GSG – DIE FESTWIRTE GMBH
Gutheil-Schoder-Gasse 8 – 12 | A-1100 Wien
+43 664 91 37 978
hello@festwirtecatering.at

www.festwirte.at

FEST
WIRTE

DIE FESTWIRTE

Unser Ziel ist es, individuelle Lösungen für jeden Kundenwunsch zu kreieren. Dabei verstehen wir Kochen als Leidenschaft und erstellen für Sie ein formvollendetes Eventkonzept für jeden Anlass.

Unsere Umwelt liegt uns am Herzen.

Als umweltzertifiziertes Unternehmen legen wir besonderen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Dies umfasst neben dem Bekenntnis zu Regionalität und Saisonalität die Verwendung biologisch produzierter Grundprodukte, die nach Möglichkeit FAIR gehandelt wurden.

Gefühl und Individualität.

Mit viel Gefühl und Liebe zum Detail arbeiten Eventmanagement, Küche und Service als Team zusammen. Dies ermöglicht uns, Ihnen ein sympathisches, erstklassiges Service sowie hochwertig zubereitete Speisen zu bieten.

Nur das Beste ist uns gut genug.

Um Ihnen stets individuelle, ambitionierte Lösungen zu bieten, sind wir ständig auf der Suche nach neuen Produkten, Kreationen und Umsetzungsmöglichkeiten. Auf Sonderwünsche, auch bedingt durch Unverträglichkeiten, Allergien oder religiöse Traditionen, gehen wir natürlich gerne ein!

Wunderbar von Anfang an







FINGERFOOD

Sandwiches, Brötchen & Co

Aufstriche & Beläge

Schwarzbrotstreifen (4 x 9 cm)	€ 1,55
Medaillons (gerade geschnittenes Baguette)	€ 1,65
Mundhappen (4 x 4 cm)	€ 1,35

- Putenschinken | Kirschtomate | Petersilie
- Prosciutto | Melone | Melisse
- Mailänder Salami | Grillpaprika | Perlzwiebel
- Beinschinken | Kren | roter Paprika
- Verhackertes | Chili | Frühlingszwiebel
- Lardo | Kalamata-Olive | Granaspäne
- Räucherlachs | Wasabi-Kaviar | Kapernbeere
- Rillettes von der Ausseer Forelle | Dille
- Gouda | Rettich | Sakura-Kresse
- Brie | Traube | Walnuss
- Eiaufstrich | Gartenkresse
- Wiener Liptauer | Gurkerl | Rosenpaprika
- Erdäpfelkas' | Majoran | schwarzer Pfeffer
- Frischkäse | Radieschen | Daikon-Kresse
- Butter | Schnittlauch | Flor de Sal (optional V+)
- Brat'lfett | Orangenzwiebel V+
- Baba Ganoush | Kreuzkümmel V+
- Oliventatar V+
- Pomodori-secchi-Verhackertes | Olive V+
- Gegrilltes Gemüse | italienische Kräuter V+

Wraps € 3,30

Füllungen

- BBQ-Huhn | Bummerlsalat | Salsa
- Knuspriger Bacon | Ei | Kresse
- Räucherlachs | Senfcreme | Rucola
- Feta | junger Spinat | Frischkäse
- Avocadocreme | Tomate V+
- Gegrilltes Gemüse | Hummus | Rucola V+

Canapés € 3,20

Beläge

- Lardo | Kalamata-Olive | Granaspäne
- Huhn | Waldorfsalat | Orange
- Pastrami | Maiskolben
- Beinschinken | Essiggurkerl | Kren
- Serranoschinken | Melone | Petersilie
- Beinschinken | Steirer Kren | Schnittlauch
- Graved Lachs | Senfdill
- Camembert | Walnuss | Traube
- Rote Rübe | Hummus V+

Tramezzini € 2,60

Füllungen

- Parmaschinken | Rucola | Parmesan
- Räucherlachs | Cream Cheese | Eisbergsalat
- Hühnersalat | Curry | Mango
- BBQ-Huhn | Cheddar | Eisbergsalat
- Thunfisch | Kapern | roter Zwiebel
- Ricotta | Radicchio | Paprika
- Mozzarella | Tomate | Pesto
- Ei | Tomate | Rucola
- Avocado | Ei | Kresse
- Gurke | Salzbutter | Kresse (optional V+)
- Hummus | Grillzucchini | Sesam V+
- Gegrilltes Gemüse | italienische Kräuter V+

Gefülltes Jourgebäck € 2,90

Füllungen

- Beinschinken | Salzgurke | Senf
- Extrawurst | Gurkerl
- Salami | Paprika | Salat
- Rohschinken San Daniele | Rucola | Parmesan
- Pastrami | Krautsalat | Senfgurkerl
- Räucherlachs | Ei | Lollo Rosso
- Thunfischcreme | Kapernbeere | Zitrone
- Ei | Tomate | Rucola
- Gouda | gelber Paprika | Tomate
- Bergkäse | Radieschen | Brunnenkresse
- Büffelmozzarella | Paradeiser | Basilikumpesto
- Obazda | Schnittlauch
- Ziegenkäse | Feigensenf | Rucola
- Camembert | Preiselbeere | Walnuss
- Kürbisaufstrich | Schafskäse (optional V+)
- Avocado | Gemüse V+
- Räuchertofuaufstrich | Senf | Zwiebel V+

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Urban trifft Patisserie







FINGERFOOD

Semmel & Burger € 4,40

Handgebäck

- Beef-Burger | Tomate | Zwiebel
- Hühnerschnitzel | Semmerl
- Leberkäs | Semmerl
- Lachs-Baguette | Salatgurke
- Veggie-Burger | Sojasprossen
- Veganer Burger | Sojasprossen V+
- Antipasti | Ciabatta V+

Jourgebäck € 3,50

- Hühnerschnitzel | Semmerl
- Leberkäs | Semmerl
- Beef-Burger | Tomate | Zwiebel
- Gemüse-Antipasti | Weckerl V+

Plunder & Blätterteig € 2,90

- Schinkenkipferl
- Lachskipferl
- Knuspriges Pilztascherl
- Mini-Quiche | Spinat | Käse
- Mini-Pizza | Tomate | Mozzarella
- Pikante Tartelettes
- Mini-Quiche | getrocknete Tomaten V+
- Mini-Quiche | Pilze V+

Kuchen & Strudel ab € 2,50

Jourgröße

- Frühstücks-Plunder
- Buttercroissant
- Strudel (Apfel, Topfen, Marille, Zwetschke)
- Blechkuchen (Apfel, Marille, Zwetschke, Linzer, Schokolade etc.)
- Creme Fours
- Petits Fours & Pralinen
- Wiener Näschereien
- Vegane Wiener Näschereien V+
- Veganer Blechkuchen V+

Im Ganzen € 15,00

Von Kaplan aus Bad Tatzmannsdorf

- Kaiser-Guglhupf
- Striezel mit Fülle

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Flying Buffet vom Feinsten







KLEINE SPEISEN

Mini-Stanitzel € 2,70

- Forellenmousse | Saiblingskaviar
- Ziegenfrischkäse | Honigmelone
- Avocado | Limette | Chili V+
- Süßkartoffelpüree | Koriander V+

Mundhappen warm € 3,80

Klassiker

- Zander | Speckmantel
- Saté-Huhn | Erdnuss-Dip
- Schweinsfilet-Medaillon | Steinpilzhaube | Kerbelblatt
- Kraut-Strudel | Kernöl-Joghurt
- Spinat-Palatschinken | Feta
- Frühlingsrolle | Sweet-Chili-Sauce V+
- Polpette | spicy Tomatensalsa V+

Mundhappen warm € 5,30

Feine Auswahl

- Wiener Schnitzerl vom Kalb | Petersilie frite | Kren
- Mini-Steak vom Rind | Sauce Béarnaise

Gläser süß € 3,80

- Variation vom Apfelstrudel
- Variation der Sachertorte
- Coco Crème brûlée
- Tiramisu | Edelbitter
- Mascarponecreme | Marillen
- Birchermüsli | Apfel
- Topfen | Heidelbeere | Butterbrösel
- Mousse von der Dunklen | Beeren (optional V+)
- Himbeer-Panna-cotta | Hippe (optional V+)
- Fruchtsalat | saisonal V+

Gläser pikant € 3,80

- Wurstsalat | Gewürzgurken | rote Zwiebel
- Knuspriges Hühnchen | Sweet-Chili-Salat
- Steirischer Backhendlsalat | Käferbohnen | Kernöl
- Rindfleischsalat | Paprika | Kernöl
- Vitello tonnato | klassisch
- Rosa Tafelspitz | Mango | Koriander
- Caesar Salad | Hühnerstreifen | Parmesan
- Rillettes von der Räucherforelle | Gurke | Kaviar
- Räucherlachs | Avocadocreme | Limettentopping
- Caesar Salad | Croûtons | Parmesan
- Mediterranes Gemüse | Ziegenfrischkäse
- Mozzarella di bufala | Tomatengelee | Basilikum
- Dalmatinischer Schafskäsesalat | Tomaten | Gurken
- Stracchino | geschmorte Paprika | Orangenöl
- Kürbis | Feta | Kernöl
- Veganer Schafskäsesalat | Tomaten | Gurken V+
- Pastasalat | Oliven | Zucchini V+
- Linsensalat | süß-sauer V+
- Couscous | gegrilltes Gemüse V+
- Rote-Rübe-Hummus | Falafel V+
- Mexikanischer Maissalat | Chili-Limetten-Dressing V+
- Edamame | Mango | Sesam V+
- Reisnudeln | Karotte | Limette | Erdnuss V+
- Gemüse-Antipasti | italienische Kräuter V+

Teller warm € 4,20

Klassiker

- Orecchiette | Pancetta | Broccoli
- Schinkenfleckerl | Häuptlsalat-Dip
- Risotto der Saison | Parmigiano Reggiano
- Rigatoni | Rucola | Pecorino (optional V+)
- Krautfleckerl | schwarzer Pfeffer V+

Teller warm € 5,30

Feine Auswahl

- Schweinsbratenpraline | Belugalinsen | Knödel
- Backhendl | Erdäpfel-Vogerlsalat
- Kalbsfilet | Steinpilzrisotto
- Knusprige Garnelen | Wokgemüse
- Kalbsbutterschnitzerl | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.







WIENER BUFFET-VARIATIONEN

GRINZINGER HEURIGENBUFFET — € 36,00

Kaltes Buffet

- Fische aus der Rauchkuch'l | Oberskren & Saures
- Rindfleisch | Essig-Öl | Zwiebel
- Kümmelbraten & Beinschinken | Essiggemüse
- Liptauer & Grammelschmalz
- Gurkensalat | Rahm | Dille
- Krautsalat lauwarm | Speck
- Erdäpfel-Vogerlsalat V+
- Paradeisersalat | Frühlingszwiebel V+
- Fisolensalat | Senf V+
- Häuptlsalat | Wiener Salatdressing V+

Warmes Buffet

- Bouillon | Grießnockerl | Frittaten
- „Alt Wiener" Erdäpfelsuppe | Pilze | Majoran
- Überbackene Schinkenfleckerl | Petersilie
- Wiener Gebackenes (Huhn, Schwein, Blunz'n & Gemüse) mit Sauce Tartare
- Saftgulasch | Gurkenfächer | Nockerl

Mehlspeisen

- Apfel- und Topfenstrudel
- Veltliner Weincreme
- Powidltascherl mit Butterbrösel

WIENER BUFFET — € 45,00

Vorspeisen

- Gabelbissen | Lachs | Kaviar
- Tafelspitzterrine | Gemüse | Radieschen
- Roastbeef | grüner Spargel | Wachtelei

Auswahl an Salaten

- Krautsalat lauwarm | Speck
- Gurkensalat | Rahm | Dille
- Erdäpfel-Vogerlsalat V+
- Paradeisersalat | Frühlingszwiebel V+
- Fisolensalat | Senf V+
- Häuptlsalat | Wiener Salatdressing V+

Warmes Buffet

- Suppentopf | Rindfleisch | Wurzelgemüse
- Fogosch auf der Haut gebraten | Paradeiser-Letscho
- Dukatenschnitzel | Kalb | Petersilie frite
- Zwiebelrostbraten | Bratkartoffeln | Röstzwiebel

Mehlspeisen

- Reisauflauf Schönbrunn | Früchte
- Biskotten | Erdbeeren
- Kabinettpudding
- Topfenknödel | Brombeerröster

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Aus der Pfanne direkt auf den Teller







LIVE COOKING & LAND DER KNÖDEL

LIVE-STATIONEN

Preis auf Anfrage

Rosa Roastbeef

- LIVE geschnitten aus dem Ofen
- Erdäpfelgratin
- Gemüse der Saison

Pimp your Pasta

- Pesto Genovese mit Grana
- Cremige Steinpilze
- Salsa & Rucola (V+) – Garnelen extra
- Pasta nach Wahl

Gerne passen wir die Auswahl an Sie an!

Grill den Sommer

- Würstel, Fisch & Co
- Halloumi
- Grillgemüse V+
- Focaccia, Baguette & Rosmarinkartofferl V+
- Salatbar
- Saucen & Dips

Kaiserschmarr'n

- Aus der Riesenpfanne
- Mit Zwetschkenröster

Leberkäs'-Station

- Klassisch | Käse | Chili | vegan
- Brot, Brezn oder Semmerl
- Gurkerl | Pfefferoni | Kren
- Senfauswahl | Ketchup

ÖSTERREICHISCHES KNÖDELBUFFET

€ 30,00

Pikant

- Herzhafte Grammelknödel
- G'schmackige Fleischknödel
- Frische Spinatknödel
- Luftige Serviettenknödel

... dazu servieren wir

- Jungschweinsbraten mit Kruste
- Klassisches österreichisches Gabelkraut
- Lauwarmer Krautsalat mit/ohne Speck
- Dip mit Sauerrahm und frischen Kräutern

Süß

- Topfenknödel
- Nougatknödel
- Marillenknödel

... dazu servieren wir

- Butter-Zimt-Brösel
- Zwetschkenröster
- Marillenröster
- Hollerkoch

Weitere Live-Cooking-Angebote auf Anfrage: Risotto aus der Riesenpfanne, Crêpe-Station, Build your Burger, Rieseneierspeis' aus der Pfanne, Berkel-Prosciutto-Maschine u. v. m.

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Klassisch gut!







FEINES AUS ÖSTERREICH

ÖSTERREICHISCHES FINGERFOOD

€ 33,00

Traditionelles Flying Fingerfood

- Mundhappen Beinschinken | Kren | roter Paprika
- Mundhappen Erdäpfelkas' | Majoran | schwarzer Pfeffer
- Mundhappen Butter | Schnittlauch | Bergkristallsalz
- Mundhappen Liptauer | Gurkerl | Rosenpaprika
- Mundhappen Rote-Rübe-Hummus | Kresse V+
- Plunder warm Schinkenkipferl

Im Glas

- Rindfleischsalat | Paprika | Kernöl
- Rillettes von der Räucherforelle | Gurke | Kaviar
- Dalmatinischer Schafskäsesalat | Tomaten | Gurken

Warme Teller

- Backhendl | Erdäpfel-Vogerlsalat
- Kalbsbutterschnitzerl | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel
- Schwammerlsauce | Briocheknöderl
- Krautfleckerl | schwarzer Pfeffer V+

Süß

- Wiener Näschereien (optional V+)
- Topfenknödel | Röster

Gerne bieten wir auf Anfrage eine weitere große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen an!

HOCHZEIT AM LAND

€ 45,00

Agape-Brötchenpackage

3 Stück pro Person

- Beinschinken vom Thum | Kren | roter Paprika
- Mailänder Salami | Grillpaprika | Perlzwiebel
- Räucherlachs | Wasabi-Kaviar | Kapernbeere
- Französischer Brie | Traube | Walnuss
- Butter | Schnittlauch | Flor de Sal
- Rote-Rübe-Hummus | Kresse V+

Vom Buffet

- Bouillon | Frittaten oder Grießnockerl
- Roh- & Beinschinken | Saures & Eingelegtes
- Tafelspitzsulz | Kürbiskernöl | Schwarzbrotkrümel
- Verhackertes von der Räucherforelle | Gurke | Kaviar
- Zweierlei gebratene Paprika | Frischkäse (optional V+)

LIVE geschnitten

- Duett von Schweins- und Kümmelbraten mit Kraut
- Bratensaft & Serviettenknödel
- Wiener Gebackenes (Huhn, Schwein & Gemüse) mit Sauce Tartare
- Kürbis-Erdäpfelstrudel mit Kräuterrahm (optional V+)
- Salate der Saison (Erdäpfel, Gurke, Blatt, Paradeiser ...)

Süß

- Topfenknödel | Röster
- Mousse Edelbitterschokolade mit Beeren (optional V+)

Um Mitternacht

- Klassische Gulaschsuppe vom Rind mit Gebäck

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Mit Liebe gemacht und ganz persönlich







UNVERGESSLICH KÖSTLICH

HOCHZEIT INDIVIDUELL

€ 64,00

Agape

3 Stück pro Person

- Wrap | Curryhuhn | Rucola oder Avocadocreme | Cherrytomaten | Chili
- Tramezzini | Cheddar | Wein-Chutney oder Lachs | Cream Cheese | Zitronenzeste

Gedeck mit Olivenöl & Butter

- Jourgebäck
- Olivenbrot
- Weißbrot

Vorspeisevariation – eingestellt

- Beef Tartar | Wachtelei
- Tartar vom frischen Lachs | Avocado | Kapern
- Waldviertler Frischkäse | roter Pfeffer

Vorspeisenvariation – vegetarische Variante

- Spargel | Sauce hollandaise
- Avocado-Tartar | gerösteter Sesam V+
- Waldviertler Frischkäse | roter Pfeffer

Salate

- Frische Blattsalate, Tomaten, Gurke, Erdäpfel V+
- Auswahl an verschiedenen Öl- und Essigsorten

Hauptspeise in Buffetform

- Rosa Roastbeef aus dem Ofen LIVE geschnitten | Kartoffelgratin | Sommergemüse
- Knusprig gebratene, ausgelöste Hühnerkeulen & Hühnerbrust | cremige Kräuter-Polenta
- Gegrillter Branzino (frischer Fisch vom Markt je nach Angebot) | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln
- Kärntner Kasnudeln | braune Butter | Pinienkerne

OPTION – LIVE gerührt

- Risotto | Spargel oder Steinpilze
- Pasta | Salsa | Grana | Rucola V+

Dessert – Buffet

- Topfenknödel | Apfelmus | Zwetschkenröster
- Lauwarmer Schokobrownie von der Bitterschokolade
- Crème caramel

Um Mitternacht

- Hühnerschnitzelsemmeln
- Chili con / sin Carne | Salsa | Sourcream | Nachos

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Bella Italia in 4 Gängen







QUATTRO STAGIONI

MENÜ VENEZIA — € 30,00

Vier Gänge

- Oktopus | Stangensellerie | Oliven
- Fenchelsuppe | Safran
- Piccata vom Truthahn | Rigatoni | Tomaten
- Mascarponecreme | Amarettini

MENÜ ROMA — € 43,00

Vier Gänge

- Vitello tonnato (Kalbfleisch geschmort) | Thunfischsauce | Kapern
- Zuppa di porcini (Steinpilzsuppe) | Pinienkerne
- Branzinofilet auf der Haut gebraten | Fagiolipüree | geröstete Artischocken
- Torta al limone | Vanilleeis

BELLA ITALIA — € 53,00

Antipasti

- Vitello tonnato | Thunfischsauce | Kapernbeeren
- Carpaccio | Pesto alla genovese | Parmigiano
- Caprese – Mozzarella | Tomaten | Basilikum | Rucola | Balsamico di Modena
- Meeresfrüchte | Fenchel | Oliven
- Gegrilltes Gemüse | Pilze | Olio extra vergine V+

LIVE von der Berkel

- Prosciutto San Daniele mit Melone & Feigen

Secondi piatti

- Lasagne – gefüllte Teigblätter | Kalbfleischsauce
- Branzino ai finocchi e patate (Wolfsbarsch gegrillt) | Fenchel | Rosmarinkartoffeln
- Scaloppine alla milanese (Maishendlröllchen) | Prosciutto | Salbei | Polenta

LIVE gekocht

- Pasta mit Salsa & Rucola V+ (Garnelen & Grana extra)

Dolci

- Profiteroles | Schokoladecreme
- Tiramisu | Espresso | Amaretto
- Crostata di visciole (saisonaler Früchtekuchen)

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Gaumenfreuden für Gaumenfreunde







PACKAGES

LUNCH / DINNER — € 25,00

Vorspeisen (bitte wählen Sie 2) – inkl. Brotkorb

- Rindfleischsalat | Paprika | Kernöl
- Wurstsalat klassisch | Gurkerl
- Vitello tonnato
- Mozzarella | Peperonata
- Pastasalat | Zucchini | Rucola V+
- Hummus | Tahini V+
- Tabbouleh | Petersilie V+

Hauptspeisen (bitte wählen Sie 2) – inkl. Salatbar

- Backhendl & Hühnerschnitzerl | Erdäpfel-Vogerlsalat
- Faschierte Laibchen | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel
- Lasagne al forno | traditionell
- Gekochter Tafelspitz | Cremespinat | Erdäpfelrösti
- Spanisches Hendl | Chorizo | Paprika
- Strudel | Schafkäse | Tomate
- Linsen-Dal | Kräuterreis V+
- Süßkartoffel-Tikka-Masala | Reis oder Fladenbrot V+
- Gemüse Asia-Wok | Basmatireis V+
- Gnocchi pomodoro | Basilikum | Zucchini oder Kürbis V+
- Buntes Curry | Cashewnüssen | Basmatireis V+

Nachspeisen (bitte wählen Sie 2)

- Kaiserschmarrn | Röster
- Apfel- & Topfenstrudel
- Topfenknödel | Röster
- Milchrahmstrudel
- Mousse au Chocolat | Beeren (optional V+)
- Panna cotta | Beeren (optional V+)
- Apple Crumble V+
- Schoko-Rehrücken V+

BERKELSTATION MIT ANTIPASTI — € 27,00

LIVE von der Berkel

handbetriebene italienische Aufschnittmaschine

Antipasti

- Prosciutto San Daniele | Melone | Feigen
- Salumi & Pancetta | Kapern | verschiedene Brotsorten
- Mozzarella | Pancetta | Auberginen | Paprika gegrillt
- Gemüse | Pilze | Olio extra vergine V+
- Panzanella (Brotsalat) | Oliven | Tomaten V+

PUBLIKUMSGESPRÄCHE — € 9,60

Vegane & vegetarische Häppchen

kalt

- Tramezzini | Mozzarella | Tomate
- Tramezzini | Ei | Rucola
- Ciabatta | Gouda | Kresse
- Nussbrot | Wiener Liptauer | Gurkerl | Rosenpaprika
- Baguette | Pomodori secchi | Verhackertes V+
- Baguette | Oliventatar V+
- Holzofenbrot | veganes Brat'lfett V+

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Feiern bis zur Stillen Nacht







FESTLICH VERZAUBERT

FESTLICHES BUFFET € 49,00

Eingestellt auf den Tischen

- Brotkorb mit hellem und dunklem Brot
- Jourgebäck, Butter mit Meersalz und Gervais mit Kräutern

Vorspeisenplatten eingestellt

- Vitello tonnato
- Lachs | Avocado
- Rohschinken
- Büffelmozzarella | Peperonata
- Antipasti in kleinen Schalen V+

Suppe in Buffetform

- Bouillon | Grießnockerl | Leberknöderl

Hauptspeise in Buffetform

LIVE geschnitten

- Brat'l – Kümmel- & Schweinsbraten | Gabelkraut
- Serviettenknödel | Schwammerlsauce
- Spinatknödel | Tomatensauce | Parmesan
- Backhenderl & Hühnerschnitzerl | Reis
- Salatbuffet: Erdäpfel, Paradeiser, Gurke, Krautsalat

Nachspeisen in Buffetform

- Maronimousse mit Kirschen
- Topfenknödel mit Zwetschkenröster
- Weihnachtsbäckerei vom Kaplan aus Bad Tatzmannsdorf
- Panna cotta mit Himbeeren V+

TRADITIONELLES BUFFET € 37,00

Vorspeisen

- Tafelspitzsulz | Kürbiskernöl | Schwarzbrotkrümel
- Forelle & Lachs geräuchert | Oberskren
- Waldviertler Karpfen eingelegt | Paprika | Kren
- Mayonnaise-Ei | französischer Salat
- Bummerlsalat | Speck | Kren
- Erdäpfelsalat | rote Zwiebel V+

Hauptspeisen

- Kürbis-Nudelauflauf | Frischkäse | Kernöldip
- Wallerfilet gebraten | Balsamicolinsen | Bratkartoffeln
- Wiener Gebackenes | Schwein | Huhn | Gemüse | Sauce Tartare

Nachspeisen

- Auswahl | Strudel | Schnitten
- Lebkuchenmousse | Quitte
- Somlauer Nockerl
- Weihnachtsstollen | Kaplan | Südburgenland

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

Rundum gut versorgt







DRINKS & EQUIPMENT

Alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Mineralwasser 1 L – prickelnd / still	3,10 €
Mineralwasser 0,5 L – prickelnd / still	2,50 €
Mineralwasser 0,3 L – prickelnd / still	2,50 €
Apfelsaft 1 L	4,80 €
Traubensaft 1 L	7,50 €
Bio-Säfte 1 L	7,50 €
Pago 0,2 L	2,50 €
Limonaden 0,33 L	2,60 €
Limonaden 1 L – Cola, Almdudler & Co.	4,80 €
Kaffee, Tee	2,60 €

Weine & Schaumweine

Weißwein Jurtschitsch Terrassen GV 0,75 L	22,00 €
Roséwein Stubits Rosé 0,75 L	22,00 €
Rotwein Kilger/Schiefer Blaufränkisch 0,75 L	22,00 €
Prosecco oder Sekt 0,75 L	22,00 €
Sekt Rosé 0,75 L	22,00 €
Crémant 0,75 L	35,00 €
Champagner 0,75 L	ab 55,00 €

Gerne organisieren wir jeden Wein nach Ihrer Vorliebe!

Bier

Bier, Radler, alkoholfreies Bier 0,3 L	3,50 €
Fassbier, pro Liter	auf Anfrage

Cocktails & Long Drinks

Cocktails und Long Drinks nach Wunsch	ab 7,50 €

Wir führen eine große Auswahl an alkoholfreien Drinks!

Knabbereien

Grissini & Salzgebäck, pro Person	ab 1,00 €
Nüsse & Kerne, pro Person	ab 1,50 €
Oliven im Glas | schwarz & grün	3,50 €

Personal

Supervisor (Serviceleitung)	51,00 €
Servicekraft	41,00 €
Koch / Köchin	51,00 €
Garderobenpersonal	41,00 €
Manipulant	38,00 €
Barkeeper:in	51,00 €
Nachtzuschlag ab 0 Uhr, je Stunde und Person	+ 25 %
Taxipauschale ab 0 Uhr, je Person	20,00 €

Wäsche weiß

Tischtuch 140 x 140 cm	5,50 €
Tischtuch 280 cm	24,00 €
Stoffserviette	1,50 €
Stehtischhussen	13,00 €
Stehtische	15,00 €
Buffetverkleidung für bis zu 10 lfm.	35,00 €
Blumendeko von Jugend am Werk	auf Anfrage

Equipment & Gedeck

Gedeck, pro Person	nach Aufwand
Küchenausstattung & Buffetequipment	nach Ausmaß

Transport

Fahrt innerhalb Wiens	99,00 €
Fahrt außerhalb Wiens	nach Vereinbarung

Gin-Station Special

5 Sorten Gin | 3 Sorten Tonic | Rosmarin, Zitrone, Gurke, Beeren	auf Anfrage

Diverse Spritz € 4,50

- Aperol Spritz, alkoholfreier Aperol Spritz, Hugo ...
- Festwirte PINK: Wermut | Wildberry Tonic | Minze | Limette

Saison- und lieferbedingt behalten wir uns den Austausch einzelner Artikel oder Komponenten gegen gleichwertige vor.
V+ = vegan
Alle Preise exkl. USt., gültig ab 1. September 2026 bis auf Widerruf.

GSG – DIE FESTWIRTE GMBH
Gutheil-Schoder-Gasse 8 – 12
A-1100 Wien

+43 664 91 37 978
hello@festwirtecatering.at

www.festwirte.at

Unsere AGB finden Sie unter www.festwirte.at.
Die Festwirte bekennen sich zu nachhaltigem Arbeiten!