

# CATERING KATALOG

Hospitality Lead

Ana-Maria Radulescu

[ana-maria.radulescu@impacthub.net](mailto:ana-maria.radulescu@impacthub.net)



## NACHHALTIGES CATERING

Climate Lab kümmert sich um Themen wie Klima und Nachhaltigkeit, und wir wählen unsere Cateringpartner sorgfältig.

Unsere Aufgabe ist es, starke Allianzen zu bilden um Klimaneutralität so schnell wie möglich zu erreichen. Unser Catering Angebot spiegelt unsere Ambition wider und wir bauen Kooperationen mit Catering-Unternehmen auf, an die wir glauben. Unsere Catering-Partner sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert. Wir bieten keine Fleisch- und keine Fischprodukte an.

Wir setzen uns für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ein und daher bestellen wir Portionen nach Teilnehmerzahl und auch unsere Partner und Lieferanten legen großen Wert auf dieses Thema. Wir glauben an Qualität vor Quantität und streben nach niedrigen CO<sub>2</sub>-Emissionen.

Wir bieten eine große Auswahl an Catering Möglichkeiten an, die nach Bedürfnis angepasst werden können, die Eure Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Wir berücksichtigen alle Unverträglichkeiten und Allergien, teilen Sie uns dies bitte im Voraus mit. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, erstellen wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot. .



## GREEN EVENTS

Als Lizenznehmer für Green Events, bieten wir ein regionales Catering, das den Kriterien des *Österreichischen Umweltzeichen* entspricht.

Ob Team-Meeting, ganztägiger Workshop oder Abendveranstaltung mit 80 Gästen, wir bieten hochwertige, nachhaltige Optionen, auf die Sie sich verlassen können.

### **Kaffee ganz nach Ihrem Geschmack**

Wir bieten organischen fairtrade Kaffee an, aus vollautomatischen Maschinen mit Kuh- und Hafermilch zur Wahl.

### **Pflanzenbaisert im Fokus**

Unser Angebot ist standardmäßig vegetarisch und vegan. Glutenfreie Optionen sind immer möglich.

### **Mehrweg**

Fast alle Getränke kommen in Mehrweggebinde (ausgenommen Wein). Wir verwenden ausschließlich Mehrweggeschirr und Besteck.

Wir verbessern und erweitern ständig unser Angebot und freuen uns auf Ihr Feedback!



## SERVICE

Wir sind davon überzeugt, dass jede Veranstaltung individuelle Aufmerksamkeit verdient.

Unsere erfahrenen Veranstaltungskordinator:innen und unser kompetentes Serviceteam sind bestrebt, das bestmögliche Erlebnis zu bieten.

Bei Bedarf kümmert sich unsere Catering-Managerin um Ihre ausgefallensten Wünsche und begleitet Sie durch die gesamte Veranstaltung.

Preise richten sich nach Dauer und Größe der Veranstaltung.

Kaffeestationen haben den Service im Preis inkludiert.

1 Service Personal pro Stunde

€ 40,00

1 Catering Organisation pro Stunde

€ 70,00

Alle Preise sind exkl. MwSt.



## UNSERE PARTNER:INNEN



### RITA bringt's

Rita Bringt's ist Wiens erster vegetarischer Bio-Lieferservice und Catering-Anbieter. Rita kocht täglich mit frischen, saisonalen **Bio-Zutaten** aus der Region und liefert die Speisen klimafreundlich per Fahrrad.



### bluem.minds

Bluem.minds glaubt an die "**gastronomischen Guerilla-Taktiken**". Sie arbeiten ausschließlich mit natürlichen, biologischen Zutaten und bereiten Speisen zu, die Körper, Geist und Seele nähren.



### Gaumenfreundinnen

Ein vegetarisches Bio-Catering-Unternehmen, gegründet von zwei Unternehmerinnen. Mit dem **Österreichischen Umweltzeichen** zertifiziert, verwöhnen die *Gaumenfreundinnen* Events mit nachhaltigem Genuss.



### la mesa

La Mesas Motto: frisch, hausgemacht und gesund für den Menschen und unseren Planeten. Das von **Mutter und Tochter** geführte Catering spezialisiert sich auf veganes und vegetarisches Comfort Food.



## ANBIETER:INNEN Auswahl



### **Unverschwendet**

*Unverschwendet*, ein frühes Mitglied von Impact Hub, verarbeitet Obst und Gemüse, das nicht in Supermärkten verkauft wird, in köstliche Marmeladen und Chutneys, anstatt es wegzuerwerfen.



### **sens**

Als Proteinriegel bietet *sens* eine gesunde Alternative zu den üblichen Riegeln. Grillenprotein von der eigenen Farm bietet die beste Eiweißquelle, da diese wertvolle Nährstoffe enthalten und sind auch gut für den Planeten: 1 kg Protein produziert 100x weniger CO2 als 1 kg Rindfleisch.

<https://eatsens.com/pages/our-mission>



### **Biogast**

Wir kaufen unsere Getränke von Biogast (der größte Bio-Großhändler Österreichs) ein, sowie verschiedene bio Köstlichkeiten.



### **KoRo**

*KoRo* liefert hochwertige, naturbelassene Lebensmittel durch Großverpackungen und kurze Lieferketten. Ihre Mission konzentriert sich auf faire Preise, Nachhaltigkeit und Transparenz, wodurch soziale Verantwortung vom Erzeuger bis zum Verbraucher gefördert wird.



## AGBs

### **RITA bringt's**

Storno 5 Tage vor der Veranstaltung: 40% des Preises;  
Storno 0-3 Werktagen vor der Veranstaltung: 100% des Preises.  
Änderungen der Gästeanzahl bis 5 Werktagen vor der Veranstaltung.

### **bluem.minds**

Storno ist gebührenfrei bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung.  
Storno weniger als 7 Tage: 100% des Preises.

### **Gaumenfreundinnen**

Storno 7-10 Tage vor der Veranstaltung: 40% des Preises;  
Storno 4-6 Tage vor der Veranstaltung: 60% des Preises;  
Storno 0-3 Tage vor der Veranstaltung: 90% des Preises.  
Änderungen der Gästeanzahl bis 5 Werktagen vor der Veranstaltung.

### **La Mesa**

Storno 7-10 Tage vor der Veranstaltung: 30% des Preises;  
Storno 4-6 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Preises;  
Storno 0-3 Tage vor der Veranstaltung: 100% des Preises.

### **Climate Lab**

Storno ist gebührenfrei für Getränkeleistungen.  
Storno 5 Werktagen vor der Veranstaltung: 0%.  
Änderungen möglich bis zu 3 Werktagen vor der Veranstaltung.

## UNSERE VISION FÜR DEN KAFFEEVERBRAUCH

**Kaffee** ist die Zutat mit den höchsten CO<sub>2</sub>-Emissionen. Zum Vergleich: 1 kg Kaffeebohnen entspricht in etwa dem Aufladen von 243 Telefonen. Lesen Sie [hier](#) mehr. In diesem Sinne würden wir immer dazu raten, die Catering-Variante ohne Kaffee zu wählen.

### Welche Kaffeebohnen bieten wir an?

Wir haben uns für den [Caritas Bio-Kaffee](#) entschieden, der aus bio, fairtrade Kaffeebohnen von J.Hornig in Kooperation mit Caritas produziert ist. Der Erlös aus dem Verkauf dieser Kaffeebohnen fließt in ein Bildungsprojekt in Gumbo im Südsudan.

### Was ist mit Milch?

Mit unserer Barista-Hafermilch lassen sich schaumige Cappuccinos zubereiten. Ein Liter Kuhmilch kann dreimal mehr Treibhausgasemissionen verursachen als Hafermilch.



**ECO SNACKS**



## ÖKO MENU

ganztägig € 14,00  
halbtägig € 12,00

- *Hasenfit* BIO Säfte
- Mineralwasser
- Obst
- *Unverschwendet* Konfitüre mit *was*a Brot (Vormittag)
- Veggie sticks + Hummus (Nachmittag)
- *sens* Insekten Riegel
- Samen mix

Alle Preise sind pro Person und exkl. Mwst. Service, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert. Kaffee und Tee sind nicht inkludiert, können aber von den Teilnehmern gekauft werden (nur Kartenzahlung).



## ÖKO-MENU

### Ein Paket für die Zukunft!

Unser Öko-Menü vereint Nachhaltigkeit und Genuss ohne Kompromisse. Wir setzen auf Lebensmittelrettung, „Future Foods“ und effiziente Lieferketten, um Abfälle zu minimieren.

Genießen Sie köstliche Aufstriche von *Unverschwendet*, die aus **gerettetem Obst** und Gemüse hergestellt werden, kombiniert mit klimaneutralem *Wasa-Brot*. Für **innovative** Energie sorgen Insektenriegel von *Sens*, die als ressourcenschonende Proteinquelle deutlich weniger CO<sub>2</sub> verursachen als tierische Produkte.

Durch den Einsatz von Großgebinden und hausgemachten Nuss-Frucht-Mischungen reduzieren wir aktiv Verpackungsmüll.

Eine kluge Wahl für Sie und unseren Planeten.



**KAFFEE**



## GANZTÄGIGE KAFFEESTATION MIT SNACKS

€ 23,00

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- BIO Tee
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Obst
- Vormittag: *Unverschwendet* Konfitüre mit wasa Brot
- Nachmittag: Veggie sticks + Hummus/ Feta-Gurken snacks/ Käse-Traube-Spieße
- Mix aus getrockneten Früchten
- Energiebällchen



## HALBTÄGIGE KAFFEESTATION MIT SNACKS

€ 18,00

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- BIO Tee
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Obst
- Mix aus getrockneten Früchten
- Energiebälle
- Vormittag: *Unverschwendet* Konfitüre mit wasa Brot
- Oder Nachmittag: Veggie sticks + Hummus/  
Feta-Gurken snacks/ Käse-Traube-Spieße



## FRÜHSTÜCK UPGRADE

### FULL BREAKFAST CORNER

€ 4,00

Brot ■ Auswahl an Aufstrichen ■ veganer Aufschnitt  
■ Käse vegan möglich ■ veganer Joghurt und Müsli

### VITAMIN CORNER

€ 4,00

Inklusive Smoothies, Ingwer und Kurkuma shots

### HEALTHY CORNER

€ 4,50

Gemügesticks mit Hummus und veganen  
Aufstrichen ■ getrocknete Früchte ■ Matcha Latte

### STYLISH CORNER

€ 5,00

[Revo Vegan Lachs](#) ■ Gurken ■ Brot ■ Vegane  
Aufstriche

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## INDIVIDUELLE ARTIKEL

- Obst Buffet € 2,50
- Meeting Paket (Plunder und Obst) € 6,50
- Mini Brötchen 1 Stück € 2,60
- Kuchen 1 Stück € 3,50
- Süßes im Glas € 4,50

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.

**MITTAG FÜR  
KLEINE GRUPPEN  
BIS ZU 20 PERSONEN**





## WARMES MITTAGESSEN

- Vegetarische oder vegane Hauptspeise des Tages € 15,00  
+ Suppe oder Salat (optional) + € 4,50
- Oriental Bowls vegan / Saisonale Bowls vegetarisch € 13,50
- Eintopf vegetarisch (ab 11 Personen) € 12,50
- Nachspeise € 4,50



## FINGER FOOD

**RITA**<sup>BIO</sup>  
bring's

### VEGETARISCHES / VEGANES FINGERFOOD

€ 21,00

Falafel mit Hummus ■ Vegetarisches Jourgebäck  
■ Salat im Glas ■ Saisonales Quiche ■  
Schokokuchen

**la mesa**  
Bierrot · Kaffee · Catering

### VEGETARISCHES / VEGANES FINGERFOOD

€ 23,00

Pikante Gläser z.B. griechischer Salat / orientalischer  
Linsensalat ■ Mini wraps z.B. Couscous-Gemüse /  
Avocado-Tomate ■ Kuchenvariation ■ Süße Gläser  
z.B. Tiramisu / Cheesecake

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.

**MITTAG FÜR  
GROßE GRUPPEN**  
AB 20 PERSONEN





## TACO BAR

€ 18,00

- Tortillas **vegan** und Taco shells **glutenfrei**
- Bio Melanzani Basis
- Bio Bohnen
- Buttermilch Kale
- Bio Käse
- Geröstete Paprika **vegan**
- Asiatischer Krautsalat **vegan**
- BBQ Sauce
- Salsa Roja
- Kräutersalsa **vegan**

Veranstalten Sie eine unterhaltsame Taco-Bar! Lassen Sie Ihre Gäste ihre eigenen Tacos nach ihren Ernährungsvorlieben zubereiten.

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## FINGER FOOD



### LA MESA (BIO, VEGETARIAN / VEGAN)

€ 26,00

z.B. Salat im Glas, mini-Quiche/mini-Wraps, Arepas mit Bohnen und Austernpilze, Brownie, Dessert im Glas.



### RITA BRINGT'S (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 30,00

z.B. Antipastispießchen, Falafel mit Hummus, Pizzaschnecken, Jourgebäck, Quiche, Nachspeise.



### BLUEM.MINDS (BIO, VEGAN)

€ 32,00

z.B. Asia rolls, Suppe, Mini-sandwiches, Spicy tofu bites, Nachspeise.



### GAUMENFREUNDINNEN (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 36,00

z.B. Mini-Quiche mit Birne und Bergkäse, Mini-Kaspressknödel, Polentabites mit Ziegenkäse, Brötchen mit Pesto Rosso, Nachspeise.

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Transport, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## WARMES ESSEN bis zu 40 Personen



### HAUPTSPEISE DES TAGES (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 28,00

Suppe oder Salat ■ Hauptspeise des Tages ■  
Nachspeise



### HAUPTSPEISE DES TAGES (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€30,00

Suppe oder Salat ■ Hauptspeise des Tages ■  
Nachspeise



### VEGANES BUFFET (BIO, VEGAN)

€ 32,00

Vorspeise z.B. Zitronenzucchini mit Thymian ■ Hauptspeise  
z.B. rote Bete Curry mit Kichererbsen und Reis ■ Nachspeise  
z.B. Erdbeer-Rhabarber Kuchen



### VEGETARISCHES BUFFET (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 36,00

Vorspeise z.B. orientalisches marinierte Karotte mit Mandeln ■  
Hauptspeise z.B. Gemüselasagne mit Parmesankruste ■  
Nachspeise z.B. Karotten-Walnusschnitte

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Transport, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.

**NETWORKING**





## GETRÄNKE

- Bio Bier (0.33 l) € 2,50
- Weißwein (0.75 l), Grüner Veltliner € 11,50
- Weißwein (0.75 l), alkoholfrei € 11,50
- Rotwein (0.75 l), Zweigelt € 12,00
- Prosecco (0.75 l) € 16,50
- Prosecco (0.75 l), alkoholfrei € 16,50
- Säfte (1 l) € 3,50
- Säfte (0.25 l) € 2,25
- Mineralwasser (1 l) € 3,00
- Mineralwasser (0.33 l) € 2,00
- Smoothies € 2,70
- Kaffee / Tee € 2,00
- Glühwein saisonal € 3,50

Alle Preise sind pro Artikel und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## GETRÄNKE PAKETE

- Halbtägiges Paket 1-80 p € 11,50
  - Ganztägiges Paket 1-80 p € 14,50
- Service inkludiert
- Abend Paket inklusive Alkohol 1 Stunde € 7,50
  - Abend Paket inklusive Alkohol mehr als 1 Stunde € 11,00
  - Service nicht inkludiert

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## GET TOGETHER DINNER

### APERITIVO (VEGAN)

€ 4,00

Getrocknete Kichererbsen ■ Oliven ■ Tortilla Crisps  
aus geretteten Weizentortillas ■ Maissticks

### LIGHT DINNER (VEGAN, VEGETARISCH)

€ 12,00

Grissini ■ Gemüsesticks mit Hummus ■ Obst ■  
Wakame Algen mit Brot ■ 2 belegte Brötchen

### APÉRO DELIGHT BOARD (VEGAN, VEGETARIAN)

€ 14,00

Ein Veggie-Board, das Gesprächsstoff bietet z.B.  
marinierte Oliven, saisonales Obst und Gemüse, Aufstriche

### VEGETARISCHES/VEGANES FINGER FOOD DINNER

€ 21,00

Mini Wraps ■ Jourgebäck ■ Falafel mit Hummus ■  
Pikante Gläser z.B. griechischer Salat / orientalischer  
Linsensalat / gegrilltes Gemüse ■ Kuchen und Süßes

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## SEATED DINNER

€ 66,00

Zum **Aperitif** z.B. Tarte mit Ziegenkäse, Feigen und Trüffelhonig

■ mini Tartelettes mit roten Rüben Tartar (vegan) ■ Parmesan  
Rosmarin Cracker mit Feta und getrockneten Tomaten

**Wassermelonen Tataki** (vegan) ■ **Orangen-Fenchel**

**Salat in Orangen Marinade** mit Ziegenkäse und  
karamelsierten Nüssen ■ **Burrata aus Apulien** mit Vanille  
Tomaten und Basilikum

**Im Ofen gegrillte Karotten** auf Labneh mit Sesam ■ **Karfiol**

**israel Style** in Mandel Knoblauch Butter geröstet ■ **Gegrillter**  
**Lauch** in Compte Velutee

**Frischkäse Pecan Brownie** ■ **Pariser Spitz** ■

**Vanillecreme** mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout ■

**Panna Cotta im Glas** mit Beeren Röster

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Service, Ausrüstung und Leitungswasser sind  
inkludiert.

**WINTER**





## WINTERKAFFEESTATION

€ 18,00 halbtage  
€ 23,00 ganztage

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- Saisonales Tee
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Heiße Getränke Station (Johannisbrotpulver, Hafermilch, Zimt)
- Obst
- Maroni
- Weihnachtsporridge (Vormittag)
- Wasa Brot mit verschiedenen Aufstrichen (Nachmittag)
- Lebkuchen

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Service, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



## WINTERBRUNCH

€ 28,00

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- Heiße Getränke Station (Johannisbrotpulver, Hafermilch, Zimt) und saisonales Tee
- BIO Säfte und Mineralwasser
- 1 Glas Prosecco
- Maroni und Datteln
- Lebkuchen
- Obst
- Weihnachtsporridge und getrocknete Feigen
- Saisonale Aufstriche und Marmelade
- Vegane Aufschnitte z.B. veganes Leberkäse von *die Pflanzerei* / veganer Käse
- Gemüsesticks mit Hummus
- Suppe/Eintopf z.B. Fenchelsuppe / Erdäpfelgulasch mit Tofu

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Service, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert. Mehr Prosecco kann nach Verbrauch verrechnet werden.



## WINTER-FINGERFOOD BUFFET

€ 28,00

- Belegte Brötchen
- Wrapbox
- Pikante Gläser z.B. Quinoa & rote Rübe / Pasta Salat /
- Vegane Aufschnitte z.B. veganes Leberkäse von *die Pflanzerei* / veganer Käse
- Gemüsesticks mit Hummus
- Zimtäpfel
- Maroni
- Weihnachtskekse
- Lebkuchen und Datteln
- Glühwein
- Weihnachtstee
- 1 Glas Prosecco

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Service, Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert. Mehr Prosecco kann nach Verbrauch verrechnet werden.

**SOMMER**





## SOMMER KAFFEE STATION

€ 18,00 halbtags  
€ 24,00 ganztags

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- Eiskaffee, Eistee, Sommer Sirup Station
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Obst
- *Unverschwendet* Konfitüre mit *Wasa* Brot (Vormittag)
- Smoothies (Nachmittag)
- Wassermelone-Feta Salat



## SOMMER BRUNCH

€ 28,00

- Kaffeevollautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- Eiskaffee, Eistee, Sommer Sirup Station
- Smoothies
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Obst
- Jogurt mit Müsli Variation und getrocknete Früchte
- Wassermelonen-Feta Salat (mit veganem Käse möglich)
- *Unverschwendet* Marmelade und saisonale Aufstriche mit Brot
- Gazpacho
- Veggie sticks mit veganen Aufstrichen
- Vegane Wraps

Alle Preise sind pro Person und exkl. MwSt. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.