WiR
Gastronomie- &
Eventagentur

# CATERINGKATALOG 01/2026

**Kollektiv BGW GmbH**
**Akademiestraße 13, A-1010 Wien**
**+43 664 750 104 17**
**office@ludwigundadele.at**
**ludwigundadele.at**

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Leistungen.
Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser umfangreiches Angebot.
Darüber hinaus gehen wir gerne auf Ihre speziellen Wünsche ein und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

**Unsere Projekte:**
**Ludwig & Adele – Cafe & Restaurant im Künstlerhaus Wien**
**Ludwig & Adele Unterwegs – Catering bei dir Zuhause**
**Hausbar Wien – Fine Dining & Cocktails (3 Gault Millau Hauben)**
**Das Kraus – Fine Dining & Wine (3 Gault Millau Hauben)**
**Der Käsmann – Feinkost und Spezialitäten aus dem Bregenzerwald**
**V-Style Events – Großevents und Festivals österreichweit**

# BRÖTCHEN

mit

- Aufstrich (Liptauer, Kräuter-Topfen, Kürbiskern, Butter & Schnittlauch) ..... 2,00€
- Hummus und schwarzem Sesam (Vegan) ..... 2,00€
- Brie und Preiselbeer ..... 2,60€
- Bergkäse und Nüssen ..... 2,60€
- Räucherforellen-Limetten Creme und Gartenkresse ..... 2,60€
- Beinschinken und Frischem Kren..... 2,60€
- Räucherlachs und Apfel-Dill Sauce..... 2,60€
- Salami und Gurkerl..... 2,60€
- Prosciutto und Birnen-Chutney ..... 2,60€
- Pastrami und Röstzwiebelmayo ..... 2,60€
- Mini-Plunder gefüllt ..... 3,00€

---

# KALTES IM GLAS

## Vegetarisch & Vegan

- Karotten Tatar mit Sonnenblumenkernen und Schnittlauchölmarinade (Vegan) ..... 6,00
- Bulgursalat mit Avocado-Salzzitronen Creme, Gurke und Paprika (Vegan möglich)... 6,00
- Rote Rübensalat mit Ziegenkäse und Kren ..... 6,00
- Kichererbsensalat mit Gemüse und Petersilie (Vegan möglich)..... 6,00
- Rohkost Gemüse-Sticks mit Schnittlauch Dip (Vegan möglich)..... 6,00
- Nudelsalat mit Gemüse und Schnittlauch-Mayo (Vegan möglich)..... 6,00
- Couscous-Salat mit Gemüse, Schafskäse und Granatapfelkernen ..... 6,00

## Mit Fleisch

- Pastrami-Röllchen mit Salatherz und Dijon-Senf Sauce .....6,90
- Gezupfte Hühnerbrust mit Couscous, Paprika und Rucola ..... 6,90
- Beef Tartar mit Kapern, confiertem Eigelb und Brot .....6,90
- Schweinebauch mit mariniertem Kraut und Spicy-Mayo .....6,90
- Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Kernöl und roter Zwiebel .....6,90
- Nudelsalat mit saurer Wurst und Käse .....6,90

## Mit Fisch

- Ceviche von der Bachforelle mit eingelegtem Gemüse und roter Zwiebel .....7,20
- Matjesfilet mit Apfel-Dill Sauce, Speck-Chip und Kresse .....7,20
- Forellentatar mit Forellenkaviar, Gurke, gepickelten Schalotten, Schnittlauch .7,20

# WARMES IM GLAS

## Suppen

- Klare Gemüsesuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch (Vegan) ..... 4,10
- Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen (Vegan) ..... 4,90
- Karotten-Kokos Suppe mit Ingwer (Vegan) ..... 4,90
- Kartoffelsuppe mit Pilzen (Vegan) ..... 4,90
- Tomatensuppe mit Wacholder (Vegan möglich) ..... 4,90
- Selleriecremesuppe (Vegan möglich) ..... 4,90
- Pastinakencremesuppe mit Petersilienöl (Vegan möglich) ..... 4,90

## Vegetarisch & Vegan

- Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ..... 7,50
- Süsskartoffelragout mit Kichererbsen und Erdnüssen (Vegan) ..... 6,90
- Gemüsegröstl mit Krautsalat und Schnittlauch (Vegan möglich) ..... 6,90
- Spinatknödel mit Blattspinat und Käsesauce ..... 6,90
- Semmelknödel mit cremiger Pilzsauce und Liebstöckel ..... 6,90
- Spätzle mit Gorgonzola, Spinat und Cherrytomaten ..... 6,90
- Süßkartoffel mit Quinoa und Chimichurri (Vegan) ..... 6,90
- Rote Rüben Risotto mit Ziegenkäse und Rucola. ..... 6,90
- Bohneneintopf mit Gemüse und Nüssen ..... 6,90
- Rotes Gemüsecurry mit Gewürzreis und Sesam (Vegan möglich) ..... 6,90
- Schmorkarotten mit Couscous, Mandeln, Joghurt und Minze (Vegan möglich) ..... 6,90

## Mit Fleisch

- Hühnerbrust mit Quinoa, Brokkoli und Erdnusssauce ..... 7,60
- Kalbsbackenragout mit Polenta und Wurzelgemüse, ..... 7,90
- Tafelspitz, Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren. ..... 7,90
- Kalbsrahmgulasch mit Paprika und Serviettenknödel ..... 7,30
- Wildragout mit Pastinake und Haselnussspätzle ..... 7,90
- Hühnerragout mit Kartoffeln und Champignons ..... 6,90
- Paprika-Huhn mit rotem Spitzpaprika und Spätzle ..... 6,90
- Geschmortes Schulterscherzel mit Kartoffeln und saisonalem Gemüse ..... 7,30
- Gezupfte Entenkeule mit Rotkraut und Kartoffeln ..... 7,30
- Pulled Pork mit Bulgur, Gemüse und Chili-Sauce ..... 6,60
- Schweinebauch mit Serviettenknödel und Sauerkraut ..... 7,30

## Mit Fisch

- Fischeintopf, Sellerie, Kartoffeln und Zitronengras ..... 7,90
- Saibling mit Safranrisotto und Wurzelgemüse ..... 7,90
- Forelle mit Beurre blanc, Dijon-Kartoffeln und Radieschen ..... 7,90
- Forelle mit cremigem Kohlrabi und Grießschnitte ..... 7,90
- Lachs mit Pak Choi und Sesam ..... 7,90

# SÜSSES IM GLAS

- Cheesecake mit Beerenröster (Vegan möglich) ..... 6,00
- Schokomousse ..... 6,00
- Fruchtsalat (Vegan) ..... 6,00
- Creme Brûlée ..... 6,00
- Panna Cotta ..... 6,00
- Topfencreme mit Beerenröster ..... 6,00
- Schokoküchlein ..... 6,00
- Tiramisu ..... 6,00
- Kokos-Zimt Reis mit Apfel (Vegan) ..... 6,00

---

# CREW & SONSTIGES

- ServicemitarbeiterIn pro Stunde ..... 30,00
- Supervisor/CateringleiterIn pro Stunde ..... 40,00
- Koch/Köchin pro Stunde ..... 35,00
- KüchenchefIn pro Stunde ..... 45,00
- LogistikmitarbeiterIn pro Stunde ..... 30,00
- LogistikleiterIn pro Stunde ..... 40,00

- Stehtisch inkl. Husse pro Stück ..... 35,00
- Equipmentpauschale pro Person ..... je nach Aufwand/Eventabhängig
- Tischwäsche pro Stück ..... je nach Aufwand/Eventabhängig
- Eventmöbel pro Stück ..... je nach Aufwand/Eventabhängig
- Agenturgebühr pro Event ..... je nach Aufwand/Eventabhängig

Mindesteinsatzdauer für Personal beträgt 3 Stunden durchgehend.
Bei Überschreitung der Normalarbeitszeit von 8 Stunden
wird der Branchenübliche Zuschlag verrechnet.
Der Zuschlag ab 23:00 bzw. an Sonn- u. Feiertagen beträgt 50%.

# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

**Bestellbedingungen:**

Änderungen in der inhaltlichen Zusammenstellung des Angebots sind bei Veranstaltungen bis maximal 20 Personen spätestens 4 Werktage vor der Veranstaltung möglich. Bei Veranstaltungen mit mehr als 20 Personen beträgt diese Frist 7 Werktage.
Die Mindestbestellmenge bei Speisen und pro Position beträgt 10 Einheiten/Portionen.

**Stornobedingungen:**

Bis 14 Werktage vor der Veranstaltung: Keine Stornogebühren
Bis 7 Werktage vor der Veranstaltung: 50% des zu erwartenden Umsatzes
Bis 3 Werktage vor der Veranstaltung: 85 % des zu erwartenden Umsatzes
Weniger als 3 Werktage vor der Veranstaltung: 100 % des zu erwartenden Umsatzes

**Zahlungsbedingungen:**

Als Verrechnungs- und Kalkulationsbasis dient die 7 Werktage vor der Veranstaltung bekannt gegebene Personenanzahl/Garantiezahl.
MitarbeiterInnenstunden werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet.
Getränke werden, soweit keine anderen Vereinbarungen getroffen wurden, nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.
Die Rechnungslegung erfolgt zur Gänze an den/die im Angebot angeführten AuftraggeberIn.
Wir bitten Sie um Überweisung der Rechnung, nach Erhalt, ohne jeden Abzug.
Preise und Angebot können bei geänderten Rahmenbedingungen variieren.

**Leihware:**

Beschädigte und/oder uneinbringbare Leihware wird zum Selbstkostenpreis an den/die AuftraggeberIn weiter verrechnet.

Diese Liste setzt alle bisherigen Listen außer Kraft.
Wir bitten darum, saisonale Verfügbarkeiten gewisser Produkte zu beachten.
Rechtschreib- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

Als Gerichtsstand und Erfüllungsort gilt Wien als vereinbart.
Alle Preise verstehen sich inkl. UST