



Catering Angebot

HOSPITALITY LEAD

Ana-Maria Radulescu

ana-maria.radulescu@impacthub.net





Nachhaltiges Catering

Impact Hub Vienna kümmert sich um Themen wie Klima und Nachhaltigkeit, und wir wählen unsere CateringpartnerInnen sorgfältig.

Unser Ziel ist es, leidenschaftliche und innovative Unternehmen zu verbinden, zu ermächtigen und zu inspirieren, um zusammen eine gerechtere Welt zu schaffen. Wir fördern gesellschaftlich wirksame Geschäftsideen und Technologien und kooperieren mit Catering-Unternehmen, die unsere Werte teilen.

Zur **Reduzierung von Lebensmittelabfällen** bestellen wir portionen basiert und arbeiten mit gleichgesinnten PartnerInnen. **Wir glauben an Qualität vor Quantität**, und wir empfehlen dies auch unseren KundInnen.

Dieser Katalog bietet eine große Auswahl an Catering Möglichkeiten. Gerne erstellen wir ein maßgeschneidertes Angebot nach euren Wünschen.

Wir freuen uns darauf, zusammen eine verantwortungsvolle, nachhaltige und faire Veranstaltung zu gestalten!



Green Events

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

Sei es ein Meeting, ein ganztägiges Workshop oder eine Abendveranstaltung mit +100 Gästen, mit unseren Optionen sind Sie für eine nachhaltige Verpflegung, die nicht auf Qualität verzichtet, gut ausgerüstet.

Kaffee

Wir bieten organischen Kaffee an von *Lavazza Mount Hagen*. Die Kaffeemaschinen sind Vollautomat und wir bieten sowohl Kuh- als auch Hafermilch.

Vegetarische/vegane Produkte

Unser Angebot enthält nur vegetarische und vegane Produkte. Wir bestellen Fleisch nur auf Anfrage. Glutenfreie Optionen sind möglich.

Mehrweg

Fast alle Getränke kommen in Mehrweggebinde (exkl. Wein)
Wir haben exklusiv Mehrweggeschirr.

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



Unsere Catering Partner:innen



RITA bringt's

Rita Bringt's ist Wiens erste Cateringfirma für exklusives vegetarisches bio Essen. Rita kocht und bringt das Essen mit dem Fahrrad. Sie verwenden täglich frische, 100% biologische und saisonale Zutaten aus der Region. Sie sind sehr aufmerksam, die natürlichen Aromas des Obstes und des Gemüses im Vordergrund zu bringen.



bluem.minds

Bluem.minds glaubt an die "gastronomischen Guerilla-Taktiken". Das Angebot setzt auf Nachhaltigkeit an, darum werden biologische, natürliche Zutaten verwendet. Die Macht des pflanzlichen Essens wird in der Vorbereitung in seiner Diversität sichtbar. Essen ernährt auf allen Ebenen.



Wrapstars

Wrapstars macht Entscheidungen, die helfen ehrliches Essen anzubieten. Somit haben sie den "No Bullshit" Ehrenkodex entwickelt, das Menschen, Tiere und die Umwelt fair behandelt.



Gaumenfreundinnen

Ein rein vegetarischer und biologischer Catering-Betrieb, gegründet von zwei Unternehmerinnen, verwöhnen die *Gaumenfreundinnen* Ihre Veranstaltung mit nachhaltigen Köstlichkeiten. Sie sind zertifiziert mit dem Umweltzeichen.



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>



afreshed® Afreshed

Die 100% Bio-Retterbox liefert frisches bio-Obst, das aufgrund seiner Form oder Überproduktion nicht den Handelsnormen entspricht, direkt vom Bauernhof. *Afreshed* und *Impact Hub* engagieren sich somit aktiv gegen Lebensmittelverschwendung und fördern Zero-Waste-Prinzipien mit unverpackten Mehrwegkisten.



Vollpension

Das Wiener Sozialunternehmen Vollpension hat es sich zur Aufgabe gemacht, Senior:innen in die Mitte der Gesellschaft und mit anderen Generationen zusammen zu bringen. Die Stars der Vollpension sind dabei immer die "Omas und Opas". Denn das Ziel der Vollpension ist es, Altersarmut und Vereinsamung von älteren Menschen zu bekämpfen und Orte für mehr Generationenmiteinander zu schaffen.



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 Tagen vor der Veranstaltung.

Storno weniger als 7 Tage: 100% des Preises.

Gaumenfreundinnen

Storno 11-14 Tage vor der Veranstaltung: 25% des Preises;

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.

Vollpension

Storno 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.

Impact Hub Vienna

Storno ist gebührenfrei für Getränkeleistungen.

Storno 5 Werktagen vor der Veranstaltung: 0%.

Änderungen möglich bis zu 3 Werktagen vor der Veranstaltung.

Kaffee





Ganztägige Kaffeestation mit Snacks

€21,00

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

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



Halbtägige Kaffeestation mit Snacks

€ 17,00

- Kaffeevollautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Espresso, Latte
- Tee
- BIO-Säfte und Mineralwasser
- Obst
- Samenix
- Müsli- und Schokoriegel
- Plunder (Vormittag) / Mini Brötchen (Nachmittag)

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



Frühstück Upgrade

FULL BREAKFAST CORNER

€ 3,50

Bio Brot ■ Auswahl an Marmelade ■ Auswahl an Käse und Schinken *vegan möglich* ■ Joghurt mit Müsli

VITAMIN CORNER

€ 3,50

Smoothies, Ingwer und Kurkuma shots

NORDIC CORNER

€ 4,00

Räucherlachs/*Revo* Lachs mit wasa Brot/bio Brot ■ Olivenpaste ■ gekochte Eier ■ Käseaufstrich mit Kräuter

HEALTHY CORNER

€ 4,50

Gemüsesticks mit Hummus und vegane Aufstriche ■ getrocknete Früchte ■ Chia Samen und bio Joghurt ■ Matcha Latte

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



Individuelle Artikel

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| ▪ Obst Buffet | € 2,50 |
| ▪ Snacks Paket (Plunder und Obst) | € 5,50 |
| ▪ Mini Brötchen 1 Stück | € 2,40 |
| ▪ Kuchen 1 Stück | € 3,00 |
| ▪ Süßes im Glas | € 3,50 |
| ▪ Kuchenbuffet von <i>Vollpension</i> | € 8,00 |

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

Mittag für kleine Gruppen

bis zu 20 Personen





Service

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

Unsere erfahrenen VeranstaltungskoordinatorInnen 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

€ 35,00

1 Catering Organisation pro Stunde

€ 55,00

Alle Preise sind exkl. Mwst.



Warmes Mittagessen

- Vegetarische oder vegane Hauptspeise des Tages € 14,50
+ Suppe oder Salat (optional) + € 4,00
- Oriental Bowls vegan / Saisonale Bowls vegetarisch € 12,50
- Eintopf vegetarisch (min 11 Personen) € 12,50
- Nachspeise € 4,00

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



Finger Food



VEGETARISCHES FINGERFOOD

€ 19,00

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



FINGERFOOD

€20,00

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.



SONNTAG MITTAGESSEN

- Pita Falafel (vegetarisch) oder pita Schuarma € 6,50
- Mini Brötchen Selektion (5 Stück pro Person) € 10,50
- Taco Bar € 15,00
- Nachspeise € 3,00
- Linsen mit rote Rübe und Grünkohl (vegan) oder Salsiccia Pasta Asciutta € 6,00
- Fingerfood finn catering € 19,00

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



Mittag für große Gruppen

ab 20 Personen





Taco Bar

€ 17,00

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

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

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



Guerilla Buffet

€ 18,00

- Tasty by Nature wrap

Rindfleisch, Cheddar und Gouda, mit frischer Avocado-salsa und hausgemachter BBQ Sauce.

- Pepper Ann wrap

Schweinefleisch, geröstete Paprika, mit frischer Salsa roja und hausgemachter bio Caju Soße auf einer Crème fraiche Basis.

- Kraut wrap

Coleslaw mit hausgemachter Soja-Walnuss-Marinade, frischer Avocado-salsa, rote Soße basierend auf Tomaten und fermentierte koreanische Gochujang Pastete.

Die Wraps werden durch Servicemitarbeiter vor Ort aufbereitet und serviert.

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



Finger Food



WRAPSTARS (BIO, VEGETARIAN / VEGAN)

€ 16,00

z.B. Wraps mit Kraut, Avocado, rote Soße



RITA BRINGT'S (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 28,00

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



BLUEM.MINDS (BIO, VEGAN)

€ 30,00

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



GAUMENFREUNDINNEN (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 35,00

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. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



Warmes Essen



HAUPTSPEISE DES TAGES (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 28,00

Suppe / Salat ■ Vegetarische Hauptspeise des Tages ■ Dessert



VEGANES BUFFET (BIO, VEGAN)

€ 33,00

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



VEGETARISCHES BUFFET (BIO, VEGETARISCH / VEGAN)

€ 35,00

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

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

Networking





Getränke

- Bio Bier (0.33 l) € 2,50
- Weißwein (0.75 l), Grüner Veltliner € 11,00
- Rotwein (0.75 l), Zweigelt € 11,50
- Prosecco (0.75 l) € 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 Person und exkl. Mwst. Ausrüstung und Leitungswasser sind inkludiert.



Get Together Dinner

SNACKS PAKET

€ 3,50

Gemüsesticks mit Hummus und vegane dips ■
Oliven und Parmesan ■ Knabbereien ■
Obst

LIGHT BUFFET

€ 12,00

3 Brötchen pro Person vegetarisch und vegan ■
Antipasti z.B. Getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan ■
Gemüsesticks mit Hummus und dips ■ Obst

FINGER FOOD

€ 19,00

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.

Weihnachten





Ganztägige Weihnachtskaffeestation € 21,00

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

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



Halbtägige Kaffeestation mit Snacks

€ 17,00

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

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



Weihnachtsbrunch

€ 25,00

- Kaffeefollautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte
- Heiße Schokoladen Station (heiße Schokolade, Marshmallows, Streusel) und Tee
- BIO Säfte und Mineralwasser
- Maroni und Datteln
- Weihnachtskekse und Lebkuchen
- Müsli- und Schokoriegel
- Winterjoghurt mit Müsli Variation
- Saisonale Aufstriche und saisonale Marmelade
- Brot und Croissants
- Speck- und Käseplatte vegan möglich
- Obst
- Gemüsesticks
- Suppe / Eintopf z.B. Fenchelsuppe / Kartoffelgulasch mit Tofu

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



Weihnachts-Fingerfood Buffet

€ 25,00

- 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

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

Sommer





Sommer Brunch / Business Breakfast € 24,00

- 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)
- *Unverschwendet* Marmelade und saisonale Aufstriche mit Brot und Croissants
- Gazpacho
- Gemüsesticks mit Hummus
- Wraps

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



Sommer Kaffeestation

€ 16,00 halbtags
€ 20,00 ganztags

- Kaffeefullautomat für Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, Tee
- Eiskaffee, Eistee, Sommer Sirup Station
- Obst
- Pastries (Vormittag)
- Smoothies (Nachmittag)
- Wassermelonen-Feta Salat
- Samenmix