

Kulinarium

...eine nahrhafte Idee

Buffet

Wir bieten auch Kalt- oder Kalt-/Warm-Buffets an, bestehend aus verschiedenen Vorspeisen, einer Salatbar, Hauptspeisen sowie einer Dessert- und Käseplatte. Die Buffetzusammenstellung ist individuell wählbar. Vorschläge finden Sie unter www.kulinarium-linz.at Für weitere Fragen steht Ihnen das Team des Kulinariums gerne zur Verfügung.

Getränke

Alkoholfreie Getränke, Bier, Sekt, Wein und Aperitif auf Anfrage.

Bestellung

Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung möglichst sieben Tage vor dem gewünschten Termin mit.

Ob Firmenfeier oder Geburtstagsfest

Wir bieten Ihnen die passenden kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir garantieren Ihnen beste Qualität, für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit.

Wir leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher zum Selbstkostenpreis.

Wir liefern Ihnen Getränke mit den passenden Gläsern.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Schmankerln und Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Warme Buffets auf Anfrage.

Schuljause

Mittagsmenü

Catering

Gesamtpreis

Anzahl der Personen laut Vorbestellung multipliziert mit dem Buffetpreis.

Geschirrservice

Im Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck. Die Leihgebühr inkl. der Reinigung des Geschirrs wird je nach Auftragsvolumen individuell berechnet.

Mindestabnahme

- Brötchen und Fingerfoods / 15 Stück pro Sorte
- Buffets / ab 20 Personen
- Kuchen / 10 Stück pro Sorte

Personal

Kosten nach Vereinbarung.

Lieferkosten

Die Lieferung von Brötchen, Fingerfoods, Snacks und Mehlspeisen kostet im Zentrum von Linz € 3,- + MwSt. Ist der Auftragswert netto unter € 80,- betragen die Lieferkosten € 10,- + MwSt. Darüber hinaus werden die Kosten nach Entfernung berechnet.
Lieferung von Buffets auf Anfrage.

Besuchen Sie auch unser

**Kulinarium-Bistro
im Landesgericht Linz,
Fadingerstraße 2, 4020 Linz
Geöffnet von Mo–Fr 8–15 Uhr**

4020 Linz
Steingasse 25
Telefon 0732 77 76 60
Telefax 0732 77 76 60 77
kulinarium@diakoniewerk.at
www.kulinarium-linz.at

Rechtsträger:
Evangelisches Diakoniewerk
Gallneukirchen

Eine nahrhafte Idee

Arbeit ist mehr als nur Geld verdienen – dies gilt auch für Menschen mit Behinderung. Doch gerade sie haben es am Arbeitsmarkt schwerer, weil sie nicht „mit der Masse mithalten“ können. Sie benötigen etwas mehr Assistenz, Zeit und Zuwendung, damit ihre Talente entdeckt und gefördert werden können.

Die Arbeit im Kulinarium hat gezeigt, dass Dienstleistungsprojekte integrationsfördernd sind und das Selbstwertgefühl steigern.

Für die MitarbeiterInnen im Kulinarium bedeutet das einen weiteren Schritt aus der sozialen Isolation und eine Weiterentwicklung des Selbstbewusstseins und der Teamfähigkeit.

Canapés auf Weißbrot^{A,F}:

- mit geräuchertem Forellenfilet^D
- mit Cocktailschnitzer^{A,C}
- mit Norwegischem Räucherlachs^D
- mit gebratenem Schweinsfilet
- mit Edelkäse^G (Dekor kann Nuss^H enthalten)
- mit Mozzarella^G, Tomaten und Pesto^{G,H}
- mit Thunfischaufstrich^{D,G}
- mit Prosciutto mit Honigmelone (Dekor kann G,H u. O enthalten)

Preis pro Stück € 1,95

FINGERFOODS IM GLAS

- Gurken-Couscous-Salat^{A,L,G} mit Käse^G (Dekor kann Nuss^H enthalten)
- Wurstsalat von der „Knacker“^{G,M,O}
- Gebackenes Hühnerfilet^{A,C,F} auf Kartoffelsalat^{A,L,M,O}
- Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat^{A,F,O}
- Rindfleischsalat^{A,L,O} mit Käferbohnen und Kernöl
- Farfalle^{A,O} mit feinem Gemüse (vegan)
- Italienische Antipasti^G
- Caprese-Salat^{G,H,O}
- Pilzsalat mit Chilivinaigrette^O

Preis pro Stück € 2,00

(inkl. Brotkorb und kleinen Gabeln)

BRÖTCHEN

Wir bieten alle Brötchen auch in Bioqualität an.

Rustikalbrötchen auf Schwarzbrot^A:

- mit Schinkenaufstrich^{G,O}
- mit Kürbiskernaufstrich^G
- mit Heurigenaufstrich^{D,G,M,O}
- mit Gemüseaufstrich^G
- mit Kräutertopfen^G
- mit Tofu-Bohnen-Aufstrich^{A,F} (vegan)
- mit Avocado-Erbsen-Creme^A (vegan)

Preis pro Stück € 1,35

Rustikalbrötchen auf Schwarzbrot^A:

- mit Kümmelbraten
- mit Heurigenkarree
- mit Karreespeck
- mit Salami^F
- mit Schnittkäse^G (Dekor kann Nuss^H enthalten)

Preis pro Stück € 1,65

FINGERFOODS

- Gemischter Käsespieß^G mit frischen Früchten
- Curry-Kokos-Huhn
- Pikante Chinabällchen^{A,C,F,G,M} auf Spieß
- Tomaten-Mozzarella^G-Spieß mit Pesto^G
- Melonenschiffchen mit Prosciutto (Dekor kann G,H u. O enthalten)
- Quiche^{A,C,G} mit Lauch und/oder Speck
- Pumpernickel mit Frischkäse^G und Steingarnelen^R
- Mürbteigtasche^{A,C,G} gefüllt mit Waldpilzen
- Schinken-Croissants^{A,G,M}
- Gefüllte Crepeschnitte^{A,C,G} mit Frischkäse^G und Räucherlachs^D
- Blätterteigtascherl mit:
würziger Gemüsefüllung^A (vegan)
Salami-Schafkäse-Oliven-Füllung^{A,G}

Preis pro Stück € 1,65

SNACKS

Halbierte Salzweckerl^{A,F}, Flesserl^{A,F}, Kornspitz^{A,F(N)} oder Semmerl^{A,F} mit passender Garnitur

- mit saftigem Schinken (von Pute^L oder Schwein)
- mit Schinken (von Pute^L oder Schwein) und Käse^G
- mit Salami (von Pute oder Schwein)
- mit gebackenem Putenschnitzel^{A,C}
- mit kaltem Surschopf^G und frischem Kren^O

Preis pro Stück € 2,20

KUCHEN & STRUDEL

- Rührteigkuchen je Stück € 1,85 je Blech (25 Stück) € 44,50
- Cremekuchen je Stück € 2,10 je Blech (25 Stück) € 50,50
- Plundergebäck je Stück € 2,00
- Jourplunder je Stück € 1,95

Preise exkl. 10 % MwSt.

ALLERGENE: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxide & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere