



**Catering
Information
über
ein Tat:Motiv Catering
ZUR HOCHZEIT**



Liebes Brautpaar!

Vielen Dank für Ihr Interesse an einem unvergleichlichen Tat:Motiv **Hochzeitscatering**.

Sie haben das Motiv, wir setzen die Taten...

Gerne übermitteln wir Ihnen die gewünschten Cateringunterlagen.

Sie haben bei uns die Möglichkeit, alles aus einer Hand zu bekommen oder uns auch nur mit einzelnen Komponenten zu beauftragen. Hierbei handelt es sich selbstverständlich nur um Vorschläge, die wir sehr gerne entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen noch in jede Richtung abändern können!

Überlegen Sie auch kurz, was sie für Ihre Feier von uns brauche oder selbst machen können...
Dies hängt natürlich auch sehr vom selbst gesetzten Budget ab ☺

- Snack & Getränke bei Standesamtlicher Trauung
- Agape vor Kirche oder vor Ort
- Getränke
- Mitarbeiter zum Aufbau, Helfer ...
- Equipment
- Sonstiges, Showeinlage (Luftballonstart, Feuerwerk)
- ...

Eine Hochzeit ist mit allerlei Kosten verbunden. Damit Sie, als Brautpaar - im Nachhinein kein «bösen Überraschungen» erleben, haben wir unser Angebot, in klar strukturierten Pauschalen gegliedert. Hierbei können Sie auch nur einzelne „Pauschalen“ bzw. „Pakete“ oder auch das « **all inklusive** » Variante auswählen

Eine „All inklusive Pauschale“ gibt es bereits ab 115,00 Euro pro Person

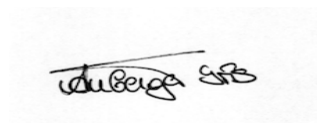
Sehr gerne sind wir bei Wünschen & Fragen auch telefonisch erreichbar.

office@tatmotiv.at
Telefon +43 7224 214 36

Selbstverständlich berechnen wir Ihnen die zu erwartenden Gesamtkosten, sobald wir alle notwendigen Informationen von Ihnen bekommen haben (Auswahl Begrüßung, Mitternachtssnack, voraussichtliches Ende, welche Pauschalen, ...). Gerne können wir dies auch bei einem gemeinsamen Termin abklären.

Mit freundlichen Grüßen

das Team von
Tat:Motiv Catering & Events



Bahnhofstraße 31
4481 Asten



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	3
PAUSCHALEN IN ÜBERSICHT	4
ZUSÄTZLICH MÖGLICHE PAKETE ZUR GEWÄHLTEN PAUSCHALE	5
EIN MÖGLICHER ABLAUF IHRER HOCHZEIT ...	6
AGAPE	8
AGAPE – VOR KIRCHE ODER STANDESAMT	8
REGIONALE HOCHZEITSSCHMANKERL	9
MEDITERRANES HOCHZEITS-BUFFET	10
HOCHZEITSGALA-BUFFET	11
ODER, SIE ERSTELLEN SICH IHR EIGENES WÜNSCH-MENÜ ...	12
SUPPEN & VORSPEISEN	12
HAUPTGERICHTE	13
SALAT, GEBÄCK & DESSERT	14
KINDERERLEBNIS	14
ZUSATZPAKET - LUNCHBUFFET	15
MITTERNACHTS-IMBISS (GERNE AUCH ALS MITTAGESSEN MÖGLICH)	15
GETRÄNKE IN PAUSCHALE	16
ÜBERSICHT GETRÄNKE	17
SPIRITUOSEN & LONGDRINKS	18
TISCHWÄSCHE & VERANSTALTUNGS-EQUIPMENT	20
IMPRESSIONEN	21
MITARBEITER	22
ANLIEFERUNG (SONSTIGES)	22
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:	23
HOCHZEITSIMPRESSIONEN	24
ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG	25



Pauschalen in Übersicht

Sämtliche Hochzeitspauschalen sind für einen Zeitraum von **8 Stunden** berechnet.

Natürlich sind auch einige „Upgrades“ möglich; wir haben diese als Zusatzleistungen mit Aufpreisen gekennzeichnet. Bitte beachten Sie, (bei Notwendigkeit/Bedarf) den Sonn- & Feiertagszuschlag von 50%!

Varianten:

Variante « Hochzeits-Pauschale I »	Variante « Hochzeits-Pauschale II - all inkl. »
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen regionale Hochzeitsschmankerl oder mediterranes Buffet • Getränkepauschale wie angegeben • benötigtes Equipment & Geräte • Mitarbeiter für 8 Stunden • Anlieferung & Abholung 	<ul style="list-style-type: none"> • Agape – Pauschale I • Speisen regionale Hochzeitsschmankerl oder mediterranes Buffet • Getränkepauschale wie angegeben • Mitternachtsimbiss nach Wahl • benötigtes Equipment & Geräte • Mitarbeiter für 8 Stunden • Anlieferung & Abholung

Variante « Hochzeits-Pauschale III - Gala »	Variante « Hochzeits-Pauschale IV - Gala - all inkl. »
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen Hochzeits-Galabuffet • Getränkepauschale wie angegeben • benötigtes Equipment & Geräte • Mitarbeiter für 8 Stunden • Anlieferung & Abholung 	<ul style="list-style-type: none"> • Agape – Pauschale II • Speisen Hochzeits-Galabuffet • Getränkepauschale wie angegeben • Mitternachtsimbiss nach Wahl • benötigtes Equipment & Geräte • Mitarbeiter für 8 Stunden • Anlieferung & Abholung

Preisstaffelung

Preise pro Person in Euro

Gästeanzahl	Variante « Pauschale I »	Variante « Pauschale II »	Variante « Pauschale III »	Variante « Pauschale IV »
Unter 50	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
51 bis 100	175,00	195,00	195,00	215,00
101 bis 150	155,00	175,00	175,00	195,00
151 bis 200	135,00	155,00	155,00	175,00
201 bis 300	115,00	135,00	135,00	155,00
ab 301	95,00	115,00	115,00	135,00

Die Sonderregelung für unsere kleinen Gäste:

Kinder bis 2 Jahre kostenlos!

Für Kinder **von 2 bis 7 Jahren** verrechnen wir lediglich eine verminderte Pauschale von **Euro 25,50**.

Für Kinder & Jugendliche von **8 bis 12 Jahre** verrechnen wir **50% auf die angeführten Pauschalen**.

Die Sonderregelung für nachkommende Gäste:

Für Nachkommende Gäste verrechnen wir **50% auf die angeführten Pauschalen**.



Zusätzlich mögliche Pakete zur gewählten Pauschale

Agape -Pauschale I	Agape -Pauschale II
<ul style="list-style-type: none"> • Begrüßungsgetränk • Alkoholfreie Getränke wie angegeben • Bier • Speisen wie angegeben • Benötigtes Equipment 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Leistungen von Agape I • Zusätzlich alternative Getränke • Zusätzlich alternative Speisen
Agapen-Pauschale I (S. 8) zum Paketpreis von 9,50 p.P.	Agapen-Pauschale II (S. 8) zum Paketpreis von 12,50 p.P.

Agape vor Kirche od. Standesamt	Mittagstisch/Lunch
<p>Zusätzlich zu Ihrer gewählten Variante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar/Tisch für Getränke • Zelt 3 x 3 Meter • Anfahrt • Mitarbeiter für 2 Stunden 	<ul style="list-style-type: none"> • Lunch-Bufferet (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) • Benötigtes Equipment
Externe Agape zum Paketpreis von 750,00	Mittagessen – Pauschale (S. 15) zum Paketpreis von 25,00 p.P.

Erweiterung Speisen-Bufferet	Mitternachtsjause
<ul style="list-style-type: none"> • Suppe nach Wahl • Salatbuffet inkl. Gebäck 	<ul style="list-style-type: none"> • Imbiss nach Wahl
Zusätzliche Speisen zum Paketpreis von 10,00 p.P.	Mitternachtsimbiss (S. 15) zum Paketpreis von 15,00 p.P.

Getränkepauschale für 8 Stunden	Begrüßungsgetränk für 1 Stunde
<ul style="list-style-type: none"> • Getränkepauschale Inkl. Alkoholfreie Getränke, Bier & Wein 	<p>Begrüßungsgetränk nach Wahl Prosecco, Beerenbowle Kir Royal</p>
Getränke – Pauschale (S. 16) zum Paketpreis von 25,50 p.P.	Begrüßungsgetränk – Pauschale (S. 16) zum Paketpreis von 9,50 p.P.


Weinpaket für 8 Stunden	Longdrink Paket für 4 Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Tat:Motiv Hauscuvée weiß (Weingut W. Opitz) • Tat:Motiv Hauscuvée rot (Weingut W. Opitz) • Grüner Veltliner Eckl ohne Kanten Eckl 	<ul style="list-style-type: none"> • Hugo, Aperol Spritz • Wodka, Whiskey - Red Bull • Vodka Lemon, Gin Tonic • Captain Morgan Cola • Inkl. Eiswürfel <p>zB. 22:00 – 02:00</p>
Hausweine zum Paketpreis von 15,50 p.P.	Longdrinks zum Paketpreis von 15,50 p.P.



Verlängerung Mitarbeiter	Verlängerung Getränkepaket
<ul style="list-style-type: none"> Verlängerung der Pauschale um weitere 2 Stunden 	<ul style="list-style-type: none"> Verlängerung der Pauschale um weitere 2 Stunden
Verlängerung Mitarbeiter zum Paketpreis von 250,00	Verlängerung Getränkepauschale zum Paketpreis von 5,50 p.P.

Loungemöbel	Textil,- & Wäschepaket
<ul style="list-style-type: none"> Erstellung eines Lounge-Bereiches (3 Sets, inkl. Zustellung & Aufbau) Ambientebeleuchtung 	<ul style="list-style-type: none"> Sämtliche Tischwäsche wird für ihre Veranstaltung abgestimmt Inkl. Mundservietten
Loungemöbel (S. 20) zum Paketpreis von 500,00	Tischwäsche (S. 20) zum Paketpreis von 350,00

ein möglicher Ablauf Ihrer Hochzeit ...

- Nach dem Eintreffen der Gäste, richten wir sehr gerne die  für Sie aus! (Anbei die verschiedenen Varianten im Angebot)
- Auf den festlich weiß gedeckten und dekorierten Tischen sind bereits Mineralwasser eingestellt.
- Die Band (DJ) spielt zu diesem Zeitpunkt nach Möglichkeit schon live eine angenehme und feierliche Hintergrundmusik – alternativ Untermalung von CD.
- Die Vorspeisen werden serviert oder vorab direkt am Tisch eingestellt. Hierbei wird eine Auswahl an Köstlichkeiten in Fingerfood-Geschirr angerichtet
- Danach servieren wir gerne ein Suppen-Duett in kleinen Gläsern
- Anschließend verwöhnen wir unsere Gäste mit den Hauptgerichten - gerne auch serviert
- Nach Beendigung der Hauptspeise beginnt der Unterhaltungsteil des Abends.
- Das Dessertbuffet wird üblicherweise mit dem Anschneiden der Hochzeitstorte eröffnet (idealerweise mind. ½ Stunde nach Beendigung der Hauptspeise). Die Hochzeitstorte wird im Raum selbst vorbereitet und der Anschnitt wird auf Wunsch von uns begleitet. Anschließend kommt die Torte zu den restlichen Desserts auf ein Buffet zur Selbstbedienung.
- Ab 22:00 Uhr wäre ein guter Zeitpunkt, um die Longdrink-Bar zu eröffnen
- gegen 23:00 Uhr servieren wir gerne einen Mitternachtsimbiss – am besten in Buffetform



Sonstiges:

- Die Anlieferung des Equipments erfolgt am Vortag
- Das Aufstellen der Tische und Sessel wird üblicherweise vom Veranstalter vor Ort am Vortag gemacht. Gerne kann dies auch von uns übernommen werden. Dies würde dann nach Aufwand in Rechnung gestellt
- Das Eindecken (Tischwäsche, Gläser & Besteck) der Tische erfolgt durch uns. Soll auch die Dekoration (Namenskärtchen, Menükärtchen, Gastgeschenke) von uns platziert werden, übernehmen wir dies gerne, bitten jedoch um Verständnis, dass dieser zeitliche Mehraufwand in Rechnung gestellt werden muss
- Die Benützung einer Küche und eines Kühlhauses/Kühlraumes sollte ebenfalls ab den Morgenstunden (besser noch am Vortag) möglich sein
- Wir empfehlen eine Veranstaltungsversicherung abzuschließen. Diese soll Schäden, die durch die Gäste verursacht werden, abdecken. Insbesondere gilt das für die Veranstaltungslocation, aber auch für Inventar und Catering-Equipment

Anbei ein Link zu einer möglichen Hochzeitsversicherung:

https://www.keinesorgen.at/produkte/online-produkte/veranstalterhaftpflicht-imfest.html?pk_campaign=ImFest-Event&pk_kwd=%2Beventhaftpflicht&gclid=Cj0KCOiA8aOeBhCWARIsANRFrOGeuvsBSJdT-y_91GOzXdU4PV7-2tagHASEoUp6LzefIE4aEz3IxRAaApIXEALw_wcB



Agape

Die Agapen Pauschale ist für einen Zeitraum von 1-2 Stunden berechnet, wenn diese am Veranstaltungsort ist. Bei einer Agape, an einem anderen als dem Veranstaltungsort, muss eine Anfahrtspauschale und ein Zuschlag für Mehraufwand laut Auflistung verrechnet werden.

Agapen-Pauschale I:

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen und Ihren Gästen,
ein Glas

Prosecco

gerne auch mit Lavendel-, Veilchen- od. Rosensirup
alternativ auch mit Orangensaft



dazu

Verschiedene Brot- und Gebäcksorten

mit hausgemachten Aufstrichen

Zusätzlich werden folgende gekühlte Getränke zusätzlich angeboten

(Mineralwasser still & prickelnd, Apfel- und Orangensaft, Bier)

Agape	Einheit	Einzelpreis
Agapen-Pauschale I	pro Person	9,50
(Speisen & Getränke)		

In der Variante « **II all inklusive** » enthalten!

Agapen-Pauschale II:

wie Pauschale I, mit zusätzlichen

alternativen Getränken wie

- Hugo mit Minze
- Aperol Spritz



sowie zusätzlichen **alternativen Speisen** wie

- Prosciutto mit Melone am Spießchen
- Mediterraner Nudelsalat mit Feta & sonnengetrockneten Tomaten im Rexglas

Agape	Einheit	Einzelpreis
Agapen-Pauschale II	pro Person	12,50
(Speisen & Getränke)		

In der Variante « **IV - Gala all inklusive** » enthalten!

Alternativ hierzu können Sie sich gerne auch auf www.fingerfoodfactory.at umsehen 😊...

Agape – vor Kirche oder Standesamt

Falls Sie die Agape nicht am Veranstaltungsort benötigen, verrechnen wir einen Zuschlag für den Mehraufwand von **Euro 550,00** sowie eine Anfahrtspauschale zum angegebenen Tarif.



Regionale Hochzeitsschmankerl

Variation von Vorspeisen

Duett von Mühlviertler Bauernspeck & G'selchtem mit frischem Kren und Sauergemüse
Mariniertes Haus-Sülzchen (gerne vegetarisch) mit Zwiebeln und Kernölvinaigrette
Hausgemachter Aufstrich vom Bio-Topfen
dazu
Brot und Gebäck

Suppe optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 5,50 p.P.)

Duett von Mostschaumsuppe (vegetarisch) & Rindersuppe mit Kräuterfrittaten

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Schweinefilet an Pfeffersauce mit getrüffelem Kartoffelpüree
und sautiertem Marktgemüse

Gedämpftes Filet vom Zander auf Wurzelgemüse in Riesling-Sud dazu Salzkartoffel

Bunte Schupfnudel-Pfanne mit Schmorgemüse, Garten-Senfauke & gehobeltem Bergkäse

Salatbuffet optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 6,00 pro P.)

Eine Auswahl an Rohkost-, & Blattsalaten mit Dressing

Dessert

Frisches Obst der Saison im Glas
Hausgemachte Pfirsich-Joghurtcreme
Hochzeitstorte (von Ihnen beigestellt)

Käse optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 8,00 pro P.)

Auswahl an Käse mit Nüssen und Trauben

Speisen vom Buffet	Einheit	Einzelpreis
Regionale Hochzeitsschmankerl	pro Person	49,00
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)		

In den Varianten «**Hochzeitspauschale I** », «**Hochzeitspauschale II all inkl.** » bereits enthalten

Gerne auch serviert möglich – hierbei ist mit einem Aufpreis von 300,00 für die Errichtung einer tauglichen Anrichtestation* der Speisen zu rechnen.

Änderungen sind eventuell Aufpreis pflichtig aber gerne möglich.



Mediterranes Hochzeits-Buffer

Variation von Vorspeisen

„Putello-Tonnato“ mit frittierten Kapern (geschmorte Putenbrust an Thunfischcreme)

Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Pesto

Mediterraner Nudelsalat

dazu

Brot und Gebäck

Suppe optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 5,50 p.P.)

Herzhafte Minestrone mit gehobeltem Grana

Hauptgerichte

Gebratenes Maishähnchenbrüstchen „supreme“ an getrüffelter Cremepolenta mit sautiertem Marktgemüse

Salimbocca vom Buntbarsch mit Rosmarinkartoffel und Schmortomaten

Oricchiette mit Tomaten, Zuckerschoten und frischem Basilikum

Salatbuffet optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 6,00 pro P.)

Eine Auswahl an Rohkost-, & Blattsalaten mit Dressing

Dessert

Frisches Obst der Saison im Glas

Tiramisu im Glas

Hochzeitstorte (von Ihnen beigestellt)

Käse optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 8,00 pro P.)

Auswahl an Käse mit Oliven und Tomaten

Speisen vom Buffet	Einheit	Einzelpreis
Mediterranes Buffet	pro Person	49,00
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)		

In den Varianten «Hochzeitspauschale I », «Hochzeitspauschale II all inkl. » bereits enthalten

Gerne auch serviert möglich – hierbei ist mit einem Aufpreis von 300,00 für die Errichtung einer tauglichen Anrichtestation* der Speisen zu rechnen.

Änderungen sind eventuell Aufpreis pflichtig aber gerne möglich.



Hochzeitsgala-Buffer

Gruß aus der Küche

(am Tisch eingestellt)

Variation von Vorspeisen

Mariniertes Hühnerspießchen auf Mangsalat

Ziegenkäsebällchen in Kürbiskrokant auf Frucht-Chutney

Hausgemachtes Anti Pasti

dazu

Brot und Gebäck

Suppe optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 5,50 p.P.)

Duett von Kräuterschaumsuppe (vegetarisch) & klarer Gemüse Bouillon mit Sherry

Hauptgerichte

Zart gegartes Rinderfilet (im Ganzen auf Niedertemperatur gegart)

mit überbackenem Erdäpfelgratin und Marktgemüse an kräftigem Rosmarin-Jus

Kross gebratenes Lachsfilet an Pilz-Lasagne mit Schmortomate & Limettenschaum

Süßkartoffel-Gnocchi mit Garten-Senfzitrone & sonnengetrockneten Tomaten und Gрана

Salatbuffet

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 6,00 pro P.)

Eine Auswahl an Rohkost-, & Blattsalaten mit Dressing

Dessert

Hausgemachte Topfen-Holundercreme im Glas

Hochzeitstorte (von Ihnen beigestellt)

Käse optional

(auf Wunsch; Aufpreis Euro 8,00 pro P.)

Auswahl an Käse mit Nüssen und Trauben

Speisen vom Buffet	Einheit	Einzelpreis
Gala Buffet	pro Person	75,00
(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)		

In den Varianten «**Hochzeitspauschale III**, » **Hochzeits-Pauschale IV Gala - all inkl.**»

bereits enthalten

Gerne auch serviert möglich – hierbei ist mit einem Aufpreis von 300,00 für die Errichtung einer tauglichen Anrichtestation* der Speisen zu rechnen.

Änderungen sind eventuell Aufpreis pflichtig aber gerne möglich.

.



Oder, Sie erstellen sich Ihr eigenes Wunsch-Menü ...

Suppen & Vorspeisen

Suppen

Rindsuppe mit Einlage nach Wunsch
Gemüsecremesuppe (vegetarisch; vegan möglich)
Französische Zwiebelsuppe
Paprikacremesuppe (vegetarisch; vegan möglich)
Melonenkaltschale mit Minze
Andalusische Gazpacho mit Weißbrotwürfel

Kategorie I

Fein mariniertes Haussulz mit Zwiebeln und Kernölvinaigrette
Pikant marinierte Fleischbällchen an BBQ-Sauce
Gebratene Sardine mit Zitrone & Dip
Auswahl an hausgemachten Aufstrichen

Kategorie II

Pikante Chickenwings an exotischem Curry-Dip
Tafelspitz in Essig & Öl mit Zwiebeln und frittierten Kapern
Meeresfrüchtesalat auf marinierten Zucchininudeln
Käsespießchen mit Oliven

Kategorie III

Roastbeef auf Rucolabett mit Rotweinschalotten
Prosciutto mit Melone
Räucherlachs an Dillsenfsauce
Orientalischer Roter-Linsensalat mit Minz-Joghurt

Vorspeisen	Einheit	Einzelpreis
Suppe	pro Port.	5,50
Kategorie I	pro Port.	12,50
Kategorie II	pro Port.	15,50
Kategorie III	pro Port.	17,50



Hauptgerichte

Kategorie I

Hühnerragout mit feinen Kräutern dazu hausgemachte Nockerl
Herzhaftes Schweinsbratl aus der Rein mit Knödel & Kraut
Schupfnudeln in hausgemachter Pilzrahmsauce
Pasta mit saisonalem Gemüse (zB Bärlauch, Kürbis, Spargel)
Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse in leichter Rieslingsauce und Kräuterreis
Überbackene Fischlasagne

Kategorie II

Mediterran gefüllte Hühnerbrust mit Buttergemüse und feinem Sellerie-Kartoffelpüree
Gebratene Schweinemedallions mit Marktgemüse & Kartoffelpüree
Gnocchi in mediterraner Rosmarin-Tomaten-Sauce
Orientalische Couscous Pfanne mit gebratenem Gemüse
Gebratenes Lachsforellenfilet in Veltlinsauce mit Buttergemüse und Dillkartoffel
Pasta mit Venusmuscheln in fruchtiger Tomatensauce & Knoblauch

Kategorie III

Gebratenes Maishähnchenbrüstchen an getrüffelter Cremepolenta & Ratatouille
Zarter Rinderbraten vom Almochen mit Butterspätzle
Tagliatelle mit Waldpilzen und gehobeltem Grana
Süßkartoffel-Gnocchi mit Tête de Moine & Rucola
Bunte Nudelpfanne mit in Zitronenbutter geschwenkten Garnelen
Gebratenes Saiblingsfilet in Dillsauce mit Wildreis und Babykarotten

Kategorie IV

Rosa gebratene Lammkronen mit Parmesan-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse dazu Rosmarinkartoffel
Duett vom gebratenem Wolfsbarschfilet & Riesengarnele
auf mediterranem Risotto mit Schmortomaten & gehobeltem Grana

Speisen	Einheit	Einzelpreis
Kategorie I	pro Port.	20,00
Kategorie II	pro Port.	25,00
Kategorie III	pro Port.	35,00
Kategorie IV	pro Port.	45,00



Salat, Gebäck & Dessert

Salat

Auswahl an Salaten mit feinen Dressings



Gebäck

Verschiedene Brot & Gebäcksorten



Kuchen

Kokos-Schokoküchlein

Linzer-Schnitte

Variation von Obstkuchen (Apfel, Zwetschke & Marille)



Cremen

Hausgemachte Pfirsich-Joghurtcreme

Limettencreme mit Minze

Tiramisu im Glas

Duett von hellem & dunklem Schokomousse



Desserts

Topfenockerl auf Zimt-Butterbrösel mit Beerenröster

Fruchtknödel auf Butterbröseln

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Fruchtröster

Weitere Speisen auf Anfrage!

Speisen	Einheit	Einzelpreis
Salat	pro Port.	6,00
Gebäck	pro Port.	2,20
Kuchen	pro Port.	6,00
Cremen	pro Port.	8,50
Dessert	pro Port.	15,00

Kindererlebnis

Das Wohl der Kleinen liegt uns besonders am Herzen!

Wir bereiten auf Wunsch gerne ein eigenes, kleines Kinderbuffet vor mit altersgerechten Speisen, die Spaß machen.

- Kinderschnitzel von Huhn oder Pute mit gebackenen Kartoffeltwister/Smileys dazu Ketchup und eine kleine Überraschung

Babys werden auf Wunsch mit Bio-Babynahrung verwöhnt!

Babystühle bereiten wir ebenfalls gerne nach Bedarf vor.



hier geht durch den
Magen - das tut bestimmt
sausch



Zusatzpaket - Lunchbuffet

Mittagstisch für 2 Stunden inkl. benötigtes Equipment

Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

&/oder

Vorspeise

Griechischer Bauernsalat

Hauptgerichte

Herzhaftes Rindsgulasch mit Knödel oder Butterspätzle

Überbackene (Lachs-)Lasagne mit Tomatensauce

Desserts

Variation von Obstkuchen

Speisen vom Buffet	Einheit	Einzelpreis
Lunch (Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)	pro Person	29,00

Mitternachts-Imbiss (gerne auch als Mittagessen möglich)

Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck dazu Senf & Kren

Wurstsalat mit Zwiebel & Paprika dazu Hausbrot (gerne auch Weißbrot)

Schweizer-Wurstsalat mit Zwiebel & Paprika dazu Hausbrot (gerne auch Weißbrot)

Kalte gemischte Platte (Schinken, Käse, div. Aufstriche, Butter, Sauergemüse) mit Gebäck und Bauernbrot

Herzhafte Leberkäs Jause mit Gebäck & verschiedenen Saucen

Pikantes Kartoffel-Würstelgulasch mit Weißbrot (gerne auch mild bzw. vegetarisch möglich)

Speisen vom Buffet	Einheit	Einzelpreis
Imbiss	pro Person	15,00

Gerne auch serviert möglich – hierbei ist mit einem Aufpreis von 300,00 für die Errichtung einer tauglichen Anrichtestation der Speisen zu rechnen.

Änderungen sind eventuell Aufpreis pflichtig aber gerne möglich.



Getränke in Pauschale

In allen Pauschalen Varianten bereits enthalten

Folgende Getränke sind in der Pauschale **für 8 Stunden** enthalten (wie im Vorfeld vereinbart bzw. ab Eintreffen der Gäste)

- Mineralwasser still & prickelnd (aus der Literflasche)
- Fruchtsäfte verschiedene Sorten (aus der Literflasche)
- Limonaden (aus der Literflasche)
- Kaffee & Tee (aus dem Vollautomaten)
- Gespritzter Weißwein (aus Fass od. Falsche)
- Bier, Radler & alkoholfreies Bier (vom Fass od. Flasche)

Getränkepauschale	Einheit	Einzelpreis
Getränke	pro Person	25,50
(für 8 Stunden)		

Nicht in der Pauschale enthalten sind folgende alternative Getränke

Alkoholfreie Getränke (pro Glas/Port)

- Orangensaft gepresst 4,50
- Ingwer-Zitronengras-Limonade 4,50
- Hausweine 0,75 l 22,00
- Prosecco 0,75 l 25,00
- Spirituosen 0,75 l 45,00
- Longdrinks Glas 6,50

ebenso ein etwaiges

Begrüßungsgetränk per Glas

- Prosecco (auch mit Orangensaft) 4,50
- Beerenbowle 6,50
- Kir Royal 6,50

oder als Digestif

Süß-Wein 0,375 l Falsche (W. Opitz)

- Goldackerl TBA 2018 0,375 l 49,00
- Opitz One 2018 0,375 l 65,00



Wein oder Schnaps - Selbstmitnahme

Natürlich kann der Wein oder Schnaps auch vom Brautpaar (ohne Verrechnung von Stoppelgeld) selbst mitgebracht werden. Bitte für rechtzeitige Kühlung sorgen.

Weitere Getränke auf Anfrage!



Übersicht Getränke

Alkoholfreie Getränke - Literware

○ Mineralwasser prickelnd/still	1,0 l	8,50
○ Limonaden – Coca Cola, Coca Cola light, Almdudler,...	1,0 l	9,90
○ Orangensaft	1,0 l	9,90
○ Tonic, Bitterlemon	1,0 l	9,90
○ Fruchtsaft Fam. Wurm (versch. Sorten)	1,0 l	12,50

Alkoholfreie Getränke – klein Gebinde/Gläser

○ Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	3,00
○ Limonaden – Coca Cola, Coca Cola light, Almdudler,...	0,33 l	3,50
○ Orangensaft	0,20 l	3,50
○ Orangensaft gepresst	0,20 l	4,50
○ Ingwer-Zitronengras-Limonade	0,25 l	4,50
○ Tonic, Bitterlemon	0,33 l	3,50
○ Fruchtsaft Fam. Wurm (versch. Sorten)	0,25 l	3,50
○ Red Bull	Dose	4,50

Kaffee/Tee – aus der Espressomaschine

○ Kaffee – Arabica/Robusta, Nespresso	pro Portion	3,00
○ Tee – Tee-Boutique div. Sorten	pro Portion	3,00

Bier in Glasflaschen

○ Bier	0,33 l	3,50
○ Radler	0,33 l	3,50
○ Zipfer Hell (alkoholfrei)	0,33 l	3,50

Bier vom Fass

○ Bier (Fass - inkl. Zapfanlage und Co2)	30 l	275,00
○ Bier (Fass - inkl. Zapfanlage und Co2)	50 l	445,00

Wein, Prosecco/Schaumwein

○ Tat:Motiv Hauscuvée weiß (Weingut W. Opitz)	0,75 l	22,00
○ Tat:Motiv Hauscuvée rot (Weingut W. Opitz)	0,75 l	22,00
○ Grüner Veltliner Eckl ohne Kanten Eckl	0,75 l	22,00
○ Grüner Veltliner Literware Eckl	1,00 l	15,00
○ Prosecco "I Am"	0,75 l	25,00
○ Pros Eckel (Weingut Eckl)	0,75 l	27,00
○ Prosecco "Nani Rizzi" D.O.C.G	0,75 l	29,00

Weitere Getränke auf Anfrage!



Spirituosen & Longdrinks

Spirituosen Miniaturen

- | | | |
|------------------------|--------|------|
| ○ Jägermeister | 0,02 l | 4,00 |
| ○ Klopfer (div Sorten) | 0,02 l | 4,00 |

Spirituosen Port. Flaschen

- | | | |
|---------------------------|---------|------|
| ○ Aperol Spritz | 0,175 l | 6,50 |
| ○ Lillet | 0,20 l | 6,50 |
| ○ Campari-Soda | 0,10 l | 6,50 |
| ○ Sanbitter (alkoholfrei) | 0,10 l | 6,50 |

Spirituosen Flaschen – 0,75 l

- | | | |
|------------------------------|--------|-------|
| ○ Campari | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Aperol | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Lillet | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Martini | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Rum (Bacardi, Cap. Morgan) | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Vodka | 0,75 l | 45,00 |
| ○ Gin | 0,75 l | 45,00 |

Longdrinks - per Glas

- | | | |
|---------------------------------------|------|------|
| ○ Hugo mit Minze | Glas | 6,50 |
| ○ Aperol Sprizz | Glas | 6,50 |
| ○ Lillet Vive (mit Tonic und Limette) | Glas | 6,50 |
| ○ Mojito | Glas | 6,50 |
| ○ Campari Soda | Glas | 6,50 |
| ○ Campari-Orange | Glas | 6,50 |
| ○ Sommerliche Beerenbowle | Glas | 6,50 |
| ○ Vodka-Lemon | Glas | 6,50 |
| ○ Gin-Tonic | Glas | 6,50 |
| ○ Rum-Cola | Glas | 6,50 |

Bei Bedarf:

Eis	Einheit	Einzelpreis
Eiswürfel für Getränke		
Eiswürfel aus der Maschine für Longdrinks	Ca. 5 kg	15,00

Weitere Getränke auf Anfrage!



Equipment & Geräte

Sämtliches benötigtes Equipment wird auf Ihre Speisen- bzw. Getränkeauswahl abgestimmt und so in einer Pauschale von Euro 25,50 pro Person enthalten bzw. bereits in allen Pauschalen Varianten inkludiert ...

- Geschirr
- Gläser
- Besteck

Gläser- und Geschirrbruch/Schwund: Gläser und Geschirr welche(s) bei der Veranstaltung durch Gäste zu Bruch geht, verloren oder beschädigt wird, muss zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt werden.

... ebenso, sämtliches benötigtes Equipment für die Zubereitung und Bereitstellung der Speisen & Getränke

- Sämtliche Küchengeräte und Kochutensilien
- Bain-Marie, Anrichtestation
- Induktionsplatten
- Fritter
- Öfen
- Buffet-, & Anrichte-Equipment
- Zapfanlage inkl. CO2
- ...

Equipmentpauschale	Einheit	Einzelpreis
Equipment	pro Person	25,50

Nicht in der Pauschale enthalten sind wenn benötigt

- Kühlschrank für Getränke **65,00**
- Gefriertruhe für Speisen oder Eis **55,00**
- Gläserspüler **95,00**
- Anrichtestation der Speisen **bei Menüservice* - pauschal 300,00**

*** die Voraussetzung hierfür ist**

- Trinkwasser (Gardena-Anschluss)
- Stromanschluss (min. 2 x 16 A)
- 15 m2 verfügbare Fläche für Küchen-Equipment (auch in einem Zelt im Freibereich möglich)

Weiteres Equipment auf Anfrage!



Tischwäsche & Veranstaltungs-Equipment

Tischwäsche

• Stoffservietten weiß 50 x 50 *	Stück	2,00
• Hochwertige Papierservietten in Wunschfarbe 50 x 50*	Stück	1,00
• Tischtuch weiß - für Buffet und Tische*	Stück	10,00
• Buffetskirting 5 lm. *	Stück	25,00
• Tischtuch weiß rund ca. 280 cm für Tische/Stehtische	Stück	15,00
• Stretchhülle für Stehtisch (weiß)	Stück	15,00
• Hussen für Bankettstuhl	Stück	7,50
• Hussen für Biertisch	Stück	15,00
• Hülle für Bierbank	Stück	10,00
• Hussen für Biertischgarnitur (2 Bänke & 1 Tisch - Kombi)	Stück	30,00

Tischwäsche/Textilpaket	Einheit	Einzelpreis
Tischwäsche mit * gekennzeichnet	Paket	350,00
ist in der Pauschale enthalten		

Wir bitten um Verständnis, dass irreparabel beschädigte Tischwäsche (zB Brandloch) zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt werden muss.

Möbel

• Tisch rund 180 cm 8-10 Personen	Stück	22,00
• Tisch eckig 160 x 90 cm (zB für Buffet, Geschenketisch)	Stück	18,00
• Tisch für Küche – 220 x 90 Metall (Lebensmittelecht)	Stück	35,00
• Stehpult 80 cm ohne Hussen	Stück	20,00
• Stehpult 80 cm Set mit Stretch Hussen	Stück	30,00
• Bankettstuhl gepolstert mit Lehne	Stück	8,00
• Hochstuhl	Stück	5,50
• Biertischgarnitur im Set (2 Bänke & 1 Tisch)	Stück	20,50
• Loungemöbel Hocker „weiß“	Stück	35,00
• Loungemöbel Bank/Fauteuil „weiß“	Stück	65,00
• Loungemöbel Tisch „weiß“	Stück	25,00
• Loungemöbel Set „weiß“ Set (4 Items)	Stück	115,00

Schankequipment & Zelte

• Barelement mit Zapfanlage Brauerei	Stück	145,00
• Barelement weiß (vor Kirche od. Veranstaltungsgebäude)	Stück	400,00
• Scherenzelt 3x3 Meter (inkl. Seitenteile)	Stück	55,00
• Scherenzelt 6x3 Meter (inkl. Seitenteile)	Stück	95,00
• Pagoden-Zelt weiß 5,0 x 5,0 inkl. Aufbau durch Zeltbauer	Stück	800,00
• Ambiente-Beleuchtung (Strahler färbig)	Stück	20,00
• Heizpilz/Heizkanone	Stück	65,00
• Flaschengasfüllung für Heizpilz	Stück	50,00
• Lieferung Veranstaltungs,- Fremdequipment (innerhalb 50 km)	Stück	175,00

Zusätzlicher Bedarf, wird nach Aufwand verrechnet. Bitte beachten Sie, dass die Geräte je nach Ausstattung der vorhandenen Küche sowie nach Wahl der Menüfolge abgestimmt & danach verrechnet werden!



Impressionen

Stehtisch mit Stretchhussen - (im Inneren beleuchtbar)
Barhocker weiß



Bierbank mit Hussen



Loungemöbel (Abb. Ähnlich)



Heizpilz (Abb. Ähnlich)



Pagode 5x5 m



Bankettstuhl



Mitarbeiter

Die Mitarbeiter sind in den Pauschalen Varianten **für 2 Stunden am Aufbau- und Abbautag sowie 8 Stunden am Veranstaltungstag inklusive** danach zum angegebenen Tarif pro Stunde

In Pauschale

für 2 Stunden inklusive

- Auf- und Abbauhelfer

für 8 Stunden inklusive

- Servicemitarbeiter
- Koch/Bufetkraft
- Cateringleiter/Serviceleiter

danach per Stunde

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| • Servicemitarbeiter | 45,00 |
| • Koch/Bufetkraft | 50,00 |
| • Auf- und Abbauhelfer | 35,00 |
| • Cateringleiter/Serviceleiter | 55,50 |



Die Mitarbeiterkosten werden (außerhalb der jeweiligen Pauschale) nach tatsächlichem Aufwand verrechnet. Bitte beachten Sie, dass die Stunden vom Eintreffen bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. **Sonn- & Feiertagszuschlag von 100%**

Der Einsatz, einzelner Mitarbeiter ist mit 10 Stunden begrenzt!

Anlieferung (Sonstiges)

Es sind bis zu 6 Fahrten in den Pauschalen Varianten enthalten (3 x Anlieferung und 3 x Abholung - **maximal 300 Km**). Etwaiger Mehraufwand wird gesondert in Rechnung gestellt - zusätzliche Fahrten pro Km € 1,65
Sonn- und Feiertagszuschlag + 50 %

Anlieferung Abholung	Einheit	Einzelpreis
Anlieferung und Abholung bzw. Fahrtkosten	Km	1,65
Durchschnittlich ca. 4-6 Fahrten pro Veranstaltung (gesamt Fahrten Hin und Retour x € 1,65) An Sonn- und Feiertagen + 50 % Zuschlag	Minimumtarif	75,00
Lieferung Fremdequipment/Lieferdienst (innerhalb 50 km - pauschal) oder pro Km € 3,55	pauschal	175,00

Das Handling Fee von Euro 750,00 **entfällt ab einem Umsatz von 3.500,00 Euro**

Handling Fee	Einheit	Einzelpreis
Pauschal		
Handling Fee – Bearbeitungs-, Grundgebühr	pauschal	750,00



Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Diese Angebotsliste ist für 30 Tage ab Zustellung gültig.

Selbstverständlich berechnen wir Ihnen die zu erwartenden Gesamtkosten sobald wir alle notwendigen Informationen dafür von Ihnen bekommen haben (Auswahl Begrüßung, Speisen & Getränke, Mitternachtssnack, voraussichtliches Ende,...). Gerne können wir dies auch bei einem gemeinsamen Termin abklären.

Bei einer Zusage ist der Preis des letzten bzw. aktuellen Angebot verbindlich.
Die Preise verstehen sich in Euro **inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Wir möchten an dieser Stelle darauf hinweisen, dass das Angebot auf die genannte Gästeanzahl (erwachsen Personen) berechnet wird. Für Kinder gilt eine Sonderregelung.

Die Pauschalen beziehen sich während des gesamten Veranstaltungszeitraumes auf die im Vorfeld gemeldete Personenanzahl.

Bei größerer Abweichung der Personen behalten wir uns bei Bekanntgabe der endgültigen Gästeanzahl eine Preisanpassung vor. Unabhängig davon dient die, bis spätestens **14 Tage vor der Veranstaltung**, genannte (gerne auch via Mail) Personenanzahl als Mindestverrechnungsgrundlage.). Kurzfristige Absagen können dann leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Das Handling Fee von Euro 750,00 entfällt ab einem Umsatz von 3.500,00 Euro

Etwaige Raummieten und Gebühren für Küchenbenutzung oder Catering-Rückzugsräume sowie Cateringabgaben sind vom Veranstalter (Brautpaar) zu tragen und werden 1:1 in Rechnung gestellt.

Wir bitten um Verständnis, dass irreparabel beschädigte Tischwäsche (zB Brandloch) zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt werden muss.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage unter: **www.tatmotiv.at**

Wir bitten Sie zum Zeichen Ihres Einverständnisses um schriftliche Auftragsbestätigung per Mail an **office@tatmotiv.at** und um **Bekanntgabe der Verrechnungsadresse**

Evaluierungen bzw. Anpassungen werden, der jeweils aktuellen Situation geschuldet, regelmäßig durchgeführt!

Verrechnungsmodalität: Eine „Safe the date Rechnung“ (ca. 500,00) erfolgt nach Unterzeichnung des Vertrages. Weiters kann eine Anzahlung in der Höhe von 30-50% des Auftrages erfolgen. Der Rest ohne Abzug sofort nach Erhalt der Rechnung.

Storno: Für einen Auftrag, welcher nach Eventbestätigung storniert wird, verrechnen wir bis 14 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstermin 50% der Vertragssumme - danach 100%.

Der Ordnung halber möchten wir darauf hinweisen, dass es uns lt. Lebensmittelgesetz nicht erlaubt, ist zubereitete Speisen am Veranstaltungsort zu belassen oder den Gästen mitzugeben.

Bestätigung

Verrechnungsadresse:

.....
Datum, Auftraggeber



Hochzeitsimpressionen



24

Tat:Motiv Catering & Events

Tatmotiv GmbH

Bahnhofstraße 31 • 4481 Asten • +43 7224/214 36

www.tatmotiv.at • office@tatmotiv.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Unsere Speisen enthalten allergene Stoffe wie:



Glutenhaltiges Getreide (dh. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
Code: A



Krebstiere und -erzeugnisse
Code: B



Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Code: C



Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
Code: D



Erdnüsse und -erzeugnisse
Code: E



Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
Code: F



Milch einschließlich Laktose = Milchzucker und -erzeugnisse
Code: G



Schalenfrüchte (dh. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
Code: H



Sellerie und -erzeugnisse
Code: L



Senf und -erzeugnisse
Code: M



Sesamsamen und -erzeugnisse
Code: N



Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO²)
Code: O



Lupinen und daraus hergestellte Produkte
Code: P



Weichtiere (Mollusken) wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Code: R

