

Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück

SANDWICHES

Beinschinken Remoulade Kren Eisberg	A, G, M	€ 2,90
Roastbeef Remoulade Rucola	A, G, M	€ 3,00
Caesar Sandwich Huhn Eisberg Parmesan	A, C, D, G, M	€ 2,90
Lachs Frischkäse Kapern Zitrone Dille Eisberg	A, D, G	€ 3,00
Brie Apfelchutney Rucola	♥ A, G	€ 2,60
Hummus Tomatenpesto Rucola	🌱 A, H, N	€ 2,50
Smokey Melanzani Muhamara Eisberg	🌱 A, H, N	€ 2,50

JOUR GEBÄCK

Hummus Pesto von getrockneten Tomaten	🌱 A, H, N	€ 3,30
Liptauer Schnittlauch	♥ A, G, M	€ 3,30
Brie Preiselbeere	♥ A, G	€ 3,30
Beinschinken Gurkerl Kren	A, M	€ 3,30

SPIEßE

Antipasti Olive Zucchini Melanzani Tomate	🌱	€ 3,00
Antipasti Olive Zucchini Melanzani Tomate Mozzarella	♥ G	€ 3,00
Tomate Mozzarella Basilikum	♥ G	€ 3,00
Bergkäse Traube Körnerbrot	♥ A, G, H, N	€ 3,00
Brettljause Schinken Bergkäse Gurkerl Perlzwiebel Paprika	G	€ 3,00
Prosciutto Melone		€ 3,00

CREPES GEFÜLLT

Huhn Frischkäse Kapern Kräuter	A, C, G, M	€ 2,90
Lachs Frischkäse Kren Rote Rüben	A, C, D, G	€ 2,90
Ricotta getrocknete Tomate Parmesan Basilikum	♥ A, C, G	€ 2,90

♥ vegetarisch | 🌱 vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück

FINGERFOOD IM GLAS

Süßkartoffel Avocado Rucola Mango Chimichurri 	€ 4,30
Kichererbsensalat Hummus getrocknete Tomaten Kräuter  N	€ 4,30
Melanzanisalat Paprika Granatapfel Couscous  A	€ 4,30
Belugalinsensalat Feta Ofentomate Karfiol Dille  G	€ 4,30
Belugalinsensalat Ofentomate Karfiol Dille 	€ 4,30
Ziegenfrischkäse Rucola Apfelchutney Mandeln  G, H	€ 4,30
Lachsforelle Gurke Edamame Zitrone Kresse Buchweizen  D	€ 5,20
Roastbeef Rucola Honig-Senfcreme Kresse  C, M	€ 5,20
Hühnerbrust Walnusspesto Petersilie Granatapfel  H, M, O	€ 5,20
Hühnerschnitzel Kartoffelsalat  A, C, G, L, M, O	€ 5,20

DESSERTS IM GLAS

Tiramisu  A, C, G	€ 3,20
Schokomousse Beeren  F	€ 3,20
Panna Cotta Heidelbeere  G, O	€ 3,20
Cheesecake Mango  A, G	€ 3,20

SÜßES

Mini Brownie Pistazie  A, C, G, H	€ 2,50
Mini Brownie Himbeere  A, C, G	€ 2,50
Miniplunder  A, C, G	€ 2,20
Madeleine  A, C, G	€ 2,20
Zitronenkuchen  A	€ 2,60

LIEBLINGSSNACK

(Mindestbestellmenge 20 Personen)

Lieblingssnack	Knusprige Grissini eingelegte Oliven Hummus Dip Tomaten-Dip  A, H, N	p.P. € 4,50
Brettljause	Speck Schinken Käse Aufstrich Gurkerl Kren Schwarzbrot frisches Gebäck  A, C, G, M, O	p.P. € 12,00
Käsebrett	Diverse Käsesorten Nüsse Früchte Chutney Gebäck  A, G, H, M	p.P. € 10,00

 vegetarisch |  vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück

KLASSISCH

Saibling Gurke Dille gebratene Kartoffelrolle	A, D, G, M	€ 7,20
Paprikahendl Schnittlauch-Spätzle	A, C, G, O	€ 6,60
Hühnerschnitzel Kartoffelsalat	A, C, G, L, M, O	€ 6,60
Faschierte Laibchen Kartoffelpüree Röstzwiebel Gurkerlrelish	A, C, G, M, O	€ 6,60
Zwiebelrostbraten Zwiebelcreme Röstzwiebel Bratkartoffel Salzgurke	A, G, O	€ 7,20
Schweine Medaillons Pfeffersauce Schupfnudeln Karotte	A, G, L, M, O	€ 7,00
Semmelflan Ei Schnittlauch	♥ A, C, G	€ 5,80
Kartoffelroulade rauchige Paprikasauce grüne Olive Spinat	🌱 A	€ 5,90

MEDITERRAN

Lachs Sellerie Olive Zitronenrisotto	D, L	€ 7,20
Zitronenhuhn Salsa verde Rosmarinkartoffel	M, O	€ 6,60
spanische Hühner-Spießchen Safran-Aioli	C, M, G	€ 5,50
Bœuf Bourguignon Speck Pilze Polenta	A, L, M, O	€ 7,50
Gnocchi Tomaten Oliven Kapern Petersilie Zitronen-Ricotta	♥ A, C, G	€ 6,20
Gnocchi Tomaten Oliven Kapern Petersilie	🌱 A	€ 6,20
Geschmorte Melanzani Harissa Fetacreme geröstete Mandel	♥ G, H, L	€ 5,50
Geschmorte Melanzani Harissa vegane Fetacreme geröstete Mandel	🌱 H, L	€ 5,50
Karfiolkuchen Gurke Minze Zitronenjoghurt	♥ A, C, G	€ 6,20

SÜßES

Rahmschmarrn Röster	A, C, G	€ 5,50
Topfenockerln Beeren	A, C, G	€ 5,50
Marillenpalatschinken	A, C, G	€ 3,50

WARMES FINGERFOOD | EQUIPMENT

Je nach Speisenauswahl und Aufwand verrechnen wir für warmes Fingerfood zusätzlich zu den Lieferkosten eine **Equipment-Pauschale ab € 40,00**. Diese deckt den Mehraufwand für das benötigte Buffet-Equipment ab.

Für den Aufbau ist eine Dauer von mindestens einer Stunde einzuplanen. Die Kosten hierfür werden nach tatsächlichem Aufwand verrechnet.

Flying Buffet: Für das Flying Buffet verrechnen wir für zusätzliches Buffet- und Küchen Equipment ab € 3,00 pro Person. Für ein Flying Buffet mit warmem Fingerfood sind zudem Küchen- und Servicepersonal sowie eine geeignete Manipulationsfläche vor Ort erforderlich, um die Speisen in unserer gewohnten Qualität servieren zu können.

♥ vegetarisch | 🌱 vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

Mindestbestellmenge 30 Personen

FRÜHSTÜCK EINZELBESTELLUNG

GEFÜLLTE CROISSANTS & BROTE

Gefülltes Croissant Eisalat Avocado  A, C, G	€ 4,40
Gefülltes Croissant Schinken & Käse A, C, G	€ 4,40
Gefülltes Croissant Frischkäse Marillenmarmelade  A, C, G	€ 4,40
Joursemmel Schinken Frischkäse Gurke A, C, G	€ 4,40
Weckerl Hummus Tomatenpesto  A, G	€ 3,30
Vollkornbrot Erbsencreme Karotte Kresse  A, N	€ 3,00
Vollkornbrot Erbsencreme Karotte Kresse Lachs A, D	€ 3,50
Vollkornbrot Cottage Cheese Gurke Schnittlauch  A, G	€ 3,00
Vollkornbrot Cottage Cheese Gurke Schnittlauch Lachs A, D, G	€ 3,50

IM GLAS

Gemüse & Hummus Dip  N	€ 3,50
Belugalinsensalat Feta Ofentomate Karfiol Dille  G	€ 4,40
Belugalinsensalat Ofentomate Karfiol Dille  G	€ 4,20
Frittata Bergkäse Schnittlauch Frischkäse Rucola  C, G	€ 3,50
Joghurt Früchte Granola  C, G	€ 3,50
Chia Pudding Kokos Mango  H	€ 3,50
Obstsalat	€ 3,50
Bircher Müsli A, G, H	€ 3,50

SÜßES

Zitronenkuchen  A	€ 2,60
Muffin Karotten Apfel A, C, G, H	€ 2,60
Blechkuchen A, C, G	€ 2,60
Mini Brownie Pistazie A, C, G, H	€ 2,50
Mini Brownie Himbeere A, C, G	€ 2,50
Miniplunder A, C, G	€ 2,20
Madeleine A, C, G	€ 2,20

SMOOTHIES (Mindestbestellmenge 20 Stk.)

Red Velvet – Rote Rübe Ingwer Beeren Karotten	0,2l € 4,50
Green Glow – Gurke Spinat Ingwer Avocado Apfel	0,2l € 4,50
Golden Sunrise – Mango Ingwer Curcuma Ananas	0,2l € 4,50

 vegetarisch |  vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

KAFFEE

Filterkaffee pro Liter	€ 11,00
Heisswasser Teebox (mind. 3 Sorten) pro Liter	€ 7,00
Kaffeevollautomat 0,5kg Kaffeebohnen (ca. 30 Portionen)	€ 90,00
je weitere 0,5 kg Kaffeebohnen zusätzlich	€ 18,00

TAGESPAUSCHALE

Mindestbestellmenge 30 Personen

Kaffee Pauschale | Basic

Filterkaffee Milch / Milch Alternative Zucker / Kandisin	p.P. € 9,00
--	-------------

Kaffee Pauschale | Premium

Kaffeevollautomat Kaffee Milch / Milch Alternative Zucker/Kandisin	p.P. € 12,00
--	--------------

*Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026*



PERSONAL

Sehr gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung qualifiziertes Personal aus unserem Team zur Verfügung.

Sollten Sie Servicepersonal wünschen, vermerken Sie dies bitte am Bestellformular oder kontaktieren uns per E-Mail unter anfragen@lieblingskueche.com.

Wir erstellen Ihnen daraufhin gerne ein individuelles Angebot, abgestimmt auf den Ablauf Ihres Events.

STUNDENSÄTZE

Koch	€ 60,00
Küchenhilfe	€ 39,00
Servicepersonal (inkl. Getränke)	€ 42,00
Servicepersonal (exkl. Getränke)	€ 48,00
Barkeeper	€ 55,00

Die Mindestbuchungsdauer beträgt 4 Stunden.

EQUIPMENT

Im Fingerfood-Preis enthalten sind Vorlegeplatten/Vorlegegeschirr, Servietten sowie die Gläser und Besteck für das Fingerfood im Glas.

Der Preis für zusätzliches Standard-Equipment richtet sich nach Ihren ausgewählten Speisen, der Bestellung und den Gegebenheiten Ihrer Location.

Alle angegebenen Preise in Euro und inkl. USt.



EQUIPMENT | WÄSCHE

Stehtisch inkl. Husse weiß od. schwarz	€ 33,00
Tischwäsche weiß	€ 16,50
Klapptisch inkl. Husse 1x2m Buffet	€ 23,00
Heurigengarnitur 220cm (je 1 Tisch und 2 Bänke)	€ 30,00

BESONDERE AUSSTATTUNG

Die passenden Möbel und Highlights dürfen natürlich nicht fehlen.
Über unseren Partner organisieren wir gerne auf Wunsch für Sie:

- Stühle | Galatische
- Hussen in Ihrer Wunschfarbe
- Stylish Loungemöbel & gemütliche Sitzecken
- Beleuchtende Bars
- ... und vieles mehr

*Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026*





LIEBLINGSKÜCHE

Lieblingsküche Catering FM e.U.
Ratschkygasse 48, 1120 Wien

anfragen@lieblingskueche.com
<https://lieblingskueche.com>

FAQ

BESTELLUNG

Ihre schriftliche Bestellung muss **mindestens 5 Werktage** vor dem Liefertermin bei uns eingelangt sein. Wir ersuchen Sie, uns bei Auftragserteilung die **vollständige Liefer- und Rechnungsadresse** bekannt zu geben, um eine reibungslose Abwicklung sicherzustellen.

Die Mindestbestellsumme für kaltes Fingerfood beträgt:

€ 500,- netto (werktags, innerhalb von Wien)

€ 900,- netto (samstags, innerhalb von Wien)

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

PERSONENANZAHL | STÜCKZAHL

Die gemeldete Personenanzahl bzw. Menge an Fingerfood kann bis 5 Werktage vor dem Liefertermin geändert werden. Danach gilt sie als verbindlich und bildet die Verrechnungsbasis.

ZUSTELLZEITEN

Montag bis Freitag von 08:00 - 18:00 Uhr

Samstag von 08:00 - 15:00 Uhr

LIEFERUNG | LIEFERKOSTEN

€ 50,- pro Anfahrt innerhalb von Wien (zzgl. Parkgebühren & ggf. Aufbau)
Wien Umgebung - auf Anfrage.

Die genannten Preise gelten bei ebenerdiger Lieferung oder Lieferung mit Lift. Sollte eine Lieferung in höhere Etagen – insbesondere ohne Lift – erforderlich sein, kann dadurch ein höherer zeitlicher Aufwand sowie ggf. ein zusätzlicher Personalaufwand entstehen. Wir bitten Sie daher, uns bereits bei der Buchung über solche Gegebenheiten zu informieren, damit wir den zusätzlichen Aufwand und etwaige Zusatzkosten im Vorfeld transparent klären können.

LIEFER- UND ABHOLZEITEN

Für Lieferung und Abholung kann ein gewünschtes Zeitfenster von min. 1 Stunde bekannt gegeben werden. Wir bemühen uns, dieses bei der Buchung zu berücksichtigen. Bitte geben Sie in jedem Fall an, bis wann spätestens die bestellten Speisen benötigt werden.

ABHOLUNG VON EQUIPMENT

In der Regel erfolgt die Abholung des Equipments am nächsten Werktag. Wir bitten Sie, das Equipment vollständig und abholbereit bereitzustellen. Fehlendes oder beschädigtes Equipment wird in Rechnung gestellt. Sollte bei der Abholung Equipment fehlen oder nicht auffindbar sein und dadurch eine zusätzliche Anfahrt erforderlich werden, wird diese ebenfalls verrechnet.

SELBSTABHOLUNG

Selbstabholung ist nach Vereinbarung gerne möglich: Ratschkygasse 48, 1120 Wien

RECHNUNGEN

Rechnungen für Cateringaufträge werden ausschließlich elektronisch (PDF) und nach der Veranstaltung versendet. Gemäß § 14 Abs. 1 Umsatzsteuergesetz müssen PDF-Rechnungen seit 1. Juli 2011 nicht mehr digital signiert werden und entsprechen dem österreichischen Steuerrecht. Diese ersetzen die postalische Rechnung. Sofern keine anderweitige schriftliche Vereinbarung besteht, ist der Rechnungsbetrag innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge fällig.

STORNOBEDINGUNGEN

Bis 10 Tage vor der Veranstaltung: kostenfrei
bis 7 Tage vor der Veranstaltung: 30 % des letztgültigen Angebots
Bis 3 Tage vor der Veranstaltung: 50 % des letztgültigen Angebots
Ab 2 Tage vor der Veranstaltung 100% des letztgültigen Angebots

Unsere AGBs finden Sie unter <https://www.lieblingskueche.com/agb-catering>

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd	1l € 3,80
	0,33l € 1,80
Mineralwasser still	1l € 3,80
	0,33l € 1,80
Orangensaft	0,2l € 2,90
Apfel Saft	0,2l € 2,90
Schwarze Johannisbeere	0,2l € 2,90
Coca Cola classic / zero Flasche	0,33l € 3,20

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitronen Ingwer Minz	1l € 4,80
	5l € 19,50
Preiselbeere Rosmarin	1l € 4,80
	5l € 19,50

SMOOTHIES (Mindestbestellmenge 20 Stk.)

<i>Red Velvet</i> – Rote Rübe Ingwer Beeren Karotten	0,2l € 4,50
<i>Green Glow</i> – Gurke Spinat Ingwer Avocado Apfel	0,2l € 4,50
<i>Golden Sunrise</i> – Mango Ingwer Curcuma Ananas	0,2l € 4,50

BIER

Stiegl Goldbräu ca. 5% vol.	0,33l € 3,80
Gösser 0,0% alkoholfrei ca. 0% vol.	0,33l € 3,80

WEIßWEIN

Gemischter Satz BIO Ecker Kirchberg am Wagram	12,5% vol.	0,75l	€ 18,00
Grüner Veltliner DAC Sailnberger Weinviertel	12,5% vol.	0,75l	€ 18,00
Blütenmuskateller K&Ks Liebling Sailnberger Weinviertel	13,5% vol.	0,75l	€ 18,00

ROTWEIN

Cuvée K&K Kirnbauer BIO Mittelburgenland	0,75l	€ 20,00
--	-------	---------

SCHAUMWEIN

Prosecco Villa Sandi Venetien	11% vol.	0,75l	€ 22,00
Prosecco Hagn Pricobello Classic	12% vol.	0,75l	€ 18,00
Frizzante Gelber Muskateller Sailnberger Weinviertel	12% vol.	0,75l	€ 18,00

SPRIZZ & LONGDINKS

Campari Soda	€ 6,50
Campari Sprizz	€ 7,20
Aperol Sprizz	€ 7,20
Hugo Hollunder Limette Minze Prosecco	€ 7,20
Gin Tonic Gin Tonic Water Limette	€ 7,50
Gin Fizz Gin Zitronensaft Zuckersirup Sodawasser	€ 7,50
Southside Spritz Gin Limettensaft Zuckersirup Prosecco	€ 8,00
Negroni Campari Gin Vermouth Rosso	€ 10,00
Negroni Sbagliato Campari roter Wermut Schaumwein	€ 10,00

KAFFEE

Filterkaffee pro Liter	€ 11,00
Heisswasser Teebox (mind. 3 Sorten) pro Liter	€ 7,00
Kaffeefollautomat 0,5kg Kaffeebohnen (ca. 30 Portionen)	€ 90,00
je weitere 0,5 kg Kaffeebohnen zusätzlich	€ 18,00

TAGESPAUSCHALE

Mindestbestellmenge 30 Personen

Kaffee Pauschale | Basic

Filterkaffee Milch / Milch Alternative Zucker / Kandisin	p.P. € 9,00
--	-------------

Kaffee Pauschale | Premium

Kaffeefollautomat Kaffee Milch / Milch Alternative Zucker/Kandisin	p.P. € 12,00
--	--------------

*Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026*

