



Catering Angebot

Hospitality Lead

Ana-Maria Radulescu
ana-maria.radulescu@impacthub.net



Nachhaltig genießen, bewusst gestalten.

Im **Education Lab** achten wir nicht nur darauf, was auf den Tisch kommt, sondern auch, **woher es kommt**.

Unsere Cateringpartner:innen wählen wir mit Sorgfalt aus: Unternehmen, die **mit Leidenschaft** arbeiten, neue Ideen einbringen und mit uns an einer **faireren, nachhaltigeren Welt** wirken wollen.

Lebensmittelabfälle reduzieren wir, indem wir **portionenbasiert** bestellen und empfehlen das auch unseren Kund:innen. **Qualität** geht bei uns vor Quantität.

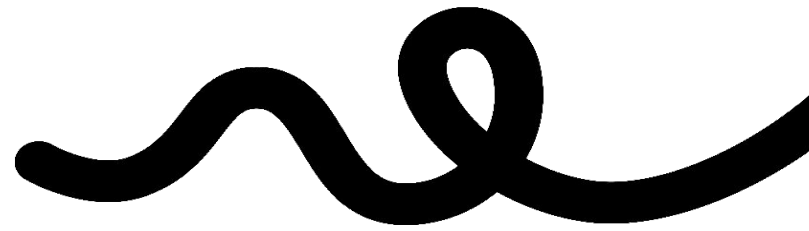
In diesem Katalog findet ihr eine vielfältige Auswahl an Cateringoptionen, die wir gerne nach euren Wünschen anpassen. Lasst uns **gemeinsam** eine Veranstaltung gestalten, die nicht nur gut schmeckt, sondern auch **Gutes bewirkt**.



Unsere
Partner:innen
für guten
Geschmack

Genuss, der Werte teilt

Unsere Catering Partner:innen



RITA bringt's

Wiens erste Cateringfirma für exklusives vegetarisches Bio-Essen – frisch gekocht und klimafreundlich per Fahrrad geliefert.

Verarbeitet werden nur 100 % biologische, saisonale Zutaten aus der Region, mit dem Ziel, die natürlichen Aromen von Obst und Gemüse in den Vordergrund zu stellen.



bluem.minds

Bluem.minds setzt auf sogenannte „gastronomische Guerilla-Taktiken“ – gezielt pflanzlich, bewusst kreativ.

Sie arbeiten mit rein biologischen, natürlichen Zutaten und zeigen: In der Vielfalt pflanzlicher Gerichte steckt Kraft. Für sie ist Essen mehr als nur Nährstoff. Es nährt Körper, Geist und Gemeinschaft.



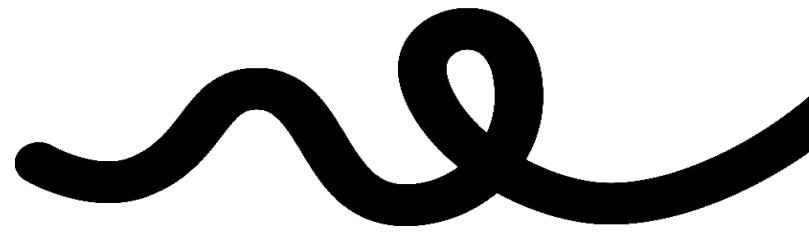
Wrapstars

Wrapstars treffen Entscheidungen mit Haltung – und haben ihren „No Bullshit Ehrenkodex“ entwickelt, damit Essen fair ist für Menschen, Tiere und Umwelt.

Sie bieten über 70 % Bioanteil, wählen Lieferant:innen mit Sorgfalt, schaffen einen inspirierenden Arbeitsplatz und halten ihren Anspruch.

Genuss, der Werte teilt

Unsere Catering Partner:innen



**GAUMEN
FREUND:INNEN**

Gaumenfreundinnen

Die Gaumenfreundinnen stehen für nachhaltiges Bio-Catering in Wien, mit vegetarischen und veganen Speisen.

Sie arbeiten mit regionalen, saisonalen Zutaten, bieten Bio-Zertifizierung (Austria Bio Garantie) und Öko-Strom, setzen auf Mehrweg- und Recyclingkonzepte und schaffen Catering-Erlebnisse mit sozial-verantwortlichem Herzen.



la mesa
Brotzeit Kaffee Catering

La Mesa

La Mesa's Motto: frisch, hausgemacht und gesund für Menschen und unseren planeten. Die von Mutter und Tochter geführte Cateringfirma ist auf vegane und vegetarische Wohlfühlküche spezialisiert.



Vollpension

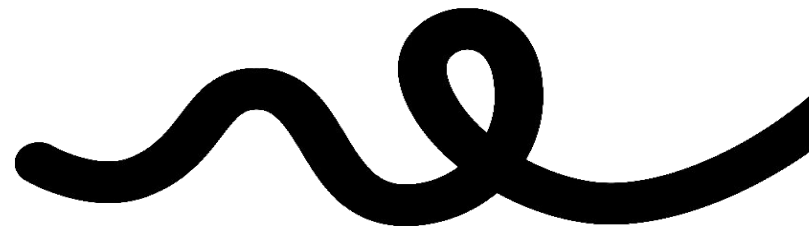
Vollpension

Hier stehen Senior:innen – liebevoll „Omas und Opas“ genannt – am Herd und sorgen mit ihren Rezepten, Geschichten und einem Lächeln für Wärme, die weit über den Teller hinausgeht.

Ziel ist es, Altersarmut und Einsamkeit zu verringern und dabei den besten Gugelhupf der Stadt zu servieren.

Produkte mit Purpose

Anbieter:innen im Porträt



Unverschwendet

Lebensmittelvernichtung? Nicht mit Unverschwendet. Aus überschüssigem Obst und Gemüse, das Supermärkte nicht wollen, entstehen köstliche Marmeladen, Sirupe, Chutneys und mehr.

Eine genussvolle Antwort auf Lebensmittelverschwendung – regional, kreativ und lecker.



Sens

Sens setzt auf proteinreiche Innovation – mit nachhaltigem Grillenprotein. Ihre Riegel liefern nicht nur 20 g hochwertiges Protein, sondern auch nachhaltige Power:

Grillen erzeugen deutlich weniger CO₂ als Rinder, bei voller Nährstoffkraft. Eine Alternative, die aktiv Umwelt und Ernährungsbewusstsein verbindet.



afreshed

Die Bio-Retterbox liefert Bio-Obst und Gemüse, das zu groß, klein oder krumm ist aber köstlich und frisch vom Feld.

In unverpackten Mehrwegkisten und ganz ohne Zwischenhändler, flexibel abonnierbar und Teil des Zero-Waste-Gedankens. Regionalität trifft Nachhaltigkeit.

Euer Event, unser Service

**Persönlich, unkompliziert und
immer mit einem Auge fürs Detail.**

Jede Veranstaltung ist anders und genau so behandeln wir sie auch. Unser Team sorgt dafür, dass bei euch alles rund läuft – vom ersten Hallo bis zum letzten Teller.

Und wenn's mal ein bisschen spezieller wird, ist unsere Catering-Managerin zur Stelle, um auch die ausgefallensten Ideen möglich zu machen.

Die Preise richten sich nach Dauer und Größe eurer Veranstaltung.
Bei unseren Kaffeestationen ist der Service übrigens schon im Preis dabei.

1 Service Personal *pro Stunde*

EUR 40,00

1 Catering Managerin *pro Stunde*

EUR 80,00





Für die kleinen Genusspausen

Kaffee, Snacks und Pausenfreuden:
Einfach auswählen und genießen.

Mehr als nur Kaffee

Unsere Kaffeestationen

Alles, was man für die kleine Stärkung zwischendurch braucht.
Individuell kombinierbar und für jede Tageszeit buchbar.

Ganztagespaket

Max. 8 Stunden, inkl. Snacks

- Kaffeevollautomat
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte & Tee)
- BIO-Säfte und Mineralwasser
- Obst & Mix aus getr. Früchten
- Müsli- und Schokoriegel
- Plunder *(Vormittag)*
- Mini Brötchen *(Nachmittag)*

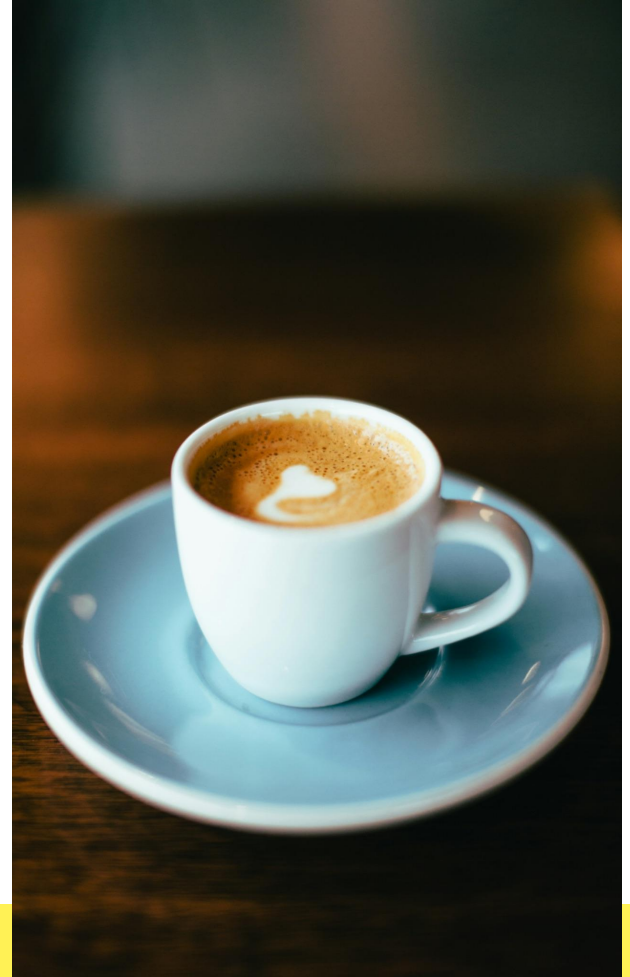
EUR 23,-
pro Person

Halbtagespaket

Max. 4 Stunden, inkl. Snacks

- Kaffeevollautomat
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte & Tee)
- BIO-Säfte und Mineralwasser
- Obst & Samenmix
- Müsli- und Schokoriegel
- Plunder *(Vormittag)* **oder**
- Mini Brötchen *(Nachmittag)*

EUR 18,-
pro Person



Upgrade für hungrige Ideen

Frühstückspakete zu den Kaffeestationen

Manchmal reicht Kaffee nicht. Unsere Frühstücksupgrades bringen mehr Energie für euch und euer Team – perfekt, um gut gestärkt in den Tag oder den nächsten Workshop zu starten. Alles pro Person buchbar und beliebig kombinierbar.



Vitamin Corner

EUR 4,00

Smoothies, Ingwer und Kurkuma Shots

Full Breakfast Corner

EUR 4,00

Bio Brot | Auswahl an Marmelade
Auswahl an Käse und Schinken (*vegan möglich*) | Joghurt mit Müsli

Nordic Corner

EUR 4,50

Bio Brot oder wasa Brot | Räucherlachs
oder Revo Lachs *vegan* | Olivenpaste |
gekochte Eier | Frischkäseaufstrich mit
Kräuter

Healthy Corner

EUR 5,00

Gemüsesticks | Hummus | vegane
Aufstriche | getrocknete Früchte
Chia Samen mit Bio Joghurt | Matcha Latte

Kleine Extras, große Wirkung

Einzelne Artikel und Snacks

Snacks, die unkompliziert satt machen und gute Laune bringen. Einfach zu der Kaffeestation oder Frühstückspaket dazubuchen – von frischem Obst bis hin zu Kuchenbuffets.

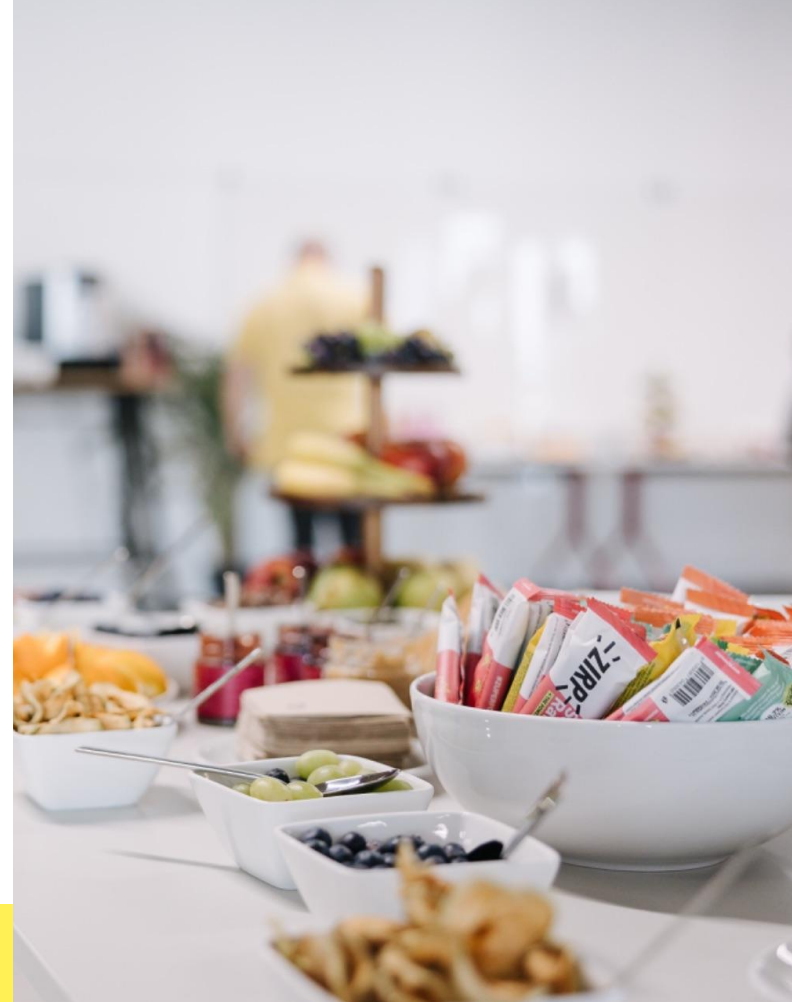
Obst Buffet EUR 2,50

Snacks Paket *Plunder und Obst* EUR 6,50

Mini Brötchen *1 Stück* EUR 2,60

Kuchen *1 Stück* EUR 3,50

Kuchenbuffet *von Vollpension* EUR 10,00





Großer Geschmack für kleine Runden

Für Gruppen bis 20 Personen: frisch,
unkompliziert und voller Geschmack.

So schmeckt Pause machen

Viel Auswahl, wenig Aufwand

Für Gruppen bis 20 Personen bieten wir warme Speisen, bunte Bowls oder Fingerfood in vielen Variationen. Auf Wunsch auch mit Suppe, Salat oder Dessert. Frisch, unkompliziert und genau richtig für eine kleine Mittagspause.



Warmes Mittagessen

Hauptspeise d. Tages EUR 15,00
Vegetarisch oder vegan

Suppe oder Salat EUR 4,50
Optional buchbar

Bowls EUR 13,50
Orientalisch vegan oder
Saisonal vegetarisch

Nachspeise EUR 4,50

Fingerfood Auswahl

Fingerfood | Rita bringt's EUR 21,00
Falafel mit Hummus | Joubgebäck | Salat
im Glas | Quiche Schokokuchen

Fingerfood | La Mesa EUR 23,00
Pikante Gläser *griechischer Salat / orientalischer
Linsensalat | Mini Wraps Couscous-Gemüse /
Avocado-Tomate | Kuchenvariation | Süße
Gläser Tiramisu / Cheesecake*



Wenn die Runde größer wird

Mittagessen, das alle satt und glücklich macht – ab 20 Personen.

Buffet mit Biss

Würzig, frisch, pflanzlich und garantiert nie eintönig

Ob Taco-Bar von den Wrapstars oder Fingerfood-Buffet von der Pflanzerei – bei unseren Buffets trifft Vielfalt auf Geschmack. Selbst kombinieren und so oft nachnehmen, wie man Lust hat.

Taco Bar

von Wrapstars

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

EUR 18,-
pro Person

Kleine Helden-Speisekarte

von Die Pflanzerei für groß und klein

- Mitzl
Joursemmerl | pflanzliches Schnitzel
- Lotti
Joursemmerl | pflanzliches Laibchen
- Gustl
Joursemmerl | pflanzlicher Leberkäse
- Mini Marmorkuchen
Kuchen basierend auf Kaiserschmarrn Aroma
- Senf und Ketchup
- Pepperoni und Sauergurken

EUR 24,-
pro Person



Bunte Häppchen, große Geschmackserlebnisse

Fingerfood Pakete

Von Wrap-Klassikern über Quiche-Kunstwerke bis zu Asia Rolls: hier findet jede:r sein persönliches Lieblingshäppchen. Alle Optionen sind bio, vegetarisch oder vegan.

La Mesa

z.B. Salat im Glas, mini Quiche, Arepas mit Bohnen und Austernpilz, Brownie

EUR 26,00

Rita bringt's

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

EUR 30,00

Bluem.Minds

z.B. Asia Rolls, Suppe, Mini Brötchen, spicy Tofu Schnitte, Nachspeise

EUR 32,00

Gaumenfreundinnen

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

EUR 36,00



Wenn der Hunger nach mehr ruft

Warmes Essen

Ein perfekt abgeschmecktes Curry, eine knusprige Lasagne oder ein Dessert, das heimlich alle am Tisch zum Lächeln bringt. Genau dafür gibt's unser warmes Catering.

Rita bringt's

Hauptspeise des Tages *vegetarisch, vegan*
inkl. Suppe oder Salat | Dessert

EUR 30,00

Bluem.Minds

Veganes Buffet - inklusive:
Vorspeise z.B. Zitronenzucchini mit Thymian
Hauptspeise z.B. Rote Rüben Curry mit Kichererbsen
Nachspeise z.B. Erdbeer-Rhabarber Kuchen

EUR 32,00

Gaumenfreundinnen

Vegetarisches Buffet - inklusive:
Vorspeise z.B. orientalisch marinierte Karotte mit Mandeln
Hauptspeise z.B. Gemüselasagne mit Parmesankruste
Nachspeise z.B. Karotten-Walnusschnitt

EUR 36,00





Abende zum Austauschen und Vernetzen

Unser Angebot für
Networking & Abendformate

Get together, grow together

Drinks und Dinner für einen guten Abend

Abends geht's im Lab nicht nur ums Programm, sondern ums Zusammensitzen. Ein kühles Getränk in der Hand, etwas Gutes auf dem Teller – und der Rest ergibt sich von selbst. Wir sorgen dafür, dass es an nichts fehlt, damit ihr euch ganz aufs Netzwerken und Ideen-Spinnen konzentrieren könnt.

Getränke

Bio Bier <i>0,33 l</i>	EUR 2,50
Bier alkoholfrei	EUR 2,50
Weißwein <i>0,75 l, Grüner Veltliner</i>	EUR 11,50
Rotwein <i>0,75 l, Zweigelt</i>	EUR 12,00
Weißwein alkoholfrei	EUR 11,50
Prosecco <i>0,75 l</i>	EUR 16,50
Säfte <i>0,25 l</i>	EUR 2,25
Mineralwasser <u>0,33 l</u>	EUR 2,00
Kaffee Tee	EUR 2,00
Glühwein <i>saisonal</i>	EUR 3,50

Snacks Packet

EUR 4,00

Gemüsesticks | Hummus und vegane Dips
Oliven & Parmesan | Knabbereien | Obst

Light Buffet

EUR 12,00

3 Brötchen pro Person *vegetarisch & vegan*
Antipasti *z.B. Getrocknete Tomaten, Oliven*
Obst & Gemüsesticks *mit Hummus und Dips*

Apero Board

EUR 14,00

Ein pflanzliches Board als Gesprächs-
begleitung: z.B. marinierte Oliven,
saisonales Obst und Gemüse, Aufstriche

Finger Food

EUR 21,00

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

Feine Getränke, besondere Momente

Getränke Paket

Mit unserem Getränkepaket ist für eine angenehme und entspannte Atmosphäre gesorgt
– so können sich eure Gäste rundum wohlfühlen.



Halbtägiges Paket <i>1-80 p</i>	EUR 11,50
Halbtägiges Paket <i>80-120 p</i>	EUR 11,00
Ganztägiges Paket <i>1-80 p</i>	EUR 14,50
Ganztägiges Paket <i>80-120 p</i>	EUR 14,50
Service inkludiert	
Abend Paket mit Alkohol <i>1 Stunde</i>	EUR 7,50
Abend Paket mit Alkohol <i>mehr als 1 Stunde</i>	EUR 11,00
Service nicht inkludiert	



Sommerfeeling auf dem Teller

Erfrischend anders:
unsere Sommer Special



Summer Brunch

Frisch, sommerlich & voller Energie

Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee und bunte Teller, die nach Sommer aussehen. Genau so fühlt sich unser Business Breakfast an. Perfekt, um den Kopf und das Team in Schwung zu bringen.

Kaffeestation

- Kaffeevollautomat
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte & Tee)
- Eiskaffee, Eistee, Sommer Sirup Station
- Obst & Samenmix
- Plunder *(Vormittag)*
- Smoothies *(Nachmittag)*
- Wassermelonen-Feta Salat

EUR 18,-
pro Person, halbtags

EUR 23,-
pro Person, ganztags

Business Breakfast

- Vollautomat
*für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
(all-you-can-drink)*
- Eistee-Station,
- Eiskaffee "d'orzo", *Sommersirupe*
- Smoothies, BIO Säfte und Mineralwasser
- Obst
- Joghurt *mit Müsli-Variation und Trockenfrüchten*
- Wassermelonen-Feta-Salat
mit veganem Käse möglich
- Brot & Croissants *mit Unverschwendet
Marmelade und saisonale Aufstriche*
- Gazpacho
- Gemüsesticks mit Hummus
- Wraps

EUR 28,-
pro Person



Winterlich genießen

Saisonale Specials für
entspannte Zusammenkünfte

Festliche Pausen

Wärme im Becher, Stimmung am Tisch

Unsere Kaffeestationen und Brunch-Pakete bringen winterliche Stimmung ins Meeting oder in die Feier: unkompliziert, stimmungsvoll und mit allem, was es braucht, um Kolleg:innen und Gäste zu verwöhnen.

Kaffeestation

- Kaffeevollautomat
(Espresso, Americano, Cappuccino, Latte & Tee)
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Heiße Schokoladen Station
(Kakaopulver, Marshmallows, Streusel)
- Obst & Maroni
- Weihnachtskekse & Lebkuchen
- Müsli- und Schokoriegel
- Weihnachtspulver (Vormittag)
- Mini Brötchen (Nachmittag)

EUR 18,-
pro Person, halbtags

EUR 23,-
pro Person, ganztags

Winter Brunch

- Vollautomat
*für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
(all-you-can-drink)*
- Heiße Schokoladen Station
(Kakaopulver, Marshmallows, Streusel)
- Maroni und Datteln
- Weihnachtskekse und Lebkuchen
- Müsli- und Schokoriegel
- Winterjoghurt mit Müsli Variation
- Saisonale Aufstriche & Marmelade
- Brot und Croissants
- Speck- und Käseplatte *vegan möglich*
- Obst & Gemüsesticks
- Suppe / Eintopf
(z.B. Fenchelsuppe / Kartoffelgulasch mit Tofu)

EUR 28,-
pro Person

Winterzauber in einem Bissen

Kleine Portionen, die Freude machen

keine langen Tafeln, kein großes Besteck – einfach zugreifen, kosten und genießen. Perfekt für jede Feier, bei der Austausch und Miteinander im Vordergrund stehen.

Festliches Fingerfood

- Brötchen
- Wrapbox
- Pikante Gläser
z.B. Quinoa & rote Rübe / Pasta Salat
- Speck- und Käseplatte vegan möglich
- Gemüsesticks
mit Hummus und Aufstrichen
- Zimtäpfel, Maroni & Weihnachtskekse
- Lebkuchen und Datteln
- Glühwein

EUR 28,-
pro Person, ganztags





AGBs

RITA bringt's

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

Vollpension

Storno bis zu 5 Tage vor der Veranstaltung: 40% des Preises.
Storno bis zu 3 Tage vor der Veranstaltung: 100%
Änderungen der Zahl bis zu 2 Werktagen vorher möglich.

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.

Education Lab

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