

Über Uti's

Seit Uti's Kochtopf im Jahre 1994 gegründet wurde, war und ist es unser Bestreben, den Kunden die individuell besten kulinarischen Angebote zu bieten. Um dies zu erreichen, achten wir auf sorgfältige Zubereitung und Einkauf qualitativ hochwertiger und frischer Produkte.

Heute sind wir als UTIS CATERING mit dem Standort Mödling-Vorderbrühl ein erfolgreicher, kundenorientierter Komplett-Anbieter im Bereich mobiler Gästebewirtung.

Eine gut durchdachte Organisation, von der zeitgerechten Anlieferung über die wirkungsvolle Präsentation von Buffets und Fingerfoods, bis zur Bereitstellung von geschultem Personal, machen Veranstaltungen jeder Art zum Erfolg.

Gerne helfen wir Ihnen aber auch, Ihren ganz persönlichen Stil zu verwirklichen, erzählen Sie uns einfach von Ihren Ideen!



Brühlerstr. 104, 2340 Mödling Tel.: 02236/378 761 info@utis-catering.com
Bürozeiten: Mo– Fr. 8 - 18 Uhr, Büro geöffnet in Mödling: Mo – Fr. 9 -13 Uhr

Brötchen mit Aufstrich

auf dunklem Roggenbrot

- o Humus – Olive A vegan
- o Paradeiser - Rucola A vegan
- o Ei - Gurkerl ACGL
- o Liptauer - Kapern AGL (scharf)
- o Kürbiskern - Radieschen AG
- o Thunfisch - Lauch ADG
- o Speck - Pfefferoni AL

Größe 10 x 5cm 2,30



Brötchen belegt

auf Weißbrot

- o Genussscheiben - Radieschen A vegan
- o Brie-Traube AGH
- o Mozzarella-Tomate AG
- o pochierter Lachs - Gurke ADGO
- o Räucherforelle - Apfel ADL
- o Prosciutto - Melone AG
- o Mailänder Salami - Rucola AG
- o Rinderbrust - Ei ACGL
- o Beinschinken - Kren AGO

Größe 10 x 5cm 2,70



Mindestbestellmenge: 20 Stück gemischt / mindestens 5 Stück pro Sorte

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Canapes

auf Tramezzini

- o Humus - Olive vegan A
- o Genusscheiben - Radieschen A vegan
- o Ei - Gurkerl ACJL
- o Brie-Traube AGEOL
- o Mozzarella-Tomate AG
- o pochierter Lachs - Gurke ACDGL
- o Räucherforelle – Apfel – Dille ADOL
- o Prosciutto - Melone AGL
- o Mailänder Salami - Rucola AGL
- o Rinderbrust - Ei ACGL
- o Beinschinken - Kren AGL



Größe 5 x 5 cm 2,20

Mindestbestellmenge: 20 Stück gemischt / mindestens 5 Stück pro Sorte

Mini Jourgebäck gefüllt

- o Kräutergervais – Rohkost (im Kornstangerl) AL/G v/v
- o Emmentaler - Nuss AGH
- o Räucherlachs - Topfenkren ADGO
- o Hühnerschnitzel gebacken ACG
- o Pastete - Preiselbeeren AC
- o Pastrami - Ei ACGL
- o gebratener Speck - Eierspeise ACGO

Stück 2,90

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Größe 5cm Ø



v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Mini Wraps

pikant gefüllte Teigrollen in diversen Varianten

- o Guacamole mit Cashewnüssen und getrockneten Tomaten AH *vegan*
- o Humus mit Falafel und Rucola AN *vegan*
- o Mozzarella mit Tomatenpesto und Basilikum AG
- o Ei mit Curry und Huhn ACGL
- o Räucherlachs mit Topfenkren und Gurke ADGO
- o Thunfisch mit Paprika und Oliven ADG
- o geräucherte Entenbrust mit Rotkraut und Humus AN

Stück 2,80

Mindestbestellmenge: 15 Stk. pro Sorte

Cocktailspieße kalt

- o griechischer Salat mit pflanzlichem Weichkäse* *vegan*
- o gefüllter Frischkäse-Kürbis mit Radieschen* AG
- o Baby-Mozzarella mit Tomate und Basilikum AG
- o Prosciutto mit Zuckermelone A
- o Schweinsmedaillons mit Speck-Zwetschke* ACG
- o spanische Chorizo mit Paprika und Champignon* A
- o pikantes Fleischbällchen mit Artischocke ACL
- o Pecorino mit Käse-Olive* AG

*auf kleiner Weißbrotscheibe

pro Stück 3,20

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

Aus Umweltschutzgründen verwenden wir nur Holzspieße und KEIN Kunststoff-Einweggeschirr.



v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Wienerische Häppchen

- o scharfes Gemüseküchlein AL *vegan*
- o Gemüse gebacken ACG
- o Käse-Birnengolatsche ACG
- o Schweinsfilet gebacken ACG
- o Schinkenkipferl ACG
- o Rindfleisch mit Speckfisolen
- o Würstel im Blätterteig ACG
- o Fleischlaberl mit Paprika ACG

mit Sauce Tartar G

Stück 3,20

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte



Asia Häppchen

- o Mini Frühlingsrolle *vegan* A
- o Tempura-Garnele ACRG
- o Thunfisch-Spieß D
- o Samosa mit Hühnercurry AL
- o süß-scharfer Hühnerbrustspieß L

mit asiatischer Sauce GF

Stück 3,20

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte



Die Häppchen liefern wir auf einer Alu-Tasse, welche Sie kurz vor dem Servieren in Ihr Backrohr schieben. Gerne stellen wir ein Servicepersonal und einen mobilen Ofen, gegen Aufpreis, zur Verfügung. Eine Anlieferung im Warmhaltebehälter/Shafing Dish ist aufgrund des Verlustes der Knusper-Textur nicht optimal.

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Jour-Mehlspeisen

Brownies AH *vegan*
Haselnusschnitte mit Heidelbeere AH *vegan*
Bananenbrot AHF *vegan*
Topfenstrudel ACG
Nusschnecke ACHG
Mini-Guglhupf ACG
Marillenkuchen ACG
Apfel-Nuss-Strudel AHG

Stück 2,50

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte



Dessert-Häppchen

Topfen-Himbeer-Tartelette ACGH
Schoko-Banane am Spieß G
Mürbteigblume mit Schokomousse und Erdbeeren ACG
Punschwürfel ACG
Joghurt-Heidelbeerschnitte ACG
Pastel de nata mit Zwetschke ACG

Stück 2,50

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte



Desserts im Glas

Salat aus Früchten der Saison *vegan*
Panna cotta mit Erdbeerragout G
Dunkles und helles Schokomousse G
Klassisches Tiramisu AG
Joghurt-Beerencreme G
Maronimousse mit Bratapfel CG

Stück 4,50 (inkl Löffel)

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Landart – Platte

kleine Hühnerschnitzel, kleine Fleischlaberln, Erdäpfel-Jungzwiebelsalat, Eihälften auf Rahm-Rohkost,

Schinkenrollen mit Gervaiskren, Kalbspastete mit Preiselbeeren

ACGL

4 Personen-Platte (Hauptspeise) **100,00**

Italienische – Platte

Prosciutto di Modena mit Melone, Artischocken, gegrillte Paprika und Champignons, Oliven, Mailänder Salami, Balsamicozwiebel und Grana auf Rucola, Mozzarella-Tomaten
GO

4 Personen-Platte (Hauptspeise) **120,00**

Fisch – Platte

Shrimpscocktail im Paradeiser, Thunfischsalat im Paprika, Matjesfilet auf Apfelrahm, gebeizter Lachs mit Senfsauce, gefüllte Eier mit Kaviar, geräucherte Forelle mit Krensauc
BCDGLO

4 Personen-Platte (Hauptspeise) **135,00**

Käse - Platte

Räucherkäse, Emmentaler, Kräutergervais, Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola, Rahm-Brie dazu Trauben, Nüsse und Oliven

GH

1/2 kg-Platte **35,00** 1 kg-Platte **65,00**

gemischter Brotkorb pro Pers. **2,00**

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

...über die Buffets

Wir haben 20 Vorspeisen und 20 Hauptspeisen in 4 Buffet-Variationen stimmig zusammengestellt. Das Mischen einzelner Speisen ist natürlich möglich, oft wegen der Harmonie von Beilagen- und Zubereitungsart nicht ratsam!

Wir bereiten unsere Buffets ab 20 Personen zu. Die bestellte Menge pro Person entspricht einer Mahlzeit für einen Erwachsenen. Kinder zwischen 6 und 14 Jahren werden im Schnitt als halber Erwachsener gerechnet.

Im Allgemeinen werden die Stücke klein geschnitten, so dass mehrere Speisen pro Person verzehrt werden können. Sollten Sie das Buffet als „Steh-Buffet“ anbieten wollen, können wir es gerne „gabelgerecht“ zubereiten, damit es leicht an einem Stehtisch zu essen ist.

Das Arrangieren der Speisen am Buffet, Salat- und Vorlegebesteck, sowie Servietten sind in der Liefergebühr inkludiert.

Eine Selbstabholung ist möglich - eine Lieferung und ein fachgerechter Buffetaufbau am Genusort liegen uns aber am Herzen! Eine Lieferung ist Mo. bis Sa. von 11h bis 20h zu angegebenen Preisen möglich, an Sonn- und Feiertagen verrechnen wir einen Aufschlag von 10%!

v/v = alle Speisen mit diesen Zeichen sind vegetarisch, können aber auf Wunsch auch vegan zubereitet werden.

Wir haben über dreißig Jahre Erfahrung in der Gäste-Bewirtung und beraten Sie gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail!

Frühstücksbuffet

- o Räucherlachs und gebeizter Lachs mit Senfsauce DGM
- o Wurstplatte (Wurstaufschnitt mit gekochten Eispalten) C
- o Schinkenplatte (Beinschinken, Prosciutto und Schinkenspeck mit saurem Gemüse) O
- o Käseplatte (Hart- und Weichkäse) GH
- o Rohkostplatte
- o Aufstriche (Liptauer, Ei, Humus, Kräutergervais) CGLN
- o Marmelade, Honig
- o Müsli mit Joghurt und Milch AG
- o Fruchtsalat der Saison
- o süße Jourplunder und Croissants, Butter ACG
- o Joursemeln und Jourweckerln, Schwarz- und Vollkornbrot, Butter AC

- o Eierspeise mit Schinken ODER Speck + 2,50 CH
- o kleine Rostbratwürstel (mit Senf (M) und Ketchup) + 2,50
- o gegrillte Champignons und Tomaten + 2,50

5 Sorten zur Wahl	18,00/ Person
6 Sorten zur Wahl	20,00/ Person
7 Sorten zur Wahl	22,00/ Person

Buffet Landhaus

Kaltes

- zweierlei Heringfilets auf Apfel-Gemüserahm, roter Zwiebel DG
- kleine Hühnerschnitzel und Fleischlaibchen, Räuchersauce ACG
- Schinkenrollen mit Gervaiskren, gefüllte Eihälften CGO
- Rindfleisch mit Wurzel-Gemüse und Jungzwiebeln, Kernölmarinade L
- Paprika-Nudelsalat mit ODER ohne gebratene Hühnerbrüste AG v/v

verschiedene Sorten Brot und Jourgebäck ACG

Warmes

- Schweinsschulter gebraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel ACGL
- überbackene Schinkenfleckerl ACG
- Paprikahuhn mit Spätzle ACGL
- Rindergeschnetzeltes mit Pilzen und Nudeln ACGL
- Erdäpfel - Broccoligratin mit Käse CG v/v

Salate

Erdäpfelsalat, Paradeissalat mit Jungzwiebel, gemischter Blattsalat

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 1 Salat	28,00/Person
6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 2 Salate	30,00/Person
7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 3 Salate	32,00/Person

Buffet Stadtpalais

Kaltes

- Shrimpscocktail klassisch in Portionsgläsern BG
- Räucherfischplatte mit Dillsenf und Krensauc DGMO
- Flugentenbrust und Wildpastete mit Birnensalat und Sauce Cumberland L
- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalatfülle GL
- Gemüsesülzchen und Ziegenkäsebällchen auf Vogerl-Eierschwammerlsalat G

gemischtes Jourgebäck ACG

Warmes

- gebratene Lachsmedaillons auf Blattspinat mit Wildreismischung D
- gekochter Tafelspitz mit Rösti, Bouillongemüse und Apfelkren LO
- Hühnermedaillons in Blauschimmel-Oberssauce mit Kräuter-Nudeln AGL
- Schweinskarree mit Zwetschken-Apfel-Fülle, Mini-Knödel und Veltliner-Kraut ACGL
- vegetarisch gefüllte Paradeiser- und Zucchini mit Kräutersauce GL v/v

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl	30,00/Person
6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl	32,00/Person
7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl	34,00/Person

Buffet Mediterran

Kaltes

- Avocado-Paprikasalat mit / ohne Thunfisch (D)L vegan
- Mailänder Salami mit Grana und Balsamicozwiebeln auf Rucola GL
- Fleischbällchen auf Tzatziki, Tomaten mit Meeresfrüchten ABCG
- italienischer Prosciutto mit Zuckermelone
- Artischocken, Kapernbeeren, gegrillte Paprika/ Champignons/ Zucchini L *vegan*

Ciabatta, Olivenbrot und Baguette, gemischte Oliven ACG

Warmes

- Fisch-Meeresfrüchte-Ragout mit Safran, Broccoli-Mandel-Reis BDLHR
- Hühner Picatta (im Parmesanmantel) mit Tomaten-Pignoli-Penne ACGL
- Lambraten mit Rosmarinensaft, Ratatouillegemüse und Erdäpfelgratin CGL
- klassische Lasagne ODER Gemüselasagne ACGL v/v
- griechisches Moussaka (auf Anfrage v/v) ACGL
- Spinat-Schafkäsestrudel mit Knoblauchjoghurt ACGL v/v

Salate

griechischer Bauernsalat, ital. Blattsalat, Tomatinnen-Maissalat mit Rucola

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 1 Salat EUR 29,00/Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 2 Salate EUR 31,00/Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 3 Salate EUR 33,00/Person

Buffet Weltreise

Kaltes

- feine Mischung von Sushi und Maki (inkl. Wasabi, Ingwer, Sojasauce und Stäbchen)

BDFO

- Avocado-Maissalat mit schwarzen Bohnen und Tomaten, Limettendressing L *vegan*
- Carponata (süß-säuerlicher Melanzanisalat) mit gerösteten Mandeln H *vegan*
- bunte Falafel mit Humus und Korianderdip GNO *v/v*
- Caesar-Salat mit Parmesan, Croutons mit / ohne gebratene Hühnerstreifen ACG *v/v*

gemischtes Brot

Warmes

- gegrillte Thunfischsteaks und Garnelen mit asiatischem Gemüse und Reis BDLF
- Hühner-Curry mit Gemüse, Basmatireis und Linsbrot GL
- Paprika-Bohnenchilli (v/v) mit ODER ohne gegrillten Rinder-Beiriedstreifen L
- Cous-Cous mit arabischem Lammragout und Melanzaniwürfel L
- Süßkartoffel Eintopf mit Kokos und Mango *vegan*

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 29,00/Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 31,00/Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 33,00/Person

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Grill-Buffer

inkl. Grillmeister, (zzgl optional Gas- oder Holzkohlegriller / 100,00)

- o Hühnerspieße L
- o Hühnerkeulen mit Rosmarin L
- o Gyrosspieße L
- o marinierte Spareribs L
- o kl. Käsekrainer + kl. Rostbratwürstel GL

- o Lachssteaks D + 2,50
- o Garnelenspieße B + 2,50
- o Rinderbeiried Steaks + 2,50

- o Gemüsespieße L
- o Folienerdäpfel
- o Süßkartoffeln
- o Halloumi (G) v/v

Tomaten-Gurken-Paprika-Jungzwiebelsalat, bunter Blattsalat,
Maissalat mit Paprika, Krautsalat, Erdäpfelsalat

Tzatziki, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Zwiebelsenf, Senf,
Ketchup GLOM

Brot + Gebäck A

5 Sorten zur Wahl + 2 Salate + 2 Saucen	35,00/ Person
6 Sorten zur Wahl + 3 Salate + 3 Saucen	37,00/ Person
7 Sorten zur Wahl + 4 Salate + 4 Saucen	39,00/ Person

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

MITTAGSBUFFETS

Für Firmen (gilt der angegebene Nettopreis) und Privatpersonen (gilt der **Bruttopreis**)
Mo – Fr 11 Uhr – 14 Uhr

2 verschiedene Hauptspeisen mit Beilage und 2 Salaten

ab 10 Pers. N 18,50 / B 20,35 / Pers.

ab 20 Pers. N 17,50 / B 19,25 / Pers.

ab 30 Pers. N 16,50 / B 18,15 / Pers.

Suppen

o klare Gemüsesuppe mit Nudeln ACGL

o Tomatencremesuppe GL

o Zucchini-cremesuppe GL

o Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel oder Grießnockerl ACGL **N 2,08 / B 2,50/Pers.**

vegane Hauptspeisen

o indisches Karfiolcurry mit roten Linsen und Basmatireis FL

o thailändisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Tofu und Jasminreis FL

o gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarinerdäpfel

o Lasagne mit Soja AFL

vegetarische Hauptspeisen

o Spinat-Schafkäsestrudel mit Joghurtsauce ACGL

o Zucchini-laibchen mit roter Paprikasauce und Wildreis Mischung ACGL

o Tortellini mit Spinat-Ricottafülle in Gorgonzolasauce ACGL

o Kürbisgulasch mit Serviettenknödel ACGL

o Grillkäse auf Ratatouille mit Erdäpfelgratin G

o Broccoli-Erdäpfelgratin mit Käse G

o Gemüselasagne mit Paradeiserause ACGL

fleischige Hauptspeise

o Penne carbonara ACGL

o faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Lauch-Karottengemüse ACGL O

o Lasagne klassik ACGL

o Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel ACGL

o überbackene Schinkenfleckerln ACGL

o gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Dillfisolen AGLO

o gebratene Hühnerkeulen mit Reis und Letschogemüse L

Ragouts aus aller Welt – leicht im Stehen zu essen, optimal für Seminare, Schulungen,....

o Paprikahuhn mit Butterspätzle ACGL

o Curryhuhn mit Gemüse und Basmatireis L

o Hühnerragout mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Pignoli, Reis GL

o steir. Wurzelfleisch mit Kren und Salzerdäpfel LO

o Rindsgulasch mit Semmelknödel ACGL

o Boeuf stroganoff mit Spiralnudeln ACGL

o Chilli con carne mit Rindfleisch, Schwarzbrot L

Salate

bunter Blattsalat L
Eisbergsalat mit Paprika und Mais L
Rucolasalat mit Tomatinochen L
Paradeiser-Gurken-Paprikasalat L
Rohkostsalat mit Kräutern und Zitrone L
Gurken-Schwarzwurzelalat mit Rahm GL
Weißkrautsalat L
Paradeissalat mit Jungzwiebel L
Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel

Desserts

Fruchtsalat
dunkles Schokomousse G
Topfencreme mit Beeren G
Apfelstrudel AH **N 2,08 / B 2,50/Pers.**

v/v= kann vegetarisch oder vegan zubereitet werden

A= Getreide B = Krebstiere C= Eier D= Fische E= Erdnüsse F= Soja G= Milch H=Schalenfrüchte L= Sellerie
M= Senf N= Sesam O= Schwefeldioxid und Sulfite P= Lupinen R= Weichtiere

Getränke alkoholisch

Zipfer Urtyp Faß, inkl. mobiler Zapfsäule	20 l (= ca 65 x 0,3l)	150,00
Zipfer Pils Flasche	0,33l	2,90
Tschöams Biere aus Mödling,	0,33l	3,30
Citra Pale Ale, Wiener Wunder, Bio Helles, Bio Alkoholfrei		
Hochriegl extra trocken	0,75l	18,00
Frizzante, alkoholfrei, Pferschy-Seper Mödling	0,75l	18,00
Kattus Prosecco	0,75l	12,00

Weingut Greil, Unterstockstall/Wagram:

grüner Veltliner	1 l	14,00
grüner Veltliner- Kabinett,	0,75 l	14,00
Pferschy-Seper, Mödling:		
gelber Muskateller	0,75 l	18,00
Rheinriesling, alkoholfrei	0,75 l	18,00

Weingut Greil, Unterstockstall/Wagram:

Rotwein Cuvee,	1 l	14,00
Zweigelt klassik	0,75 l	14,00
Heideboden Keringer, Mönchhof:		
Rotwein Cuvee,	0,75 l	21,00

Markus Klug, St. Stefan/Stainz:

Schilcher Klassik,	0,75 l	18,00
--------------------	--------	-------

Getränke alkoholfrei

Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	1 l	3,00
Rauch Orangen- oder Apfelsaft, Coca Cola / light, Almdudler, Sprite	1 l	3,50
Obstbau Schmid, Maria Enzersdorf:		
Apfelsaft (klar / naturtrüb)	1 l	5,00
Birnen- und Marillennektar	0,75 l	6,00

Wir besorgen auch gerne alkoholfreies Bier, Wein und Sekt (von Pferschy-Seper) für Sie!
Die Getränke werden gekühlt angeliefert und nach dem tatsächlichen Verbrauch verrechnet
(ungeöffnete Flaschen nehmen wir zurück).

Leihgläser siehe „Equipment“.

Filter Kaffee (Utis Blend* / vor Ort gebrüht), Tee, div. Sorten

inkl. Tassen, Löffel, Obers/Zitrone und Zucker 2,90 / Tasse

Nespresso aus der Espressomaschine,

inkl. Tassen, Löffel, Obers und Zucker 3,50 / Tasse

Kaffee (Utis Blend*) vom Vollautomaten,

inkl. Tassen, Löffel, Obers und Zucker 3,50 / Tasse

* unsere Spezialmischung von Deluke Coffee, Maria Enzersdorf

Catering-Equipment

Gläser	für Wein, Bier, Sekt, alkoholfreie Getränke etc.	1,15
Tassen	inkl. Untertasse und Löffel; für Kaffee, Tee etc.	1,80
Standard-Teller	für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts, Suppe	1,00
Premium-Teller	für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts	1,20
	Suppentassen inkl. Untertasse	1,80
Schalen/ Miniteller	für „Gabelgerechtes“, Salate und Desserts	1,00
Standard- besteck	Messer, Gabel (klein/groß), Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel	1,00 0,80
Premium- besteck	Messer, Gabel (klein/groß), Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel	1,20 1,00
Weinkühler	Nirosta	2,30
Krüge / Flaschen	für Leitungswasser, etc	2,30
Menagen	Salz- und Pfefferstreuer (gefüllt), Zahnstocher	2,00
Aschenbecher	Metall oder Porzellan	1,00
Eisbottich (Weinfass)	Flaschenkühlbehälter mit Eiswürfel (für 15 x 11 Flaschen)	35,00
Isolierbox	aus Styropor mit Eiswürfeln (für 15 x 11 Flaschen)	28,80

Die Preise verstehen sich inkl. unserer Reinigung!

Tischtücher	rechteckig, weiß 140 x 140	9,50
	rechteckig, weiß 160 x 200	14,00
	rechteckig, grau 130 x 300	15,00
Papiertischtuch	Zelltuch fest (in Wunschfarbe)	3,50/Meter
Servietten	Stoffservietten, weiß	3,50
	Zelltuchservietten (in Wunschfarbe)	0,60/Stk
Stehtisch	70 cm Durchmesser	23,00
	mit weißer Husse	28,00
Buffettisch	220 x 50 cm	16,00
Bank	220 x 25 cm	10,00
Garnitur	Tisch 50 cm tief + 2 Bänke für 8 Pers.	35,00
	Tisch 70 cm tief + 2 Bänke für 8 Pers.	40,00
Hussen	für 50 cm Garnitur, dunkelgrün	40,00
	für 70 cm Garnitur, weiß, gepolstert	57,50
Garderobenständer	hält bis zu 40 Kleiderbügel	20,00
Kleiderbügel	pro Stück	0,50
Zelt	3 x 3 m ohne Seitenwände (inkl. Aufbau)	100,00
	3 x 6 m mit Seitenwänden (inkl. Aufbau)	300,00
Sonstige Zelte	Preis auf Anfrage	

Service (bis 22:00Uhr danach zzgl Aufschlag)

Servicepersonal	für mindestens 4 Stunden	35,00 / Std
Cateringleiter	für mindestens 4 Stunden	60,00 / Std
Grillmeister	für jede weitere Stunde	50,00 / Std

Liefergebühren

Lieferung auf Einwegtablets / Lieferung und Abholung
(nur bei kaltem Fingerfood)

Stadt Mödling, Hinterbrühl	20,00 / 40,00
Brunn/Geb., Ma. Enzersdorf, Perchtoldsdorf, Gießhübl, Wr. Neudorf	40,00 / 80,00
restlicher Bezirk Mödling (Guntramsdorf, Münchendorf...), Wien 23.	50,00 / 100,00
Wien 4.,5.,10.,12.,13.	65,00 / 130,00
restliche Bezirke Wiens, Bezirk Baden	80,00 / 160,00

Darüber hinaus nach Vereinbarung!

Grundsätzlich ist das Anliefern bis zu 30m vom Lieferwagen bis zum Veranstaltungsort in der Liefergebühr inkludiert. Ein Stockwerk Stiegen ohne Lift werden mit ca. 25m gerechnet. Bei weiteren Wegen verrechnen wir folgende Manipulationsgebühren:

30 bis 100m 3 % / 100 bis 150m 5 % / 50 bis 200 m 7 % der Gesamtauftragssumme.

Die Manipulationsgebühr wird nach Absprache bzw. Besichtigung Ihrer Location festgesetzt.

Unser Lieferant macht sicher ein fröhliches Gesicht, wenn Sie zur Lieferzeit einen nahen Parkplatz reservieren und den Weg zum Buffet/Veranstaltungsort von Hindernissen, Haustieren etc. freihalten.

Kontakt

Uti's Catering - Büro:

Brühlerstraße 104, 2340 Mödling

Mo bis Fr 9:00 bis 13.00 Uhr | Telefonisch erreichbar Mo bis Fr 8:00 bis 18:00 Uhr

www.utis-catering.com

Bestellungen unter:

Telefon: 02236/ 378 761 | E-Mail: info@utis-catering.com

Wir liefern Mo bis Sa 8:00 bis 20:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab einem Auftragswert von 300,00 zzgl. Zuschlag von 10 %.

Alle Preise (außer das Firmen-Mittagsbuffet) verstehen sich inklusive 10% oder 20% Ust.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung!



UTIS
KOMMT AN
CATERING

Buffets
Fingerfood
Equipment
Service

info@utis-catering.com • 02236 / 378 761
www.utis-catering.com