p.P. in folgenden Zeiträumen verrechnet:

00:00 – 01:59 Uhr, 02:00 – 03:59 Uhr, 04:00 – 05:59 Uhr

Die nachstehende Kostenaufstellung gibt Ihnen einen Überblick über die voraussichtlichen Gesamtkosten für Ihre Veranstaltung.

Geschätzte Vorkalkulation für	0	Personen	
Buffet / Menü ab Variante I	€ 0,00	pro Person	€ 0,00
Getränke			werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet
Tischwäsche			wird nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt
Personalkosten			€ 0,00
Gesamtsumme			€ 0,00

Optionale / Zusätzliche Leistungen

Apertifcocktails
Speisen zum Empfang
Getränkepauschale
Mietmöbel
Dekoration

Die angebotenen Preise sind gültig für 2026. Bitte berücksichtigen Sie eine mögliche jährliche Indexanpassung nach VPI 2010. Nähere Details entnehmen Sie bitte unseren AGBs auf unserer Website.

Wir weisen Sie darauf hin, dass die angeführten Preise exklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer angeführt sind. Wir sind bestrebt, Ihnen ALLE anfallenden Kosten möglichst klar darzustellen.

Wir hoffen, dass unser Angebot Ihren Erwartungen entspricht. Wie bereits zu Beginn erwähnt, stellt es einen Vorschlag dar, den wir gerne an Ihre Vorstellungen und Wünsche anpassen.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu betreuen und Sie bei der weiteren Planung zu unterstützen. Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Jacob Färber
Betriebsleiter ORF-Mediencampus

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Wir bitten Sie zur Beauftragung das gesamte unterzeichnete Angebot zu retournieren. Bitte führen Sie die richtige Rechnungsadresse und UID Nummer an.

Wir informieren Sie, dass ausschließlich die angegebene Auftragsadresse als finale Rechnungslegungsadresse herangezogen wird. Nachfolgende Änderungen werden nicht berücksichtigt.

Firmenstempel & Unterschrift

UID Nummer

Rechnungsadresse

