

# CATERING 2025



**SCHICK**  
**CATERING**

*S  
R*

SCHICK RESTAURANTS  
WIEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

es gibt viele Gründe, um ein Fest zu geben. Und manchmal möchte man einfach zu Hause bleiben und sich trotzdem den Gästen widmen, anstelle sich mit Einkaufen, Kochen, Aufdecken und der ganzen Organisation zu beschäftigen. Hin und wieder soll es auch ein ganz besonderer Ort sein, wo gefeiert wird - die schöne Wiese hinter dem Haus, die Fabrikationshalle im Unternehmen oder ein spezielles öffentliches Gebäude. Dann ist ein vertrauenswürdiger und erfahrener Catering-Partner gefragt.

Ob Firmenevent, Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – das Schick-Cateringteam bietet für jeden Anlass für bis zu 200 Personen das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

SCHICK Catering – das bedeutet Wiener Tradition und Geschichte in Kombination mit dem charmanten Schick-Service und gepflegter, der Wiener Küche verpflichteter Gastronomie in zeitgemäßer Form, auf Wunsch mit einem Hauch spanischer Lebenslust aus Küche und Keller.

Für Ihre Veranstaltung bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihres Festes.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Die angeführten Buffets, Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Wenn Sie es wünschen, passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Buocz', written in a cursive style.

Peter Buocz | *Direktor*  
Schick Hotels – Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar.

Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort, wir tragen diese Schwingungen aber auch gerne hinaus, zum Beispiel mit SCHICK Catering!

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihres Events. Seit 2008 bin ich Mitglied in der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“, stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

SCHICK Catering steht für einzigartige Feste für bis zu 200 Personen, für jeden Anlass - vom Firmenevent bis zur Hochzeit, wo auch immer Sie feiern möchten, ganz nach Ihren Vorstellungen und den Wünschen Ihrer Gäste, mit persönlicher und zuverlässiger Betreuung von der Planung bis zur Ausführung mit dem freundlichen, aufmerksamen und charmanten Schick-Service, mit frisch zubereiteten Speisen aus hochwertigen Grundprodukten und der Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements zu überschaubaren und planbaren Kosten.

Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Veranstaltung unterstützen.

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,



Jeniffer Kuba | *Bankettleiterin*

T: +43 (1) 211 50-520

E: [bankett@schick-hotels.com](mailto:bankett@schick-hotels.com)

# SCHICK CATERING



## CATERINGS

für bis zu 200 Personen

für jeden Anlass - vom Firmenevent bis zur Hochzeit

wo auch immer Sie feiern möchten

ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen und den Wünschen Ihrer Gäste  
mit persönlicher und zuverlässiger Betreuung von der Planung bis zur Ausführung  
mit dem freundlichen, aufmerksamen und charmanten SCHICK-Service  
mit frisch zubereiteten Speisen aus hochwertigen Grundprodukten  
mit der Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements  
zu überschaubaren und planbaren Kosten

Partner von



Ausgezeichnet vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem





Details finden Sie auf unserer Homepage [www.schick-catering.at](http://www.schick-catering.at)

## KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr Catering ganz nach Ihrem Geschmack.

Wählen Sie einfach aus den angeführten Speisen oder teilen Sie uns Ihre ganz persönlichen Wünsche mit, und stellen Sie so Ihr Arrangement zusammen, ganz nach Ihren Vorlieben und den Ansprüchen Ihrer Gäste.

### BELEGTE BAGUETTES MIT

RÄUCHERLACHS und Kapernbeere  
MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE  
THUNFISCHAUFSTRICH mit Sardellen  
LACHSFRISCHKÄSE mit Kapernbeere  
TOMATEN-HUMMUS  
LIPTAUER mit Jungzwiebeln  
KRÄUTERGERVAIS und Radieschen

EMMENTALER mit Trauben  
PUTENSCHINKEN im Tomaten-Basilikummantel  
HONIGKRUSTENSCHINKEN  
SCHINKEN vom Schneeberg.Landschwein  
SALAMI vom Schneeberg.Landschwein mit Balsamicozwiebeln  
SCHINKENAUFSTRICH mit Ei  
BEINSCHINKEN mit Gurkenfächer  
KALBSLEBERPARFAIT mit Madeira  
ROASTBEEF

### KALTE SPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS und Senfgurke  
  
RÄUCHERLACHSRÖLLCHEN  
RÄUCHERKARPENMOUSSE mit Wurzeljulienne  
MARINIERTER HERINGE  
EINGELEGTES WIENER GEMÜSE der Saison  
ROTE RÜBEN-CARPACCIO und Krengellee  
DREIERLEI HUMMUS  
  
RUSSISCHES EI  
ORIENTALISCHER COUS COUS-SALAT

VELTLINERSCHALOTTEN  
ZIEGENKÄSE im Kürbismantel  
MOSTVIERTLER SCHAFSKÄSETERRINE  
FEIGEN IM ROHSCHINKEN-MANTEL  
KALTER SURBRATEN vom Schneeberg.Landschwein  
HAUSGEMACHTE LEBERWURST im Glas  
TAFELSPITZSULZ  
WIENER RINDFLEISCHSALAT  
VEGETARISCHE QUICHE-VARIATION

### SUPPEN

CONSOMMÉ VOM RIND  
SAISONALE GEMÜSE- ODER ANDERE CREMESUPPE (je nach Jahreszeit / Vereinbarung - heiß oder kalt serviert)

### STRUDEL PIKANT warm oder kalt

KRAUTSTRUDEL  
KÜRBISSTRUDEL  
SPINATSTRUDEL

KARTOFFEL-LAUCH-STRUDEL  
GEMÜSESTRUDEL

## KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN GANZ NACH IHREM GESCHMACK

### WARME SPEISEN

WIENER KRAUTFLECKERL  
SCHWAMMERLSOSSE mit Serviettenknödel  
MANDELBROKKOLI  
RAVIOLI in brauner Butter  
KARTOFFEL-SPINATTALER  
GEBACKENER CAMEMBERT mit Balsamico-Preiselbeeren  
GRATIN VON PASTINAKE UND TOPINAMBUR  
FALAFEL mit Hummus

WELSPÖRKÖLT mit Nockerln  
GEBRATENER ZANDER auf Polenta  
FILET VOM SAIBLING auf Zucchini  
FORELLENFILET „MÜLLERIN“ mit gebackenen Babykartoffeln

BACKHUHN mit Karoffel-Vogerlsalat  
PAPRIKAHUHN mit Butternockerln  
GEBRATENE HÜHNERBRUST im Speckmantel

FLEISCHLAIBCHEN mit Kartoffelpüree  
TIROLER KNÖDEL mit eingemachtem Spitzkraut  
BLUNZENGRÖST'L mit Krautsalat  
WURZELFLEISCH mit Kren und Gemüse  
GEBACKENE FLEDERMAUS mit Kartoffel-Mayonnaisesalat  
GRAMMELKNÖDEL auf Champagnerkraut  
**Alle Produkte vom Schneeberg.Landschwein.**

WIENER SCHNITZEL mit Petersilienkartoffeln  
GESCHMORTE KALBSBACKERL auf Selleriepüree  
KAISERSCHNITZEL mit Risipisi  
SALONBEUSCHEL mit Briocheknöderl  
KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Gurkensalat

WIENER TAFELSPITZ mit „Gerösteten“ und Apfelkren  
ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratkartoffeln  
HERRENGULASCH mit Serviettenknödel  
BOEUF À LA MODE (gedünstetes Scherzel) mit Kroketten

## KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN GANZ NACH IHREM GESCHMACK

### DESSERTS KALT

PANNA COTTA  
GRIESSFLAMMERIE  
ESPRESSOCRÈME  
MOUSSE von saisonalen Früchten  
TOPFEN-OBERSCRÈME  
SOMLAUER NOCKERL  
PÉTITS FOURS  
SACHERWÜRFEL PUNSCHKRAPFERL  
CRÈMESCHNITTEN  
MINI-GUGLHUPF

### DESSERTS WARM

DUKATENBUCHTELN mit Vanillesoße  
GEFÜLLTE SAISONALE OBSTKNÖDEL TOPFENKNÖDEL  
mit Beerenröster  
NOUGATKNÖDEL mit Schlagobers  
MOHNNUEDELN mit Apfelmus  
SCHEITERHAUFEN  
MOHR IM HEMD (Schokoladenauflauf) mit Schokoladensoße  
KAISERSCHMARREN mit Zwetschkenröster

### STRUDEL SÜSS warm oder kalt

APFELSTRUDEL  
MARILLENSTRUDEL  
ZWETSCHKENSTRUDEL  
ERDBEERSTRUDEL  
BIRNENSTRUDEL  
TOPFENSTRUDEL





## STEHCOCKTAIL „KLEIN & FEIN“



BAGUETTE MIT LIPTAUER UND JUNGZWIEBELN  
BAGUETTE MIT PUTENSCHINKEN im Tomaten-Basilikummantel

KALTER SURBRATEN vom Schneeberg.Landschwein  
ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN im Kürbiskernmantel

KALSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree  
WIENER RINDSGULASCH mit Serviettenknödel  
WIENER KRAUTFLECKERL  
SPINAT-LACHSSTRUDEL mit Kräuterrahm

KAISERSCHMARREN mit saisonalem Röster  
SACHER- UND PUNSCHWÜRFEL  
SAISONALE PANNA COTTA

**€ 34,00** pro Person

## STEHCOCKTAIL „AUS STADT & LAND“



BAGUETTE MIT TOMATEN-HUMMUS  
BAGUETTE MIT HOLUNDER-KALBSPARFAIT  
BAGUETTE MIT MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE

SCHINKEN VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN  
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senfgurke  
ANTIPASTI im Glas

BLUNZENSTRUDEL mit Kräuterrahm

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

BACKHUHN mit Kartoffel-Vogersalat  
GESCHNETZELTES VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN  
mit Kroketten

WIENER TAFELSPITZ mit „Gerösteten“ und Semmelkren

GEBRATENERZANDER mit cremiger Polenta

GEMÜSE-CURRY mit Basmatireis

APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

SCHOKOLADENMOUSSE

PÉTITS FOURS

ÖSTERREICHISCHER KÄSE am Spieß

**€ 46,00** pro Person





## BUFFET „WIEN & MEHR“

BAGUETTE MIT ROASTBEEF  
 BAGUETTE MIT TOMATEN-HUMMUS  
 BAGUETTE MIT GERÄUCHERTEM SAIBLING BAGUETTE  
 MIT KRÄUTERGERVAIS

VITELLO TONNATO  
 TAFELSPITZSULZ  
 GARNELEN-COCKTAIL  
 EINGELEGTES WIENER GEMÜSE

CONSOMMÉ VOM RIND mit Frittaten oder Grießnockerl  
 oder  
 SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

PAPRIKAHUHN mit Butternockerln  
 WIENER SCHNITZEL mit Petersilienkartoffeln  
 ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratkartoffeln  
 FILET VOM SAIBLING mit Kräuter-Zartweizen  
 VEGETARISCHE RAVIOLI mit Wiener Tomatensoße

KAISERSCHMARREN mit Zwetschkenröster  
 MOKKAMOUSSE im Glas  
 GRIESSFLAMMERIE  
 PÉTITS FOURS  
 FRISCHER FRUCHTSALAT  
 ÖSTERREICHISCHER KÄSE am Spieß

**€ 65,00** pro Person

## MENÜ-CATERING

### GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Wählen Sie einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

3-gängiges Menü mit Suppe .....	€ 46,00 pro Person
3-gängiges Menü mit Vorspeise .....	€ 51,00 pro Person
4-gängiges Menü .....	€ 56,00 pro Person
4-gängiges Wahlmenü .....	€ 61,00 pro Person (Vorspeise, 2 Suppen, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

## GRUNDAUSSTATTUNG & DEKORATION

Die Pauschalangebote für Caterings sind gültig für maximal 5 Stunden (je nach vereinbarter Pauschale). Die genannten Preise kommen entsprechend der gebuchten Personenanzahl zur Anwendung. Bitte geben Sie uns bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl bekannt. Nach Ablauf der Pauschale erlauben wir uns, alle Getränke und etwaige weitere Speisen nach tatsächlicher Konsumation zu verrechnen.

In unseren Pauschalen ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für maximal 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach wird eine Mitarbeiterpauschale von € 150,00 pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt. Weitere Details - siehe Rubrik „Mitarbeiter“.

### **In unseren Pauschalen ist folgende Standardausstattung bereits inkludiert:**

- Tischwäsche, Stoffserviette, Geschirr, Besteck und Gläser
- Basisdekoration bestehend aus: Tischvase mit Blumen oder kleinem, saisonalem Arrangement
- Menükarten und Tischkerzen
- Attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

### **AUFPREISE:**

Namenskärtchen .....	€ 2,50 pro Stück
Namenskärtchen mit passenden Menükarten ...	€ 5,00 pro Person
Gläser aller Art .....	€ 1,00 pro Stück
Stehtische .....	€ 16,80 pro Stück
Husse für Stehtisch .....	€ 16,80 pro Stück
Kombi – Stehtisch und Husse .....	€ 32,40 pro Stück
Stühle .....	€ 4,80 pro Stück
Stuhlhussen .....	€ 7,00 pro Stück
Kombi – Stuhl und Husse.....	€ 11,50 pro Stück
Tisch – je nach Größe .....	€ 7,20 bis € 13,20 pro Stück

## „ALT-WIENER SCHMANKERL-REISE“



Wien war und ist Schmelztiegel verschiedenster Kulturen. Das beweist ein Blick in die Speisekarte. Begeben Sie sich auf die Alt-Wiener Schmankerl-Reise und genießen Sie einen kulinarischen Streifzug durch die ehemaligen Kronländer der österreichischen Monarchie, garniert mit Einblicken in die Geschichte der Wiener Küche.

Kulinarische Fragen und Antworten erwarten Sie ebenso wie 7 köstliche Wiener Schmankerl, ein Pfiff Bier, österreichischer Wein, ein Wiener Kaffee und ein „historisches Erinnerungsstück“.

### 7 SCHMANKERL, DIE IHREN GAUMEN ADELN

KALBSGULASCH MIT SALZSTANGERL  
serviert mit einem Pfiff Ottakringer Pils

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE  
mit Frittaten und Kaiserschöberl

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT  
begleitet von einem Glas österreichischen Wein

TAFELSPITZ MIT KLASSISCHEN BEILAGEN  
Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfeln

POWIDLTASCHERL, APFELSTRUDEL, KAISERSCHMARREN  
dazu eine Wiener Melange

TRADITION GENIESSEN - PRO PERSON € 75,-- INKL. GETRÄNKEN

Lust auf mehr? - Buchen Sie begleitend zur „Alt-Wiener Schmankerl-Reise“ eine etwa 2-stündige Moderation durch einen erfahrenen Wiener Fremdenführer unseres Vertrauens.

Sie werden während des Menüs mit Wissenswertem über die Wiener Küche und deren Entstehung, kurzweiligen Anekdoten sowie amüsanten und informativen Geschichten aus der Kaiserzeit und dem alten Wien unterhalten.

Die Moderation ist in fast allen Sprachen möglich.

**Preis: € 230,00**

Bitte um rechtzeitige Reservierung!

## GETRÄNKE-PAUSCHALEN

- SEKTEMPFANG: Sekt, Sekt-Orange, Sekt mit Erdbeersaft, Sekt mit Holundersaft, Orangensaft und Mineralwasser  
**€ 18,00** pro Person
- GETRÄNKEPACKAGE ALKOHOLFREI: Mineralwasser prickelnd/still und alkoholfreie Getränke  
**€ 25,00** pro Person **für 3 Stunden**
- GETRÄNKEPACKAGE ALKOHOLFREI, BIER & KAFFEE: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke, Gold Fassl Pils, alkoholfreies Bier, Kaffee  
**€ 31,00** pro Person **für 3 Stunden**
- GETRÄNKEPACKAGE STANDARD: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke, Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt (Hauswein in Liter-Flaschen) vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal-Donauland Gold Fassl Pils, alkoholfreies Bier, Kaffee  
**€ 45,00** pro Person **für 5 Stunden**
- GETRÄNKEPACKAGE EXKLUSIV: Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke, je 1 Weiß- oder Roséwein und 1 Rotwein nach Wahl - aus der Bouteille Gold Fassl Pils, alkoholfreies Bier, Kaffee  
**€ 57,00** pro Person **für 5 Stunden**

## ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE



Bitte beachten Sie das Angebot österreichischer Weine in unserer aktuellen Wein- und Getränkekarte.

Wir beraten Sie gerne.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

## SHOW-COOKING IHR FEST - EIN ERLEBNIS



Sie wollen Ihren Gästen ein besonderes kulinarisches Highlight bieten? Dann haben wir mit unserem Show-Kochen das perfekte Aha-Erlebnis für Sie und Ihre Lieben, etwas, wovon man noch lange sprechen wird, eben etwas Besonderes.

Ob vor den Gästen frischgemachter Kaiserschmarren, Paella aus der Riesenpfanne oder ein kompletter Vulcano- oder Pata Negra-Schinken, der frisch aufgeschnitten wird – hier ist Bewegung im Spiel. Schauen Sie unseren Mitarbeitern auf die Finger, vielleicht entlocken Sie unseren Köchen auch das eine oder andere Küchengeheimnis.

Erlebnisgastronomie vom Feinsten ist in jedem Fall garantiert – live und ohne doppelten Boden.

Fragen Sie nach unseren Möglichkeiten, das SCHICK-Cateringteam bietet Ihnen die passendste Variante zu Ihrem Event an.



## BESONDERE GETRÄNKE FÜR IHR BESONDERES FEST

Sie wollen Ihren Gästen ein besonderes Highlight bieten? Dann haben wir mit unseren Getränke-Specials das perfekte Aha-Erlebnis für Sie und Ihre Lieben, etwas, das bei Ihren Besuchern gut ankommen wird.

Ob Bier zum Selbstzapfen, Wein oder Sekt aus Magnumflaschen – welches Extra Sie Ihren Gästen auch bieten möchten, wir organisieren gerne für Sie die edlen Tropfen.

Unsere SCHICK-Cateringprofis beraten Sie gerne!  
Erlebnisgastronomie vom Feinsten garantiert ...

## RAHMENPROGRAMM

Zur Abrundung unseres Angebotes aus Küche und Keller bieten wir Ihnen auf Wunsch auch unsere Unterstützung betreffend Rahmenprogramm an.

Wenn Sie Ihre Gäste mit Show- oder Musikeinlagen überraschen und beeindrucken wollen, beraten wir Sie gerne. Von der stimmungsvoller Hintergrundmusik am Klavier bis zur Band für Tanzmusik, von Klassisch bis Modern, von der Showeinlage bis zur Zauberei organisieren wir gerne die gewünschte Untermauerung Ihres Events. Die hohen Qualitätsansprüche, die wir an unsere eigenen Mitarbeiter stellen, stellen wir auch an die ausgewählten Künstler bzw. deren Agenturen.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – wir kümmern uns um den Rest. Gute Unterhaltung!

## MITARBEITER



In unseren Pauschalen ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für maximal 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert (je nach vereinbarter Pauschale). Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeitern) in der Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Ende und Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.

Für die etwaige zusätzlich gewünschte Betreuung oder Serviceleistung verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde € 25,00 inklusive aller Steuern. Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

## TRANSPORT

Die Köstlichkeiten, die Sie bestellen, sollen natürlich sicher und in erstklassiger Qualität bei Ihnen ankommen. Um dies zu gewährleisten, kümmern wir uns um einen entsprechenden Transport – nach Möglichkeit mit unserem eigenen Lieferwagen, bei Bedarf mittels angemieteter spezieller Fahrzeuge (Kühlwagen, bei größeren Ladungen etc.).

**Transportkosten** - einmalig für jedes Catering (Anlieferung und Abholung): **€ 200,00**

Dieser Basispreis kann ggfs. durch einen veränderten logistischen Aufwand, welcher erst nach einer Besichtigung festgelegt werden kann, noch variieren.

## FIXPREISGARANTIE UNSER VERSPRECHEN



Bei der Rechnungslegung gibt es keine bösen Überraschungen, denn wir sichern Ihnen die SCHICK-Fixpreisgarantie zu.

Was auch immer Sie wünschen – Geschirr, Dekoration, Stehtisch – wir verrechnen keine undurchschaubaren Stückpreise, sondern den vereinbarten Pauschalbetrag. Was im Angebot steht, steht auch in der Abrechnung!

So einfach und überschaubar gestalten sich auch unsere Getränkepauschalen. Die Dauer des Festes und die Getränkeauswahl werden zu einem Pauschalpreis pro Person festgelegt. Egal, wieviel konsumiert wird – der Preis hält. Für jede weitere Stunde wird entweder eine weitere Pauschale vereinbart oder die Getränke werden nach tatsächlicher Konsumation verrechnet.

Transparenz auf allen Linien ...

## ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

### OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN-KENNZEICHNUNG:



FOTO: WKO®

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse



## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen, sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften, und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

### STORNOBEDINGUNGEN

Stornierung bis 8 Wochen vor der Veranstaltung . . . . . kostenlos  
Stornierung von 8 - 4 Wochen vor der Veranstaltung . . . . . 35% des gebuchten Arrangements  
Stornierung 27 - 14 Tage vor der Veranstaltung . . . . . 50% des gebuchten Arrangements  
Stornierung 13 - 07 Tage vor der Veranstaltung . . . . . 75% des gebuchten Arrangements  
Stornierung innerhalb von 6 Tagen vor der Veranstaltung . . . 100% des gebuchten Arrangements

### MINDESTKONSUMATION

Bitte beachten Sie die Mindestkonsumation in der Höhe von € 500,00 pro Catering, unabhängig von der Art oder Dauer des Caterings.

Wird die genannte Mindestkonsumation nicht erreicht, stellen wir die Differenz zur Speisen- und Getränkekonsumation in Rechnung.

### GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements benötigt. Bitte geben Sie uns bis 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung die endgültige Personenanzahl bekannt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

### PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

### SPEISEN

Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

### DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial gegebenenfalls durch die Inhaber des Veranstaltungsortes bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche, durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten, gehen zu Lasten des Veranstalters.

### HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Die Schick Hotels & Restaurants haften für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

### MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Eine etwaige zeitliche Begrenzung ist gegebenenfalls mit dem Inhaber des Veranstaltungsortes direkt und vorab zu klären.

### KÜNDIGUNG DURCH DIE SCHICK HOTELS & RESTAURANTS

Schick Hotels & Restaurant können das Vertragsverhältnis beenden, wenn der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit von Schick Hotels & Restaurants samt Team gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



**SCHICK HOTELS & RESTAURANTS WIEN**

Wiens charmante Privathotels

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