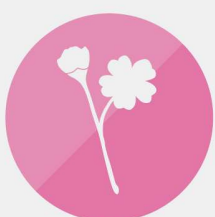


Fuith & Mark - Die Festwirte GmbH  
Gutheil-Schoder-Gasse 8 -12  
A-1100 Wien

+43 664 91 37 978  
andreas.fuith@festwirte.at

[www.festwirte.at](http://www.festwirte.at)



DIE FESTWIRTE  
FUITH & MARK

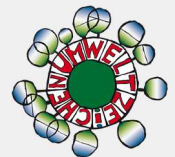


## DIE FESTWIRTE

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 wenn möglich 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, bedingt durch Unverträglichkeiten, Allergien oder religiöse Traditionen, gehen wir natürlich gerne ein!*

*Andreas Fuith & Peter Mark*





## PERFEKTER START

## EMPFANG | FINGERFOOD

### *Sandwiches, Brötchen & Co*

#### *Aufstriche & Beläge*

Schwarzbrotstreifen (4 x 9 cm)	€ 1,35
Medaillons (gerade geschnittenes Baguette)	€ 1,35
Mundhappen (4 x 4 cm)	€ 1,10

Butter / Schnittlauch / Flor de Sal  
 Eiaufstrich / Gartenkresse  
 Wiener Liptauer / Gurkerl / Rosenpaprika  
 Erdäpfelkas / Majoran / Schwarzer Pfeffer  
 Frischkäse / Radieschen / Daikon Kresse  
 Brat'lfett / vegan / Orangenzwiebel  
 Rilletes / Ausseer Forellen / Dille  
 Verhackertes / Chili / Frühlingzwiebel  
 Lardo / Kalamata Olive / Granaspäne  
 Brie / Traube / Walnuss  
 Gouda / Rettich / Sakura Kresse  
 Räucherlachs / Wasabikaviar/ Kapernbeere  
 Putenschinken / Kirschtomate / Petersilie  
 Prosciutto / Melone / Melisse  
 Mailänder Salami / Grillpaprika / Perlzwiebel  
 Beinschinken / Kren / Roter Paprika  
 Pastrami / Sauce Tartare / Zuckermais

### *Wraps € 2,90*

#### *Füllungen:*

Feta Käse/ Junger Spinat / Philadelphia  
 Räucherlachs / Senfcreme / Rucola  
 BBQ-Huhn / Bummerlsalat / Salsa  
 Knuspiger Bacon / Ei / Kresse

### *Crostini diversi € 2,50*

in verschiedenen mediterranen  
 Geschmacksrichtungen

### *Canapes € 2,50*

#### *Beläge:*

Camembert / Walnuss / Traube  
 Graved Lachs / Senfdill  
 Lardo / Kalmata Olive / Granaspäne  
 Huhn / Waldorfsalat / Orange  
 Pastrami / Maiskolben  
 Beinschinken / Essigurkerl / Kren  
 Serranoschinken / Melone / Petersilie  
 Beinschinken / Steirer Kren / Schnittlauch

### *Tramezzini | Fingersandwich € 1,90*

#### *Füllungen:*

Gurke / Salzbutter / Kresse  
 Ricotta / Radicchio / Paprika  
 Mozzarella / Tomate / Pesto  
 Ei / Tomate / Rucola  
 Räucherlachs / Cream Cheese / Iceberg  
 Parma Schinken / Rucola / Parmesan

### *Gefülltes Jourgebäck € 2,30*

#### *Füllungen:*

Avocado / Gemüse  
 Kürbisaufstrich / Schafskäse  
 Ei / Tomate / Rucola  
 Gouda / gelber Paprika / Tomate  
 Extra Wurst / Gurkerl  
 Salami / Paprika / Salat  
 Bergkäse / Radieschen / Brunnenkresse  
 Räucherlachs / Ei / Lollo Rosso  
 Beinschinken / Salzgurke / Senf  
 Rohschinken San Daniele / Rucola / Parmesan  
 Antipasti Salat





## FINGERFOOD WARM

## URBANES | HEISS ODER OFENWARM

### *Semmel, Burger & Co*

#### *Handgebäck € 3,20*

Veggie-Burger / Sojasprossen  
 Lachs-Baguette / Salatgurke  
 Beef-Burger / Tomate / Zwiebel  
 Hühnerschnitzel / Semmel  
 Leberkäs / Semmel  
 Antipasti / Weckerl

#### *Jourgebäck € 2,60*

Hühnerschnitzel / Semmel  
 Leberkäs / Semmel  
 Beef-Burger / Tomate / Zwiebel

### *Plunder - , Blätterteig & Co € 2,20*

Schinkenkipferl  
 Knuspriges Pilztascherl  
 Quiche / Spinat / Käse  
 Mini-Pizza / Tomate / Mozzarella  
 Lachskipferl

## AUS UNSERER PATISSERIE

## KUCHEN, STRUDEL & CO

### *Kuchen, Strudel & Co € 1,90*

#### *Jourgröße*

Frühstücks-Plunder  
 Buttercroissant  
 Strudel (Apfel, Topfen, Marille, Zwetschke)  
 Blechkuchen (Apfel, Marille, Zwetschke,  
 Linzer, Schokolade....)  
 Creme Fours  
 Mini-Tartelettes  
 Wiener Näschereien

### *Premium Petit fours, Pralinen & Co € 2,30*

Petits Fours, Wiener Näschereien & Pralinen  
 Im Ganzen / Guglhupf vom Kaplan  
 aus Bad Tatzmannsdorf

€ 12,50

Thementorten - Preis auf Anfrage





## CONES, STANIZEL & CO

## FLYING BUFFET | COCKTAIL

### FINGERFOOD APERITIF

#### *Pikant € 1,90*

Avocado / Limette / Chili  
Ziegenfrischkäse / Honigmelone  
Süßkartoffelpüree / Koriander  
Forellenmousse / Saiblings Kaviar

#### *Mundhappen warm € 2,90*

Frühlingsrolle / Sweet Chili Sauce  
Kraut-Strudel / Kernöl-Joghurt  
Spinat-Palatschinken / Feta  
Saté-Huhn / Erdnuss-Dip  
Medaillon Schweinsfilet / Steinpilzhaube / Kerbelblatt  
Polpetti / Spicy Tomatensalsa  
Zander / Speckmantel

#### *Mundhappen warm € 4,50*

Wiener Schnitzerl Kalb / Petersilie frite / Kren Ketchup  
Mini Steak vom Rind / Sauce Béarnaise

#### *Gläser süß € 3,10*

Variation vom Apfelstrudel im Glas  
Himbeer Panna Cotta / Hippe  
Coco Crème Brûlée  
Mousse von der Dunklen / Beeren  
Tiramisu / Edelbitter

### IN GLÄSERN & AUF TELLERN

#### *Gläser pikant € 3,50*

Pastasalat / Oliven / Pinien  
Mozzarella di buffalo / Tomatengelee / Basilikum  
Stracchino / geschmorte Paprika / Orangenöl  
Dalmatiner Schafskäsesalat / Tomaten / Gurken  
Rillettes Räucherforelle / Gurke / Kaviar  
Räucherlachs / Avocadocreme / Limettentopping  
Wurstsalat / Gewürzgurken / rote Zwiebel  
Knuspriger Hühnchen / Sweet Chili Salat  
Steirischer Backhendl Salat / Käferbohnen / Kernöl  
Rindfleischsalat / Paprika / Kernöl

#### *Teller warm € 3,50*

Rigatoni / Rucola / Peccorino  
Schinkenfleckerl / Häuptlsalat-Dip  
Risotto der Saison / Parmigiano-Reggiano  
Orecchiette / Pancetta / Broccoli

#### *Teller warm € 3,80*

Schweinsbratenpraline / Belugalinsen / Knödel  
Backhendl / Erdäpfelsalat  
Kalbsbutterschnitzel / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel

#### *Teller warm € 4,50*

Kalbsfilet / Steinpilzrisotto  
Knusprige Garnelen / Wokgemüse





## GRINZINGER HEURIGENBUFFET

Buffet | € 27,00 pro Person

### Kaltes Buffet

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

### Warmes Buffet

Bouillon / Grießnockerln / Frittaten  
„Alt Wiener“ Erdäpfelsuppe / Pilze / Majoran  
Überbackene Schinkenfleckerln / 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

Buffet | € 38,00 pro Person

### Vorspeisen

Gabelbissen / Lachs / Kaviar  
Tafelspitzterrine / Gemüse / Radieschen  
Roastbeef / Güner Spargel / Wachtelei  
Auswahl an Salaten:  
Erdäpfel-Vogerl-Salat  
Krautsalat lauwarm / Speck  
Paradeisersalat / Frühlingszwiebel  
Gurkensalat / Rahm / Dill  
Fisolensalat / Senf  
Hauptlsalat / Wiener Salatdressing

### Warmes Buffet

Suppentopf / Rindfleisch / Würzelgemüse  
Fogosch auf der Haut gebraten / Paradeiser-Letscho  
Dukatenschnitzel / Kalb / Petersil frite  
Zwiebelrostbraten / Bratkartoffeln / Röstzwiebel

### Mehlspeisen

Reisauflauf Schönbrunn / Früchte  
Biskotte / Erdbeeren  
Kabinettpudding  
Topfenknödel / Brombeerröster

### Live-Stationen

Gerne bieten wir auf Anfrage auch Live-Stationen an.  
Etwa Berkel-Prosciutto-Maschine, verschiedene Schnei-  
destationen, Risotto & Pasta Station, Kaiserschmarr'n &  
Palatschinken Station, Grill- & Spanferkel Station, u.v.m.

Alle Preise exkl. MwSt.





## WIEN IN VIER GÄNGEN

BUSINESS | PRIVAT

### *Menü Sisi € 28,00*

Tafelspitz / Räucherforellencreme / Vogerlsalatpesto  
Bouillon / Grießnockerl / Schnittlauch  
Kalbsgulasch / Rahm / Butternockerl  
Variation der Sachertorte im Glas

### *Menü Michael € 34,00*

Kardinalsuppe / Tomaten / Madeira  
Schinkenfleckerl / grünem Salat  
Gekochter Tafelspitz  
Apfelkren / Schnittlauchsauce / Rösterdäpfel /  
Cremespinat  
Topfenschmarrn / Röster

## ÖSTERREICHISCHES KNÖDELBUFFET

*Buffet | € 21,00 pro Person*

teilweise serviert – teilweise in Stationsform

### *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:*

Butterzimtbrösel  
Zwetschkenröster  
Marillentröster  
Hollerkoch

Sehr gerne bieten wir Ihnen noch saisonale Spezialitäten an, wie:

*Erdbeeren, Kirschen, Spargel, Kürbis, Bärlauch, Schwammerl, uvm.*





## ÖSTERREICHISCHES FINGERFOOD

Buffet | € 25,00 pro Person

### Traditionelles flying Fingerfood

Mundhappen Erdäpfelkas´ / Majoran / Schwarzer Pfeffer (V)  
Mundhappen Butter / Schnittlauch / Bergkristallsalz  
Plunder warm Schinkenkipferl

### Im Glas

Rindfleischsalat / Paprika / Kernöl  
Rillettes Räucherforelle / Gurke / Kaviar

### Warme Teller

Backhendl / Erdäpfel - Vogerlsalat  
Kalbsbutterschnitzel / Erdäpfelpüree / Röstzwiebel  
Schwammerlsauce / Briocheknöderl  
Schinkenfleckerl / Häuptlsalat-Dip

### Süß

Wiener Näschereien  
Topfenknöderl / Röster

### Live-Stationen

Gerne bieten wir auf Anfrage auch Live-Stationen an.  
Etwa Berkel-Prosciutto-Maschine, verschiedene Schnei-  
destationen, Risotto & Pasta Station, Kaiserschmarr'n &  
Palatschinken Station, Grill- & Spanferkel Station, u.v.m.

## HOCHZEIT AM LAND

Buffet | € 33,00 pro Person

### Agape Brötchenpackage hell & dunkel

3 Stk. pro Person

Beinschinken vom Thum/Kren/Roter Paprika  
Butter / Schnittlauch / Flor de Sal (V)  
Eiaufstrich / Shiso-Kresse / Avjar (V)  
Französischer Brie / Traube/Walnuss (V)  
Mailänder Salami / Grillpaprika / Perlzwiebel  
Räucherlachs / Wasabi-Kaviar / Kapernbeere

### Vom Buffet

Bouillon mit Frittaten & Grießnockerl  
Roh - & Beinschinken mit Saurem & Eingelegtem  
Tafelspitzsulz mit Kürbiskernöl & Schwarzbrotkrümel  
Verhackertes von der Räucherforelle  
mit Gurke & Kaviar  
Zweierlei gebratene Paprika mit Frischkäse & Kräutern

**LIVE geschnitten:**

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

Topfenknöderl mit Röster  
Mousse Edelbitterschokolade mit Beeren

### Um Mitternacht

Klassische Gulaschsuppe vom Rind mit Gebäck







# HOCHZEIT INDIVIDUELL

Buffet | € 58,00 pro Person

## Agape

3 Stück pro Person:  
Wrap mit Curryhuhn und Rucola oder  
mit Avocado-Creme, Cherrytomaten und Chili

Tramezzini mit mit Cheddar und Wein-Chutney oder  
mit Lachs, Cream Cheese und Zitronenzeste

## Gedeck

Jourgebäck & Olivenbrot & Weißbrot Olivenöl & Butter

## Vorspeisevariation - serviert

Beef Tartar mit Wachtel-Ei  
Tartar vom frischen Lachs mit Avocado & Kapern  
Waldviertler Frischkäse & rotem Pfeffer  
Vorspeisenvariante – vegetarische Variante  
Spargel mit Sauce Hollandaise  
Avocado Tartar mit geröstetem Sesam  
Waldviertler Frischkäse & rotem Pfeffer

## Salate

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

## Hauptspeise - in Buffetform

Rosa Roastbeef aus dem Ofen LIVE geschnitten mit  
Kartoffelgratin & Sommergemüse

Ausgelöste Hühnerkeulen & Hühnerbrust knusprig  
gebraten mit cremige Kräuter-Polenta

Gegrillter Branzino (frischer Fisch vom Markt je nach  
Angebot) auf mediterranem Gemüse &  
Rosmarinkartoffeln

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und  
Pinienkernen

### OPTION – LIVE gerührt:

Risotto mit Spargel oder Steinpilzen  
Pasta mit Salsa, Grana & Rucola

## Dessert - Buffet

Topfenknödel mit Apfelmousse & Zwetschenröster  
Lauwarmer Schokobrownie von der Bitterschokolade  
Crème Caramel

## Mitternachtssnack

Hühnerschnitzelsemmeln  
Chili con Carne mit Salsa, Sourcream & Nachos





## ITALIEN IN VIER GÄNGEN

BUSINESS | PRIVAT

### *Menü Venezia € 28,00*

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

### *Menü Roma € 40,00*

Vitello tonnato – Kalbfleisch geschmort / Thunfischsauce  
/ Kapern  
Zuppa di porcini – Steinpilzsuppe / Pinien  
Branzinofilet auf der Haut gebraten / Fagiolipüree /  
Artischocken geröstet  
Torta limone / Vanillieeis

## BELLA ITALIA

*Buffet | € 49,00 pro Person*

### *Antipasti*

Vitello tonnato- Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Kapernbeeren  
Carpaccio / Pesto alla genovese / Parmigiano  
Gegrilltes Gemüse / Pilze / Olio al vergine  
Caprese – Mozzarella / Tomaten / Basilikum /  
Rucola / Balsamico di modena  
Meeresfrüchte / Fenchel / Oliven

#### **LIVE VON DER BERKEL:**

Prosciutto San Daniele mit Melonen / Feigen

### *Secondi piatti*

Lasagne – gefüllte Teigblätter / Kalbfleischsauce  
Branzino al finocchi e patate - Wolfsbarsch gegrillt / Fenchel / Rosmarin-Kartoffeln  
Scalopini alla milanese – Maishendröllchen / Prosciutto / Salbei / Polenta

#### **LIVE GEKOCHT:**

Pasta mit Salsa, Grana & Rucola

### *Dolci*

Profiteroles / Schokoladecreme  
Tiramisu / Espresso / Amaretto  
Crostata di visciola – Saisonaler Früchtekuchen





## GALA IN 4 GÄNGEN

BUSINESS | PRIVAT

### *Menü Belvedere € 32,00*

Karpfenschnitte / Selleriemousse / Wasabikaviar  
 Consommé / Sherry / Gemüse  
 Truthahnbrust im Speckmantel / Schmelzkartoffeln /  
 Rosenkohl  
 Nußauflauf / Mandarinen

### *Menü Schönbrunn € 42,00*

Ildefonso Lachs & Thunfisch / 2erlei Paprika  
 Flusskrebse Bisque / Armagnac  
 Roastbeef / Rotweinzwiebel / Pommes Gratin /  
 Wirsingroulade  
 Biskotte / Mascarpone / Preiselbeeren

## GAUMENFREUDEN

FEINES | EDLES

### *Berkelstation mit Antipasti*

pro Person € 19,00

*LIVE von der Berkel*

- handbetriebene Italienische Aufschnittmaschine

*Antipasti:*

Prosciutto San Daniele / Melonen / Feigen  
 Mozzarella / Pancetta / Auberginen / Paprika  
 Gegrilltes Gemüse / Pilze / Olio al vergine  
 Panzanella alla Siena (Brotsalat) / Oliven / Tomaten  
 Salome & Pancetta / Kapern  
 und verschiedene Brotsorten

### *Publikumsgespräche*

*Vegane und vegetarische Happen | kalt*

pro Person € 5,90

Tramezzini mit Mozzarella und Tomate  
 Tramezzini mit Ei und Rucola  
 Baguette mit Pomodori secchi und Verhackertem  
 Ciabatta mit Gouda und Kresse  
 Nussbrot mit Wiener Liptauer, Gurkerl und  
 Rosenpaprika  
 Baguette mit Oliventatar  
 Holzofenbrot mit veganem Brat'lfett





## PACKAGES

## KONGRESSE | MITARBEITERFESTE

### *Jubilarspackage*

€ 11,90 pro Person

#### *Serviert:*

Mundhappen mit:  
Bratlfett vegetarisch / Orangenzwiebel (V)  
Butter / Schnittlauch / Flor deSal (V)  
Eiaufstrich / Shiso-Kresse / Avjar (V)  
Grammelschmalz / Bierzwiebel / Majoran  
Rillettes / Ausseer Forellen / Dille  
Tatar / Pomodori / Basilikum  
Verhackertes / Chili / Frühlingszwiebel  
Wiener Liptauer / Gurkerl/Rosenpaprika  
Hühnerschnitzel-Semmel (Jourgebäck)  
Leberkäs-Semmel (Jourgebäck)

#### *1. Standstation:*

##### *LIVE Station Pulled Pork*

Pulled Pork - Wienerisch interpretiert  
(24 Stunden bei Niedertemperatur geschmort)  
serviert im Weckerl mit hausgemachtem Krautsalat

#### *2. Standstation:*

Mini-Bratwürstl  
Mini-Käsekrainer  
Kleine Kartoffelstrudel  
Kleine Krautstrudel

#### *Serviert:*

Creme Four  
Kuchen Four  
Wiener Näschereien  
Schwedenbombe

### *Konferenzpackage*

€ 9,80 pro Person

2 kleine & 2 große Stück pro Person

Schnitzelsemmeln  
Vegetarische Minipizzen  
Beef - Burger  
Veggie - Burger  
Wraps - verschieden gefüllt





## ADVENT- UND WEIHNACHTSZEIT

### WEIHNACHTSFEIER | BUFFET

*Festliche Weihnachtsfeier | Buffet*  
 € 49,00 pro Person

#### *Eingestellt auf den Tischen*

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

#### *Vorspeisenplatten eingestellt*

Vitello tonnato  
 Lachs mit Avocado  
 Rohschinken  
 Büffelmozzarella mit Peperonata  
 Antipasti in kleinen Schalen

#### *Suppe in Buffetform:*

Bouillon mit Grießnockerl & Leberknöderl

#### *Hauptspeise - in Buffetform*

*LIVE geschnitten:*

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

#### *Nachspeisenbuffet*

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

*Traditionelle Weihnachtsfeier | Buffet*  
 € 35,00 pro Person

#### *Vorspeisen*

Tafelspitzsulz / Kürbiskernöl / Schwarzbrotkrümmel  
 Forellen & Lachs geräuchert / Oberskren  
 Waldviertler Karpfen eingelegt / Paprika / Kren  
 Mayonnaise-Ei / Französischer Salat  
 Erdäpfelsalat / Roter Zwiebel  
 Bummerlsalat / Speck / Kren

#### *Hauptspeisen*

Kürbis-Nudelaufwurf / Frischkäse / Kernöldip  
 Wallerfilet gebraten / Balsamicolinsen / Bratkartoffeln  
 Wiener Gebackenes / Schwein / Huhn / Blunz'n / Sauce  
 Tartare

#### *Nachspeisen*

Auswahl / Strudel / Schnitten  
 Lebkuchenmousse / Quitte  
 Somloer Nockerln  
 Weihnachtsstollen / Kaplan / Südburgenland





## GETRÄNKE, EQUIPMENT UND PERSONAL

### Alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Mineralwasser 1L – prickelnd / still	€ 2,20
Mineralwasser 0,5L – prickelnd / still	€ 1,90
Mineralwasser 0,3L – prickelnd / still	€ 1,50
Apfelsaft, Orangensaft 1	€ 3,50
Traubensaft 1L	€ 3,90
Coca Cola, Coca Cola light, Almdudler 1L	€ 3,50
Cremesso / Nestle Kaffee FAIR TRADE	€ 1,80
Tee diverse Sorten – UTZ zertifiziert	€ 1,80

### Schaumwein

Prosecco Flasche 0,7L	€ 15,00
Sekt Rosé Hausmarke Flasche 0,7L	€ 17,00
Sekt Flasche 0,7L	€ 19,00
Cremant Flasche 0,7L	€ 26,00
Champagner 0,7L	ab € 44,00

### Wein

#### Weißwein

Jurtschitsch, Gr. Veltliner, Terrassen	€ 17,00
Schwarz, Sauvignon Blanc	€ 19,00
Schwarz, Welschriesling	€ 17,00
Mayer, Wiener Gemischter Satz	€ 19,00

#### Rotwein

Wieninger, Trilogie	€ 19,00
Koppitsch, Zweigelt	€ 18,00
Wachter, Blaufränkisch	€ 19,00
Wellanschitz, Cuvée Hotter	€ 21,00

Gerne organisieren wir jeden Wein nach Ihrer Vorliebe!

### Bier

Bier, Radler 0,3L	€ 3,00
-------------------	--------

### Cocktails und Long Drinks

ab € 4,50

### Personal

ServiceleiterIn	€ 33,00
KellnerIn	€ 26,00
Koch/Köchin	€ 33,00
ManipulantIn	€ 22,00

### Wäsche weiß

Tischtuch 140 x 140 cm	€ 5,50
Stehtischhussen	€ 13,00
Tischtuch 280 cm	€ 19,00
Buffetverkleidung für bis zu 10 lfm.	€ 35,00

Andere Größen & Farben auf Anfrage!

### Equipment

Je nach Aufwand pro Person	€ 1,00 – € 5,00
----------------------------	-----------------

### Transport

Fahrt innerhalb Wiens	€ 68,00
Fahrt außerhalb Wiens nach Vereinbarung	

### Gin Station Special

5 Sorten Gin & 3 Sorten Tonic

Rosmarin, Zitrone, Gurke, Beeren ... Preis auf Anfrage

### Festwirte Pink

Rosé, Grapefruit, Tonic, Minze, Limetten € 3,60

Unsere AGB finden sie unter [www.festwirte.at](http://www.festwirte.at).  
Die Festwirte bekennen sich zu nachhaltigem Arbeiten!

