

# BESTELLFORMULAR

WIFF - im WIFI Salzburg

VERANSTALTUNG \_\_\_\_\_

DATUM \_\_\_\_\_

VA-BEGINN \_\_\_\_\_ VA-ENDE \_\_\_\_\_

PERSONEN \_\_\_\_\_ RAUM \_\_\_\_\_

KOSTENSTELLE \_\_\_\_\_

AUFBAU BIS \_\_\_\_\_

## SEMINARVERPFLEGE

### KAFFEE

- WIFF I  
Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l;  
6,00 p.P. (Min.bestellwert 30,00)  
Personenanzahl \_\_\_\_\_
- WIFF II  
Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l, Rauch Fruchtsaft 1 l  
7,00 p.P. (Min.bestellwert 30,00)  
Personenanzahl \_\_\_\_\_
- WIFF III (2xtäglich)  
Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l, Rauch Fruchtsaft 1l, Granderwasser 1l  
9,00 p.P. (Min.bestellwert 30,00)  
Personenanzahl \_\_\_\_\_
- WIFF IV (ab 25 Personen)  
Meinl Filterkaffee, Mineralwasser prickelnd Granderwasser 1l  
5,00 p.P.  
Personenanzahl \_\_\_\_\_

### GETRÄNKE individuell gestalten

(Verrechnung nach Verbrauch; Min.konsumation € 5,00 pro Person, bzw. € 30,00 pro Lieferung)

- |   |        |      |
|---|--------|------|
| <input type="checkbox"/> Div. Rauch Fruchtsäfte     | 1,0 l  | 6,50 |
| <input type="checkbox"/> Div. Rauch Fruchtsäfte     | 0,2 l  | 3,20 |
| <input type="checkbox"/> Mineral prickelnd/still    | 0,75 l | 4,20 |
| <input type="checkbox"/> Mineral prickelnd/still    | 0,33 l | 2,90 |
| <input type="checkbox"/> Granderwasser              | 1,0 l  | 2,80 |
| <input type="checkbox"/> Tee                        |        | 2,90 |
| <input type="checkbox"/> Kaffeemaschine pro Portion |        | 2,90 |

### Zusätzliche GETRÄNKE

(Verrechnung nach Verbrauch)

- |   |        |       |
|---|--------|-------|
| <input type="checkbox"/> Stiegl Hell      | 0,33 l | 3,50  |
| <input type="checkbox"/> Stiegl Radler    | 0,33 l | 3,50  |
| <input type="checkbox"/> Grüner Veltliner | 0,75 l | 22,90 |
| <input type="checkbox"/> Zweigelt         | 0,75 l | 22,90 |
| <input type="checkbox"/> Prosecco         | 0,75 l | 22,90 |

### pikante SNACKS

(Min.Bestellmenge 3 Stk. pro Sorte; Glutenfrei möglich)

#### Jourgebäck gefüllt mit

- |                                   |           |              |
|-----------------------------------|-----------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Gouda    | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Brie     | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Salami   | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Schinken | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Lachs    | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Vegi     | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Vegan    | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |

#### Tramezzini gefüllt mit

- |  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Thunfisch       | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Lachs           | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Tom./Mozzarella | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Parmaschinken   | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |

#### Wraps gefüllt mit

- |  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Gemüseaufstrich | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Lachs           | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Putenschinken   | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Schinken        | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Thunfisch       | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Vegan           | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |

### Süße SNACKS

(Min.Bestellmenge 3 Stk. pro Sorte - ausg. Obst; Glutenfrei möglich)

- |  |           |              |
|--|-----------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Div. Kuchen   | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Topfenstrudel | Stk. 3,50 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Apfelstrudel  | Stk. 3,50 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Div. Plunder  | Stk. 2,20 | Anzahl _____ |
| <input type="checkbox"/> Frisches Obst | Stk. 1,10 | Anzahl _____ |

**BITTE SENDEN SIE ZUM BESTELLEN  
IMMER ALLE DREI SEITEN AN UNS  
RETOUR! DANKE!**

WIFF@GASSNER-GASTRONOMIE.AT

# MITTAGESSEN - NUR SEMINAR-/TAGUNGSGÄSTE

WIFF V Mittagessen im Restaurant 12,90 p.P. Pers.anzahl \_\_\_\_\_  
Salat + Tagesgericht inkl. Getränk alkoholfrei

WIFF VI Mittagessen im Restaurant 15,90 p.P. Pers.anzahl \_\_\_\_\_  
Salat + Suppe + Tagesgericht + Dessert inkl. Getränk alkoholfrei

## FINGERFOOD

Prosciutto / Melone _____	Lachsrollchen _____	Tartar vom heimischen Rind _____
Tomate-Mozz.-Spieß _____	Gurke/Forelle ger. _____	Vitello Tonnato _____
Schinken-Käse-Kipferl _____	Schafskäse/Birne _____	Lachs Tartar _____
Bruschetta _____	Börek mit Fleisch _____	Riesengarnele/Kartoffelteig _____
Wassermelone/Feta _____	Börek vegetarisch _____	Huhn süß-sauer/Asia Nudeln _____
3,00 p. Stk	3,80 p. Stk	4,90 p. Stk
Mindestmenge 5 Stk. p. Sorte	Mindestmenge 5 Stk. p. Sorte	Mindestmenge 10 Stk. p. Sorte

## FRÜHSTÜCK

### FRÜHSTÜCK WIFF I

(ab 10 Personen)

Reichhaltiger Brotkorb mit Gebäck & Croissant  
Wurst- und Käseplatten auf Etagere  
Lachs & Avocado  
Birchermüsli & Joghurt im Glas serviert  
Butter, Marmelade, Honig, Nutella  
Rührei & Speck

15,50 p.P.

Personenanzahl \_\_\_\_\_

### FRÜHSTÜCK WIFF II

(nur für Mitarbeiter WKS und WIFI)

Reichhaltiger Brotkorb mit Gebäck & Croissant  
Wurst und Käseplatte  
Fruchtjoghurt  
Butter, Marmelade, Nutella  
Weiches Ei  
Tasse Kaffee und Orangensaft

11,50 p.P.

Personenanzahl \_\_\_\_\_

## BRETTLJAUSE

(ab 10 Personen)

5 verschiedene Wurstsorten  
5 verschiedene Käsesorten  
Butter  
Gemügesticks & Eingelegtes  
Frisch geriebener Kren  
Bauernbrot

€ 18,50 p.P

Personenanzahl \_\_\_\_\_

## SALATE/SUPPEN

(Min.Bestellmenge 10 Stk./Sorte)

Gem. Salate der Saison im Glas serviert	2,50	_____
Reichhaltiges Salatbuffet mit 2 Saucen	5,50	_____
Klare Rindersuppe mit Einlage	2,50	_____
Erdäpferrahmsuppe mit Speck a part	2,50	_____
Tomatencremesuppe	2,50	_____
Linsensuppe	2,50	_____
Kürbiscremesuppe	2,50	_____

## NACHSPEISEN

(Min.Bestellmenge 10 Stk./Portion)

Schokoladen Mousse (im Glas) 2,90 /Stk. _____	Panna Cotta (im Glas) 2,90 /Stk. _____
Tiramisu (im Glas) 2,90 /Stk. _____	Erbeertiramisu (im Glas) 2,90 /Stk. _____
Topfenknödel mit Röster 4,00 /Port. _____	Kaiserschmarrn mit Röster 4,00 /Port. _____

# HAUPTGERICHT AB 10 PERSONEN

1 HAUPTGANG ZUR WAHL; BUFFET ZUR ENTNAHME VOM CHEFING DISH

- Würstlbuffet: Frankfurter | Debreziner | Weißwürstel | Gebäck | Brezn | Senf 9,90 p.P
- Gemüselasagne Kräuter Dip 10,50 p.P
- Ravioli Käserahmsauce 10,50 p.P
- Fleischlaibchen Kartoffelpüree 11,90 p.P
- Leberkäsbuffet Dreierlei Leberkäs | Spiegelei | Kartoffelsalat 12,90 p.P.
- Wiener Schnitzel v. Schwein/vom Huhn + 1€ | Petersilienkartoffeln 13,50 p.P.
- Ausgelöstes Wiener Backhuhn Erdäpfel-Vogerlsalat | gebackene Petersilie 14,80 p.P.
- Blech Pizza Vegetarisch | Schinken | Salami | Thunfisch 12,50 p.P.

Personenanzahl \_\_\_\_\_

# HAUPTGERICHT AB 25 PERSONEN

2 HAUPTGÄNGE ZUR WAHL + 1 GEMÜSE-BEILAGE; BUFFET ZUR ENTNAHME VOM CHEFING DISH; JE 1X FLEISCH UND 1X VEGETARISCH; 25,00 P.P.

- Schweinebraten Semmelknödel | Krautsalat
- Tafelspitz Petersilienkartoffeln | Kren
- Gebratene Lachsforelle Petersilienkartoffel | zerlassene Butter
- Wildragout Serviettenknödel | Preiselbeeren
- Geschmorte Rindsbackerl Kartoffelpüree
- Schweinemedallions Champignonrahmsauce | Spätzle
- Rindsgulasch Semmelknödel
- Gefüllte Paprika Reisfleisch Kartoffelpüree | Tomatensauce
- Zürcher Geschnetzeltes Reis
- Piccata Milanese Pasta | Tomatensauce | Parmesan
- Cordon Bleu Petersilienkartoffeln
- Boeuf Stroganoff Reis
- Lasagne Bolognese
- Hühnchen süß sauer Reis | Asia Gemüse
- Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln
  
- Kasnocken Röstzwiebeln
- Grünes Gemüsecurry Reis
- Pilzrahmragout Semmelknödel
- Nudelaufwurf Spinat
- Gemüsegratin Sauerrahmdip
- Gefüllte Paprika Couscous | Kartoffelpüree | Tomatensauce
- Wok-Gemüse Eiernudeln

Personenanzahl \_\_\_\_\_



## EXTRAS & ABSCHLIESSENDES

Wir verrechnen je nach Aufwand pro Tischtuch für Miete & Wäsche

2,90 Anzahl \_\_\_\_\_

Je nach Aufwand können Mitarbeiterstunden anfallen. Aufgrund unserer Erfahrungswerte, informieren wir Sie vor der Veranstaltung bereits über nötige Mitarbeiterstunden.

Pro Stunde verrechnen wir 31,90 Anzahl \_\_\_\_\_

**BEMERKUNGEN** \_\_\_\_\_

**ICH BESTELLE VERBINDLICH**

\_\_\_\_\_ Datum

\_\_\_\_\_ Name in Blockbuchstaben

\_\_\_\_\_ Unterschrift