



Von der Agape bis zum Mitternachtssnack bieten wir Ihnen individuelle Vorschläge und Variationen, sodass Sie mit Ihren Liebsten diesen Festtag auch als kulinarisches Highlight in Erinnerung behalten.

Wir wissen, dass gerade auch private Feierlichkeiten eine persönliche Note, viel Liebe und eine perfekte Planung erfordern – wir lassen Sie damit nicht alleine und unterstützen und beraten Sie gerne.

*Matthias Müller
und das Team des Restaurant & Catering BUCHBAR*



Unser ganz besonderes Service für Ihren ganz besonderen Tag

- Angebote und Ideen, die konkret an Ihre Wünsche angepasst werden.
- Gemeinsame Besichtigung der Location und Vorortbesprechung aller Details
- Mit Liebe zum Detail gedeckte Tische
- Sessel Hussen und andere Zusatzleistungen möglich (Blumen, Ballons, etc.)
- Möchten Sie Ihre Torte vom Konditor Ihrer Wahl anliefern lassen? Wir kümmern uns um die Annahme und verwahren diese sich in der Kühlung.
- Wir stellen Ihnen unser freundliches und geschultes Servicepersonal
- Für ihre Hochzeitsgäste organisieren wir gerne ein nahe liegendes
- Transparente Kostenübersicht der besprochenen Punkte & Details

Wir stehen Ihnen gerne mit helfenden Händen zur Seite

- Blumendekoration
- Hochzeitstorte
- Tischdekoration
- Gestaltung von Tischkärtchen und Menükarten
- Agape mit Lieferung und Mobilar
- Sektempfang
- Hintergrundmusik und Tanzmusik (DJ und / oder Livemusik)
- Sekt- und Cocktailbar für Tanzpausen
- Photobox (direkte Ausarbeitung in wenigen Minuten)
- Hochzeitsringe selber schmieden

Fixpreisgarantie

Bei der Rechnungslegung gibt es keine unangenehmen Überraschungen, wie Zusatzverrechnungen, versteckte Zusatzkosten, etc. - was von Ihnen beauftragt wird werden Sie auch auf der Rechnung wiederfinden. Für Buffet und Getränke können auch Pauschalen vereinbart werden, welche nach der von ihnen bekannt gegebenen Personenanzahl verrechnet werden.

Agape - „Das Liebesmahl“

Viele Hochzeitspaare erinnern sich gerne an diese wunderschöne Tradition und halten nach der Trauungszeremonie eine Agape mit allen Freunden und Gästen ab:

AGAPE DELIGHT

- ✓ Prosecco Casa Gheller und Prosecco Rosé brut
- ✓ Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ Ausreichend Gläser für Prosecco & Alkoholfreies
- ✓ 2 Brötchen pro Person z.B.: Beinschinken/Kren, Salami/Gurkerl, etc.
- ✓ ohne Servicekräfte, zur Selbstabholung
- ✓ pro Gast ab 60 Personen € 9,8



AGAPE BUCHBAR

- ✓ Prosecco und Prosecco Aperol, Prosecco Orange
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ Naturtrüber Roter Bio-Apfelsaft und Zitronen-Minz-Limonade
- ✓ 2 Brötchen pro Person z.B.: Beinschinken/Kren, Salami/Gurkerl, etc.
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ 6 Stehtische mit Husse und 1 Cateringtisch
- ✓ Ausreichend Gläser und Knabberei
- ✓ Personal: 2 Servicekräfte
- ✓ pro Gast ab 60 Personen eine Stunde € 13,8



AGAPE DELUXE

- ✓ Prosecco und Prosecco Aperol, Prosecco Orange, Hugo
- ✓ Bier vom Fass frisch gezapft
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ Naturtrüber Roter Bio-Apfelsaft und Zitronen-Minz-Limonade
- ✓ 3 Cones pro Person mit Lachs, Prosciutto und Mozzarella
- ✓ Vöslauer Mineralwasser prickelnd und still
- ✓ 6 Stehtische mit Husse und 1 Cateringtisch
- ✓ Ausreichend Gläser und Knabberei
- ✓ Personal: 3 Servicekräfte
- ✓ pro Gast ab 60 Personen € 15,8



Das Hochzeitsbuffet

Sie haben die Wahl zwischen Menü und Buffet oder einer Kombination beider. Während das Menü immer am Tisch serviert wird, kommen Ihre Gäste bei einem Buffet auch unabhängig von der Tischordnung ins Gespräch, dies lockert die Stimmung und verspricht eine reichhaltige Speisenauswahl je nach Geschmack und Portionsgröße.

- ✓ Wir bieten servierte Menüs bis max. 60 Personen an.
- ✓ Buffets können gerne für von 30 bis zu 300 Personen bestellt werden.

HOCHZEITSBUFFET „KLASSIK“

ab 60 Personen, € 44,- / Person

- ✓ Beef Tartare garniert mit Butter und Toast
- ✓ Rohschinken mit Ruccola und Grana
- ✓ Lachsvariationen mit Oberskren
- ✓ Marinierte Baby-mozzarella mit Cocktailtomaten auf Blattsalate
- ✓ Auswahl an ofenfrischem Gebäck und Bauernbrot



- ✓ Rosa Gebratenes vom Rindslungenbraten mit Petersilkkartoffeln
- ✓ Lachsnudeln mit Kräuter-Rahmsauce und geriebenen Grana
- ✓ Spinatstrudel mit Pinienkernen und Gurken-Joghurtdip
- ✓ Dukatenschnitzerl vom Schweinslungenbraten mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- ✓ Mit Rosmarin gebratene Hühnerbrust, dazu Saisongemüse und Kräuterreis

- ✓ Zweierlei Mousse au chocolat mit Waldbeeren
- ✓ Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus



HOCHZEITSBUFFET „BUCHBAR“

ab 60 Personen, € 49,-/Person



- ✓ Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto
- ✓ Rosa gebratenes Roastbeef auf Ruccola mit Sauce Tartare
- ✓ Räucherlachs auf wildkräutersalat mit Honig-Dill-Senf
- ✓ Kaviar auf gefüllte Eier mit mediterranen Antipasti-Gemüse
- ✓ Salate der Saison, Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Humus

- ✓ Altwiener Rindssuppentopf mit zweierlei Einlage nach Wahl

- ✓ Käsespätzle mit Röstzwiebel und gebratenen Speck extra
- ✓ Rosmarin-Zitronen-Hähnchen gebraten mit buntem Ofengemüse und Kräuterreis
 - ✓ Burgunder Rostbraten an Rotwein-Schalotten-Sauce
mit Erdäpfel-Schupfnudeln und Preiselbeer-Birne
- ✓ Mit Kräutern und Semmeln gefüllter, knuspriger Schweinebauch
mit Biersaft´l und warmen Speckkraut
 - ✓ Wolfsbarschfilet auf Weißweinrissotto

- ✓ Himbeer-Tiramisu a la „buchbar“ im Miniglas
 - ✓ Mousse au Chocolat im Miniglas
- ✓ Frische Früchte zum Tunken im Schokobrunnen

HOCHZEITSBUFFET „RUSTIKAL“

ab 60 Personen, € 35,- / Person



- ✓ Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven
- ✓ Saures Rindfleisch mit rotem Zwiebel, buntem Paprika und Kernölmarinade
- ✓ Gefüllte Eier bunt garniert im Salatnest
- ✓ Auswahl an saisonalen Salaten, ofenfrischem Gebäck und dunkles Bauernbrot

- ✓ Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
 - ✓ Kleine Stelzen mit Speckkraut und Knöderl
- ✓ Karotten-Zucchini-Schnitzerl mit Braterdäpfeln und Schnittlauchsauc
- ✓ Hausgemachte Wiener Fleischlaberln mit Safterl und Erdäpfelpürre

- ✓ Buchteln mit Marillenmarmelade und Vanillesauce
 - ✓ Frischer Apfelstrudel gezuckert



Suppenangebot

Zusätzlich zu unseren Buffetvorschlägen haben Sie auch die Möglichkeit aus unserer Suppenvielfalt zu wählen - diese wird direkt an den Tisch serviert oder im Suppentopf am Buffet angerichtet.

- Hochzeitssuppe (Rindbouillons mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch) € 4,5 / Portion
- Hausgemachte Rindssuppe mit Kräuterfrittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Einlage nach Wahl € 4,8 / Portion
- Cremesuppen nach Saison (Bärlauch-, Spargel- oder Kürbiscremesuppe) € 4,8 / Portion

Salatbuffet

Wünschen Sie zusätzliche Salate so haben Sie die Möglichkeit ein Salatbuffet für € 6,- / Person zu wählen.

Sonderwünsche & Unverträglichkeiten

Selbstverständlich gehen wir auch auf vegetarische & vegane Wünsche ein – für Unverträglichkeiten findet unsere Chefköchin sicherlich das passende Gericht für Sie.

Mitternachtsbuffet

- Ab 20 Personen möglich
- Gulaschsuppe mit Semmeln
- Chili con carne oder Chili sin carne (vegan) mit Schwarzbrot
- Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck
- Schnitzel- oder Gemüselaibhensemmeln



Getränke

Immer beliebter ist das Angebot der Getränkepauschale - hier sind Sie mit der Budgetkalkulation auf der sicheren Seite.

Getränkepauschale „Standard“ € 24,- /Person (für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 4,-)

- Hauswein Grüner Veltliner, WG Hagn
- Hauswein Zweigelt klassik, WG Hagn
- Wieselburger Bier vom Faß
- Apfelsaft und Orangensaft
- Sodawasser und stilles Wasser

Getränkepauschale „buchbar“ € 28,-/Person (für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 5,-)

- Bouteille Grüner Veltliner, Jurtschitsch
- Bouteille Zweigelt klassik, Artner
- Wieselburger Bier vom Faß oder Flaschenbier
- Softdrinks (Cola, Almdudler, etc.)
- Apfelsaft und Orangensaft
- Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still
- Kaffee und Tee



- ✓ Welcome Aperitif
- ✓ 3gängiges Hochzeitsbuffet
- ✓ Weinbegleitung aus Österreich
- ✓ Premium Bier vom Fass
- ✓ Alkoholfreie Getränke
- ✓ Kaffee- und Heißgetränke
- ✓ Mitternachtsimbiss nach Wunsch
- ✓ Personal- und Servicekosten
- ✓ Tischwäsche und Gedeck
- ✓ Geschirr, Besteck & Gläser
- ✓ Steuern und Abgaben
- ✓ pro Hochzeitsgast pauschal € 98.-



www.buch-bar.at



Hochzeiten für maximal 6 Stunden ab 100 Gäste!
Sonderwünsche nach Vereinbarung gerne möglich. Gültig für Reservierungen im Jahr 2023.



Unsere Empfehlungen für EURE HOCHZEIT

- **EHERINGE schmieden- katjas-schmuckstube.at**
- **MUSIK & BAND - clemensschaller.com**
- **FOTOS von Constanze - fotostube.at**
- **VIDEOS von Madeline - crossroadfilm.net**
- **LOCATION für die Trauung & Feier – bruno.at**
- **CATERING von Uns – catering-moedling.at**

Ausgewählte Locations für die TRAU-ZEREMONIE:

- **Traditionell im BRUNNER HEIMATHAUS**
- **Luftig im Wintergarten BRUNO**
- **Romantisch im SCHLOSS HUNYADI**
- **Klein und fein im Restaurant BUCHBAR**



Dekoration

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – auf Wunsch können Sie sämtliche Dekoration selbst organisieren oder aber auch mit unserer Hilfe und Kontakten.

Technik & Equipment

Für sämtliche weiteren technischen Wünsche beraten wir Sie gerne mit unserem Hochzeitspartner bzw. kann die notwendige Ausrüstung auch gerne organisiert werden.

Kinderermäßigung

Kinder bis 3 Jahre – 100% und für Kinder zwischen 4 und 12 Jahren verrechnen wir 50% der Pauschalpreise von Erwachsenen. Geschirr und Gläser nach Aufwand.

Tipps & Tricks

- Ernennen sie einen Freund/eine Freundin zum „Zeremonienmeister“ und gehen sie dem gesamten Ablauf gemeinsam durch und geben sie seinen Namen und Telefonnummer allen Dienstleistern (Catering, Location, Fotografen, etc.) durch.
- Taschentücher sind immer eine gute Begleitung bei emotionalen Festlichkeiten
- Nähkenntnisse einer Freundin/eines Freundes sind immer gut – aber auch Nadeln und Zwirn dürfen diese nicht zuhause vergessen!
- Halten Sie sich Ersatzstrümpfe in Reichweite – Laufmasche? Nein Danke!
- Kleine Haarspangen sind nützlich, sollte etwas locker werden.
- Kopfweg? Haben Sie sicherheitshalber ein Aspirin in der Tasche
- Glückwünsche und Schmerzen? Tragen Sie ihren Ring auf der anderen Hand ...
- Sollte das Make-up verwischen – hilft eine Freundin sicher sofort mit Puder
- Das Hochzeitsauto sollte langsam fahren, damit man Sie bewundern kann!
- Marzipan in der Torte steht für Glück in der Liebe.
- Gehen Sie 3 Tage vor dem Hochzeitstag nochmals alles in Ruhe durch – jetzt können Sie noch die eine oder andere Kleinigkeit anpassen/abändern.



IHRE HOCHZEIT mit uns

=

our catering – your smile!

Genießen Sie Ihren ganz besonderen Tag mit Trauung beim „Ja“-

Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin im Restaurant buchbar mit Ihrem Ansprechpartner Matthias Müller

Wir freuen uns Sie kennenzulernen!

CATERING BUCHBAR
Matthias Müller
office@catering-moedling.at
0676 471 68 69 – am besten vormittags bis 11 Uhr

www.catering-moedling.at

Alle Preisangaben sind Endverbraucherpreis
brutto inklusive aller Steuern und gelten
unverbindlich bis auf Wiederruf.