

BESTELLFORMULAR

WIFF - im WIFI Salzburg

VERANSTALTUNG _____

DATUM _____

VA-BEGINN _____ VA-ENDE _____

PERSONEN _____ RAUM _____

KOSTENSTELLE _____

AUFBAU BIS _____

SEMINARVERPFLEGUNG

KAFFEE - min. 5 Personen

WIFF I

Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l;

6,00 p.P. (2x täglich Aufpreis 2,00 p.P.)

Personenanzahl _____

WIFF II

Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l, Rauch Fruchtsaft 1 l

7,00 p.P.

Personenanzahl _____

WIFF III (2xtäglich)

Meinl Kapselmaschine, Mineralwasser prickelnd & still 0,75l, Rauch Fruchtsaft 1l;

9,00 p.P.

Personenanzahl _____

WIFF IV (ab 25 Personen)

Meinl Filterkaffee, Mineralwasser prickelnd/still 5,00 p.P.

Personenanzahl _____

GETRÄNKE individuell gestalten

(Verrechnung nach Verbrauch; Min.konsumation bis 10 Pers. 45,00; bis 20 Pers. 80,00; ab 50 Pers. 125,00 pro Lieferung)

- | | | |
|---|--------|------|
| ☐ Div. Rauch Fruchtsäfte | 1,0 l | 6,50 |
| ☐ Div. Rauch Fruchtsäfte | 0,2 l | 3,20 |
| ☐ Mineral prickelnd/still | 0,75 l | 4,20 |
| ☐ Mineral prickelnd/still | 0,33 l | 2,90 |
| ☐ Tee | | 2,90 |
| ☐ Kaffeemaschine pro Portion | | 2,90 |

Zusätzliche GETRÄNKE

(Verrechnung nach Verbrauch)

- | | | |
|---|--------|-------|
| ☐ Stiegl Hell | 0,33 l | 3,50 |
| ☐ Stiegl Radler | 0,33 l | 3,50 |
| ☐ Stiegl 0,00 % AF | 0,33 l | 3,50 |
| ☐ Grüner Veltliner | 0,75 l | 22,90 |
| ☐ Zweigelt | 0,75 l | 22,90 |
| ☐ Prosecco | 0,75 l | 22,90 |

pikante SNACKS

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

Jourgebäck gefüllt mit

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|--------------|
| ☐ Gouda | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Brie | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Salami | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Schinken | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Lachs | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Vegi | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |
| ☐ Vegan | Stk. 2,80 | Anzahl _____ |

Tramezzini gefüllt mit

- | | | |
|--|-----------|--------------|
| ☐ Thunfisch | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| ☐ Lachs | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| ☐ Tom./Mozzarella | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| ☐ Parmaschinken | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |
| ☐ Chicken Curry | Stk. 2,90 | Anzahl _____ |

Wraps gefüllt mit

- | | | |
|--|-----------|--------------|
| ☐ Gemüseaufstrich | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Lachs | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Putenschinken | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Schinken | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Thunfisch | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Vegan | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |

Süße SNACKS

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

- | | | |
|--|-----------|--------------|
| ☐ Div. Kuchen | Stk. 3,00 | Anzahl _____ |
| ☐ Topfenstrudel | Stk. 3,50 | Anzahl _____ |
| ☐ Apfelstrudel | Stk. 3,50 | Anzahl _____ |
| ☐ Div. Plunder | Stk. 2,20 | Anzahl _____ |
| ☐ 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

versch. Crostini _____	Lachsröllchen _____	Carpaccio vom heim. Rind _____
Tomate-Mozz.-Spieß _____	Gurke/Forelle ger. _____	Lachs Tartar _____
Schinken-Käse-Kipferl _____	Shrimpscocktail _____	mar. Kalbstafelspitz _____
Bruschetta _____	Twist Schinken _____	gebeizte Forelle/Gurke _____
Wassermelone/Feta _____	Twist Spinat _____	knusprige Garnele _____
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)

verschiedene Wurstsorten
verschiedene Käsesorten
Butter
Gemüsesticks & Eingelegtes
Frisch geriebener Kren
Bauernbrot

€ 18,50 p.P

Personenanzahl _____

SALATE

(Min.Bestellmenge 10 Stk./Sorte)

Gem. Salate der Saison im Glas serviert	2,50	_____
Reichhaltiges Salatbuffet mit 2 Saucen	5,50	_____

NACHSPEISEN

(Min.Bestellmenge 10 Stk./Portion)

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

Panna Cotta (im Glas) 2,90 /Stk.	_____
Erbeertiramisu (im Glas) 2,90 /Stk.	_____
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 |
| ☐ Tortellini Fleisch oder Vegi 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 | 14,80 p.P. |
| ☐ Blech Pizza Vegetarisch Schinken Salami Thunfisch | 12,50 p.P. |

Personenanzahl _____

HAUPTGERICHT AB 25 PERSONEN

2 HAUPTGÄNGE ZUR WAHL; BUFFET ZUR ENTNAHME VOM CHEFING DISH
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 |
| ☐ Putenmedallions Pfefferrahmsauce Tagliatelle Saisongemüse |
| ☐ Zürcher Geschnetzeltes Reis |
| ☐ Piccata Milanese Pasta Tomatensauce Parmesan |
| ☐ Cordon Bleu Petersilienkartoffeln |
| ☐ Mit Frischkäse gefüllte Maishendlbrust Gnocchi Saisongemüse |
| ☐ Lasagne Bolognese |
| ☐ Hühnchen süß sauer Reis Asia Gemüse |
| ☐ Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln |
| ☐ Kasnocken Röstzwiebeln |
| ☐ Grünes Gemüsecurry Reis |
| ☐ Pilzrahmragout Semmelknödel |
| ☐ Süßkartoffelgnocchi junger Spinat Radicchio VEGAN |
| ☐ Ruccola-Ravioli Ratatouille-Schaum VEGAN |
| ☐ Gefüllte Paprika Couscous Kartoffelpüree Tomatensauce |

Personenanzahl _____

GERNE
ERSTELLEN WIR
IHNEN FÜR DEN
BESONDEREN
ANLASS EIN
INDIVIDUELLES
ANGEBOT!

EXTRAS & ABSCHLIESSENDES

Wir verrechnen je nach Aufwand
pro Tischtuch für Miete & Wäsche
pro Husse für Miete & Wäsche

2,90	Anzahl _____
2,90	Anzahl _____

Je nach Aufwand können Mitarbeiterstunden anfallen. Pro Stunde verrechnen wir 33,90
Anzahl _____

BEMERKUNGEN

ICH BESTELLE VERBINDLICH

Datum

Name in Blockbuchstaben