

UTIS



CATERING

KOMMT AN

Referenzen

Abocar GmbH
Abbott Österreich
Academia Gesellschaft GmbH
Ages
Alukönigstahl GmbH
Baumeister Ing.Ribarich
Bbraun Austria GmbH
Bellaprint Verlag GmbH
BMB Handels GmbH
Böhm Stadtbaumeister&Gebäudetechnik GmbH
Ecoplus Niederösterreich
Electronic Partner Austria GmbH
Fahrzeugbedarf Kotz & Co.KG
Fluke Austria GmbH
Fundermax
Hitachi Energy Austria AG
Isovolta AG
Neuraxpharm Austria GmbH
Rehau GesmbH
Rittal GmbH
Rhombert Fahrleitungsbau GmbH
Schloss Gumpoldskirchen
Strabag AG
Therefore Corporation GmbH
Traktionssysteme Austria GmbH
VSÖ Bildungszentrum Sicherheit GmbH
Wienerberger AG
Zahnärztliches Fortbildungsinstitut Wien
Zinkpower GmbH



Seit Utis'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 Fingerfood, 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!



Brötchen mit Aufstrich

auf dunklem Roggenbrot

- Eiaufstrich ACJ
- Räucherforelle – Kren AG
- Verhackertes – Zwiebel A
- Huhn – Curry AG
- Liptauer – Kapern AG
- Kürbiskern – Radieschen AG
- Humus – Olive (vegan)
- Paradeiser – Rucola (vegan)

Brötchen 10 x 5 cm, *Stück* 2,00

Canapées 5 x 5 cm, *Stück* 1,60

Brötchen belegt

auf Weißbrot

- pochierter Lachs – Gurke ACDG
- Matjeshering-Lauch AD
- Prosciutto – Melone AG
- Mailänder Salami – Rucola AG
- Rinderbrust – Ei ACG
- Beinschinken – Kren AG
- Brie – Traube AG
- Mozzarella – Tomate AG

Brötchen 10 x 5 cm, *Stück* 2,30

Canapées 5 x 5 cm, *Stück* 1,90



A= Getreide B= Krebstiere C= Eier D= Fisch
E= Nüsse F= Soja G= Milch H= Schalenfrüchte
I= Sellerie J= Senf K= Sesam L= Schwefel
M= Lupinen N= Weichtier

Mindestbestellmenge: 20 Stück gemischt



Feinspitz – Röllchen

pikant gefüllte Teigrollen in diversen Varianten

- geräucherter Thunfisch mit Paprika AD
- Hühnerbrust mit Guacamole A
- Beinschinken mit Kräutern und Kren A
- Ei mit Rucola AC
- Humus mit roten Rüben A
- Paprikafrischkäse pikant AG
- Mozzarella mit Tomatenpesto AG
- Blauschimmelkäse mit Nuß und Rosinen AGHK

Stück 2,50



Cocktailspieße kalt

- gefüllter Frischkäse – Kürbis mit Radieschen* AG
- Räucherlachspalatschinken mit Krengervais ACDG
- Baby – Mozzarella mit Tomate und Basilikum AG
- Prosciutto mit Zuckermelone A
- gefülltes Weinblatt mit Melanzani* A
- Schweinsmedaillons mit Speck – Zwetschke* ACG
- spanische Chorizo mit Paprika und Champignon* A
- pikantes Fleischbällchen mit Artischocke* ACJ
- Pecorino mit Käse – Olive* AG

Stück 2,70

**auf kleiner Weißbrotscheibe*

Jourgebäck gefüllt

- Räucherlachs mit Topfenkren in Jour – Semmel ADG
- Putenschnitzel gebacken in Jour – Semmel ACG
- Kalbspastete mit Preiselbeeren im Jour – Laugenweckerl A
- Pastrami mit Ei im Jour – Laugenweckerl ACJ
- gebratener Speck mit Eierspeise im Jour – Kornspitz AC
- Emmentaler mit Nuß und Radieschen im Jour – Roggenweckerl AGH

Stück 2,70

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte



Wienerische Häppchen

- Schweinsfilet gebacken ACG
 - Schinkenkipferln ACG
 - Rindfleisch mit Speckfisoln
 - Würstel im Blätterteig AC
 - Fleischladerl mit Paprika ACG
 - Mini Hühner Cordon bleu ACG
 - Gemüse gebacken ACG
 - Käse – Birngolatsche ACG
- mit Sauce Tartare GL
Stück 2,70

Asia Happen

- Tempura – Garnele ACDG
 - Thunfisch – Spieß D
 - Samosa mit Hühnercurry AI
 - Hühnerbrust – Spieß süß|scharf I
 - Mini Frühlingsrolle vegetarisch ACG
- mit asiatischer Sauce GF
Stück 2,70

Die Häppchen liefern wir auf einer Alu – Tasse, welche Sie kurz vor dem Servieren in Ihr Backrohr schieben. Gerne stellen wir Servicepersonal und einen mobilen Ofen gegen Aufpreis zur Verfügung. Eine Anlieferung im Warmhaltebehälter ist bei kurzer Lieferdistanz auch möglich.

Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte





Dessert – Häppchen

- Joghurt – Himbeer – Tartelette AG
- Topfenstrudel mit Heidelbeeren ACG
- Schoko – Banane am Spieß G
- Apfel – Nuß – Strudelrolle ACG
- Blechkuchen mit Marillen AC
- Mürbteigschiffchen mit Schokomousse AG
- Erdbeerschnitte A (vegan)
- Haselnussschnitte A (vegan)

Stück 2,30

Jour-Plunder

- Topfengolatsche ACG
- Nußschnecke ACE
- Mini-Guglhupf AC
- Marillenplunder AC
- Apfelplunder ACG

Stück 2,-



Mindestbestellmenge: 15 Stück pro Sorte



Landart – Platte

kleine Hühnerschnitzel, kleine Fleischlaibchen, Erdäpfel – Jungzwiebelsalat, gefüllte Eihälften auf Rohkost, Schinkenrollen mit Gervaiskren, Kalbspastete mit Preiselbeeren ACGJ
 4 – Personen – Platte (Hauptspeise) 88,–

Italienische – Platte

Prosciutto di Modena mit Melone, Artischocken, gegrillte Paprika und Champignons, Oliven, Mailänder Salami, Balsamicozwiebel und Grana auf Rucola, Mozzarella – Tomaten G
 4 – Personen – Platte (Hauptspeise) 100,–

Fisch – Platte

Shrimpscocktail in Paradeisern, geräucherter Thunfisch, Matjesfilet auf Apfelrahm, gebeizter Lachs mit Senfsauce, gefüllte Eier mit Kaviar, geräucherte Forelle mit Krensaucen GD
 4 – Personen – Platte (Hauptspeise) 120,–

Käse – Platte

Räucherkäse, Emmentaler, Kräutergervais, Pecorino, Grana Padano, Gorgonzola, Rahm – Brie dazu Trauben, Nüsse und Oliven GE
 1/2 kg-Platte 30,– / 1 kg-Platte 55,–

gemischter Brotkorb pro Person 1,50



Buffet Land – Art

Kaltes

- zweierlei Heringfilets auf Apfel – Gemüserahm, roter Zwiebel DG
 - kleine Schnitzel und Fleischlaibchen, Knoblauch – Kräutersauce ACG
 - Schinkenrollen mit Gervaiskren, gefüllte Eihälften CG
 - Rindfleisch mit Wurzel – Gemüse und Jungzwiebeln, Kernölmarinade I
 - Paprika – Nudelsalat mit / ohne gebratenen Hühnerbrüsten AG
- gemischtes Brot und Jourgebäck ACG*

Warmes

- Schweinsschopf gebraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel ACGI
- überbackene Schinkenfleckerl ACG
- Paprikahuhn mit Spätzle ACGI
- Rindergeschnetzeltes mit Pilzen und Nudeln ACGI
- Erdäpfel – Broccoligratin mit Käse CG

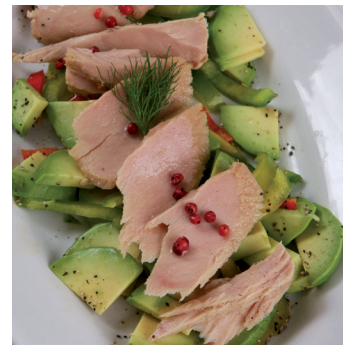
Salate

Erdäpfelsalat, Paradeissalat, gemischter Blattsalat

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 1 Salat 24,– pro Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 2 Salate 26,– pro Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 3 Salate 28,– pro Person



Buffet Méditerranée

Kaltes

- Avocado – Paprikasalat mit / ohne Thunfisch D
 - Mailänder Salami mit Grana und Balsamicozwiebeln auf Rucola GJ
 - Fleischbällchen auf Tzatziki, Tomaten mit Meeresfrüchten ACGN
 - italienischer Prosciutto mit Zuckermelone
 - Artischocken, Kapernbeeren, gegrillte Paprika, Champignons und Zucchini J
- Ciabatta, Olivenbrot und Baguette, gemischte Oliven ACG*

Warmes

- Fisch – Meeresfrüchteragout mit Safran, Broccoli – Mandel – Reis DIH
- Hühner Picatta (im Parmesanmantel) mit getr. Tomaten – Pignoli – Penne ACGJ
- Lammbraten mit Rosmarinsaft, Ratatouillegemüse und Erdäpfelgratin CGI
- klassische Lasagne ODER Gemüselasagne ODER griechisches Moussaka ACGI
- Spinat – Schafkäsestrudel mit Knoblauchjoghurt ACGI

Salate

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

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 1 Salat 25,– pro Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 2 Salate 27,– pro Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl + 3 Salate 29,– pro Person



Buffet Welt – Reise

Kaltes

- feine Mischung von Sushi und Maki (inkl. Wasabi, Ingwer, Sojasauce und Stäbchen) BF
 - Avocado – Maissalat mit schwarzen Bohnen und Tomaten, Limettendressing (vegan)
 - Caponata (süß-säuerlicher Melanzanisalat) mit gerösteten Mandeln E (vegan)
 - Falafel und Linsenbällchen mit Humus und Korianderdip FK (vegan)
 - Caesar – Salat mit Parmesan, Croutons mit / ohne gebratenen Hühnerstreifen ACG
- gemischtes Brot*

Warmes

- gegrillte Thunfischsteaks und Garnelen mit asiatischem Gemüse, Reis DIF
- Hühner – Curry mit Gemüse, Basmatireis und Linsenbrot GI
- Rinder – Beiriedstreifen auf Paprika – Bohnenchilli I
- buntes Couscous mit arabischem Lammragout I
- Süßkartoffel – Eintopf mit Kokos und Mango CGI (vegan)

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 25,– pro Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 27,– pro Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 29,– pro Person

Christian Widhalm (Uti) bereiste mit offenem Gaumen viele Länder dieser Welt, jahrelang auch als Flugbegleiter, von wo er viele Ideen und Rezepte mitbrachte.



Buffet Schloss – Lüfterl

Kaltes

- Shrimpscocktail klassisch in Portionsgläsern BJ
 - Räucherfischplatte mit Dillsenf und Krensaucе DJG
 - Flugentenbrust und Wildpastete mit Birnensalat und Sauce Cumberland J
 - Roastbeefröllchen mit Waldorfsalatfülle GI
 - Gemüsesülzchen und Ziegenkäsebällchen auf Vogerl – Eierschwammerlsalat G
- gemischtes Jourgebäck ACG*

Warmes

- gebratene Lachsmedaillons auf Blattspinat, Wildreismischung DI
- gekochter Tafelspitz mit Rösti, Bouillongemüse und Apfelkren I
- Hühnermedaillons in Blauschimmel – Oberssaucе, Kräuternudeln AG
- Schweinskarree mit Zwetschken – Apfelfülle, Mini Knödel und Veltlinerkraut ACGI
- vegetarisch gefüllte Paradeiser mit Kräutersaucе IG

5 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 27,– pro Person

6 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 29,– pro Person

7 Sorten Kaltes/Warmes zur Wahl 31,– pro Person



Grill – Buffet inkl. Grillmeister

Grillgut

- Hühnerspieße
- Hühnerkeulen mit Rosmarin
- Gyrosspieße
- marinierte Spareribs
- Mini Käsekrainer und Mini Rostbratwürstel
- Haloumi
- Gemüsespieße
- Folienerdäpfel
- Süßkartoffeln
- Lachssteaks (+2,-)
- Garnelenspieße (+2,-)
- Rinderbeiried Steaks (+2,-)

gemischtes Brot und Gebäck

Salate

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

Salate

Tzaziki, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Zwiebelsenf, Senf und Ketchup, scharfe Salsa

5 Sorten Grillgut zur Wahl + 4 Salate/Saucen 30,- pro Person

6 Sorten Grillgut zur Wahl + 5 Salate/Saucen 32,- pro Person

7 Sorten Grillgut zur Wahl + 6 Salate/Saucen 34,- pro Person

Auf Wunsch stellen wir einsatzbereite Gas – oder Holzkohlegrillgeräte gegen Aufpreis zur Verfügung. Wir empfehlen ein Grillgerät (100,-) für bis zu 25 Personen.



10 süße Buffet – Desserts

ab 10 Portionen pro Sorte

- Sacherschnitte ACG
- Topfenstrudel mit Marillen ACG
- Apfelstrudel mit Walnüssen ACGL
- traditionelle Kardinalschnitte ACG
- dunkles und weißes Schokomousse marmoriert* CG
- Maronimousse mit Bratapfelsauce* G
- klassisch – italienisches Tiramisu* ACG
- Joghurt – Beerencreme* G
- Salat aus Früchten der Saison*
- Panna Cotta mit Himbeerragout* G

10 Portionen Schale/Platte 50,–

Für jede weitere Person (des gleichen Desserts) verrechnen wir 4,50

**diese Desserts bieten wir auf Wunsch in Gläsern zu 6 ,– pro Portion an.*

Mindestbestellmenge: 10 Portionen pro Sorte



...über die Buffets

Wir haben 20 Vorspeisen und 20 Hauptspeisen in 4 Buffet-Variationen stimmig zusammengestellt. Das Mischen einzelner Speisen ist möglich, wegen der Harmonie von Beilagen- und Zubereitungsart aber nicht ratsam. Die meisten unserer vegetarischen Speisen lassen sich auf Wunsch auch vegan zubereiten.

Grundsätzlich bieten wir unsere Buffets ab 20 Personen an. Die bestellte Menge pro Person entspricht einer Mahlzeit für einen Erwachsenen. Kinder zwischen 6 und 14 Jahren werden im Schnitt als halber Erwachsener gerechnet. Die Sorten entsprechen den aufgelisteten Unterpunkten. Eine Lieferung ist Mo. bis Sa. von 11h bis 20h zu angegebenen Preisen möglich, an Sonn- und Feiertagen verrechnen wir einen Aufschlag von 10%.

Speziell für Firmen bieten wir bei Lieferung von Mo.- Fr. zwischen 11h und 14h Menüs zu einem günstigeren Preis zur kulinarischen Versorgung Ihrer Seminar-, Schulungs- oder Kongressgäste an. Diese finden Sie auf www.utis-catering.com

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 auf Wunsch „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, die Lieferung und ein fachgerechter Buffetaufbau am Genusssort liegen uns jedoch am Herzen. Wir stützen uns, auf unsere fast 30-jährige Erfahrung in der Gäste-Bewirtung und beraten Sie gerne persönlich.



Getränke, alkoholisch

mit Gläsern / ohne Gläser

Zipfer Urtyp Faß inkl. mobiler Zapfsäule	20 l	150,- / 120,-
Zipfer-Pils Flasche	0,3 l	3,- / 2,50
Hochriegl extra trocken	0,75 l	20,- / 15,-
Schilcher-Frizzante	0,75 l	20,- / 15,-
Kattus Prosecco	0,75 l	14,- / 10,-
Grüner Veltliner, Weingut Greil, <i>Unterstockstall am Wagram</i>	1 l	16,- / 12,-
Grüner Veltliner-Kabinett, Weingut Greil	0,75 l	16,- / 12,-
Gelber Muskateller, Pferschy-Seper, <i>Mödling</i>	0,75 l	20,- / 15,-
Rotwein Cuvée, Weingut Greil	1 l	14,- / 10,-
Zweigelt klassik, Weingut Greil	0,75 l	14,- / 10,-
Heideboden Rotweincuvée, Weingut Keringer, <i>Mönchhof</i>	0,75 l	22,- / 17,-
Schilcher klassik, Weingut Klug, <i>St. Stefan ob Stainz</i>	0,75 l	20,- / 15,-



Getränke, alkoholfrei

mit Gläsern / ohne Gläser

Römerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still	1 l	6,- / 2,50
Orangen- oder Apfelsaft, Coca Cola, Almdudler, Sprite	1 l	6,50 / 3,-

Wir besorgen auch gerne alkoholfreies Bier, Wein und Sekt für Sie. Die Getränke werden gekühlt angeliefert und nach dem tatsächlichen Verbrauch verrechnet (ungeöffnete Flaschen nehmen wir zurück). Leihgläser für selbstbesorgte Getränke, siehe „Service“.

Filterkaffee (vor Ort gebrüht)	Tasse	2,50
Nespresso aus der Maschine	Tasse	3,-
Tee, diverse Sorten	Tasse	2,50
<i>inkl. Tassen, Löffeln, Obers/Zitrone und Zucker</i>		

Service

Gläser	für Weißwein, Rotwein, Bier, Sekt, alkoholfreie Getränke etc.	1,–
Tassen	inkl. Untertasse und Löffel für Kaffee, Tee	1,50
Becher	für Glühwein, Punsch	1,–
Teller	für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts	1,–
Suppentassen	inkl. Untertasse und Löffel	2,–
Schalen	für „Gabelgerechtes“, Salate, Desserts	1,–
Besteck	Messer und Gabel klein	2,–
	Messer und Gabel groß	2,–
	Suppenlöffel, Dessertlöffel, Kuchengabel	1,–
Aschenbecher	aus Metall oder Glas	1,–
Menage	Salz- und Pfeffermühle, gefüllt	1,50
Tischtücher	weiß, 140 x 140 cm	8,–
	weiß, 160 x 200 cm	12,–
Zelltuch – Tischtuch	Farbe nach Wunsch, pro Meter	3,–
Servietten	Stoffserviette, weiß	3,–
	Zelltuchserviette, Farbe nach Wunsch	0,50
Weinkühler	Nirosta	2,–
Wasserkrug	Glas	2,–
Kühlschrank		100,–
Grillgerät	inkl. Gas oder Holzkohle	100,–



Stehtisch	70 cm Durchmesser mit weißer Husse	20,– 25,–
Buffettisch	220 x 50 cm	14,–
Bank	220 x 25 cm	8,–
Garnitur	Tisch 50 cm tief + zwei Bänke für 8 Pers.	30,–
	Tisch 70 cm tief + zwei Bänke für 8 Pers.	35,–
Hussen	für 50 cm Garnitur, dunkelgrün	35,–
	für 70 cm Garnitur, weiss, gepolstert	50,–
Eisbottich (Weinfaß)	Flaschenkühlbehälter mit Eiswürfeln (für ca. 20 x 1l Flaschen)	30,–
Isolierbox	aus Styropor mit Eiswürfeln (für ca. 15 x 1l Flaschen)	25,–
Personal	Servicekraft für mindestens 4 Stunden	Std. 30,–
	Serviceleiter für mindestens 4 Stunden	Std. 40,–
Zelt	3 x 3 m ohne Seitenwände, inkl. Aufbau	80,–
	3 x 6 m mit Seitenwänden, inkl. Aufbau	180,–
	sonstige Zelte – Preise auf Anfrage	

Die Preise verstehen sich inkl. unserer Reinigung!

Liefergebühren

Lieferung (Einwegtablets) / Lieferung und Abholung

Stadt Mödling, Hinterbrühl	15,- / 30,-
Brunn/Geb., Ma. Enzersdorf, P'dorf, Gießhübl, Wr. Neudorf	30,- / 60,-
Restlicher Bezirk Mödling, Wien 23.	40,- / 80,-
Wien 4, 5, 10, 12, 13	50,- / 100,-
Restliche Bezirke Wiens, Bezirk Baden	60,- / 120,-

Darüber hinaus nach Vereinbarung!

Kontakt

Büro

Brühlerstraße 104, 2340 Mödling

Geöffnet Montag bis Freitag 9:00 bis 13:00 Uhr

Telefonisch erreichbar Montag bis Freitag 8:00 bis 18:00 Uhr

Sie bestellen unter

Telefon: 02236/378 761

Fax: 02236/378 759

E-mail: info@utis-catering.com

Wir liefern

Montag bis Samstag 8:00 bis 20:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen ab einem Auftragswert von 300,-

+ Zuschlag von 10 %

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive 10 oder 20% Ust.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung.

Sie finden uns auch unter **www.utis-catering.com**

Design und Fotografien / www.vikiku-design.com