

# GETRÄNKE

## APERITIF

Campari Orange  
Campari Soda  
Martini Dry/Bianco/Rosso  
Sherry Dry  
Prosecco Spumante, Gianni Kattus  
Prosecco Spumante, Gianni Kattus  
Mostbirnensekt  
Kattus „Cuvée N°1“  
Kattus „Cuvée N°1“  
Kattus „Grand Reserve“  
Laurent Perrier Champagne Brut  
Laurent Perrier Champagne Brut Cuvée Rosé Brut  
Moet Brut Imperial

Bellini (Sekt mit frischem Pfirsichmark)  
Testarossa (Sekt mit frischem Himbeermark)

## COCKTAILS

speziell auf Ihre Veranstaltung abgestimmte Cocktails

alkoholisch  
alkoholfrei

## SCHNÄPSE

Schnäpse aus dem Hause Wimmer

Obstler  
Marille, Birne, Kirsch

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

Gasteiner Mineralwasser  
Fruchtsäfte  
Coca-Cola, Cola Zero  
Almdudler

### **Natursäfte von Bauern aus der Region**

Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft  
Apfel-Holunder, Apfel-Karotte

## SEMINARGETRÄNKE

Gasteiner Mineralwasser  
Pago Orange oder Apfel  
Coca-Cola, Cola Zero

## BIER

Zipfer Urtyp vom Fass  
Zipfer Pils  
Gösser Naturradler  
Schlossgold Alkoholfrei

## HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee in der Thermoskanne  
Verlängerter, kl. Kaffee  
Cappuccino, gr. Kaffee  
Tee aus dem Hause Messmer

# BOUTEILLENWEINE WEISS

## *Grüner Veltliner*

Weingut Völkl, Niederösterreich

Qualitätswein trocken

## *Grüner Veltliner „Gärtling“*

Weingut Nigl, Senftenberg-Kremstal

Dezente, feinwürzige Nase mit eleganter, beinahe anmutiger Frucht. Kühle Noten, erinnert auch etwas an frische Kräuter, zart mineralisch; fein-saftig mit straffer Säurestruktur, elegant mit knackigem Biss, frisch und strahlend, ansprechend, bietet viel Trinkanimo.

## *Grüner Veltliner „Senftenberger Lini“*

Weingut Nigl, Senftenberg-Kremstal

Feine, dichte Steinobstnase, dich am Gaumen mit großer Substanz und einem schönen Frucht-Säure-Spiel.

## *Gelber Muskateller*

Weingut Skringer, Südsteiermark

Zitrus und Steinobstduft, traubig mit feinsäurigem Finale.  
Der fruchtige Aperitif

*Welschriesling, „Steirische Kalssik“*

Weingut Tement, Südsteiermark

In der Nase frischer Apfel und Honigmelone, saftig-knackiger Gaumen mit dezenter Kräuteraromen, knackiger Körper und rassischer Frucht, animierende Säure.

*Riesling, Zöbbling*

Weingut Hannes Hirsch, Kammern-Kamptal

Sehr duftiger Riesling, mit klassischem Pfirsich- und Marillenton, animierend saftig, rassistische Säurestruktur am Gaumen.

*Chardonnay*

Weingut Gsellmann, Mittelburgenland

Helles Gelb mit Grünreflexen, zarter Duft nach Ananas und Äpfel leichte Zitrustöne, mineralisch, saftig und frischer Gaumen, angenehmes Säurespiel, elegante Struktur und anhaltender Abgang.

# BOUTILLENWEINE ROT

## *Zweigelt*

Weingut Schuller, Neusiedlersee-Hügelland

Qualitätswein

## *Zweigelt*

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland

Typische Zweigeltnote im Duft,  
feine und milde Würze am Gaumen, mild und samtiger Abgang.

## *Zweigelt*

Weingut Josef Umathum, Neusiedlersee

Dunkles Violett-Rot, feine Frucht, erinnert an dunkle Kirschen würzig in der Nase,  
leicht röstige Note, am Gaumen voller Geschmack,  
ein Wein mit Tiefgang und ausgeglichenem Tannin.

## *Blaufränkisch*

Weingut Ernst Triebaumer, Rust

Rubinrot in der Farbe, in der Nase leichte Vanilletöne, am Gaumen elegant  
und ausgewogen, sehr fruchtig, ein klassischer harmonischer Wein.

*Cuvée Merlot Cabernet*

Weingut Georgiberg, Südsteiermark

Raffinierte Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Vorzüge beider Sorten verbinden sich zu einem Wein mit kräftigem Körper und dichten Aromen von schwarzen Kirschen und Beeren. Feine Tannine, langer Abgang.

*Cuvée Heideboden (Z/W/Bf/RN/POB)*

Weingut Judith Beck, Gols

Leuchtendes Rubinrot, intensive Kirsch-Weichselfrucht, trinkanimierend am Gaumen, jugendliche Tannine, gute Ausbaureserven, ein vielseitiger Speisebegleiter.

*Cuvée „Das Phantom“*

Weingut Kirnberger, Deutschkreuz

Rotbeeriges Bukett mit eleganten, sehr ausgewogenen Weichselaromen am Gaumen, guter Konzentration und hohem Lagerpotential.

# EQUIPMENT

Teller, Besteck, Gläser sind in unseren angeführten Preisen inkludiert.  
Jede Location besitzt eine andere Grundausstattung.

## TISCHE, SESSEL

Runde Tische (max. 10 Pers., inkl. Tischwäsche)  
Sesseln mit naturfarbenen Hussen

Heurigengarnituren  
(1 Tisch und 2 Bänke/max. 8 Pers., inkl. Tischwäsche)  
Heurigengarnituren mit Bankhussen, inkl. Tischwäsche

Stehtische inkl. rundem Tischtuch und Deckserviette

## WEISSE DASTMATTISCHWÄSCHE

Tischtuch rund	
Tafeltischtuch	280x135 cm
Tischtuch groß	140x140 cm
Tischtuch klein	80x80 cm
Stoffmundserviette	

## DEKORATION

Gerne kümmert sich unser hauseigener Dekorateur um Ihre Tisch- sowie Buffetdekoration, unter Bedacht auf Ihre Wunsch- bzw. Firmenfarben.  
Der Preis richtet sich je nach Aufwand.

# SONSTIGES

## MITARBEITER

Serviceleitung  
Service- bzw. Ausschankpersonal  
Auf- und Abbaupersonal  
Köche am Buffet

Die Anzahl der Mitarbeiter wird nach Bekanntgabe der definitiven Personenanzahl festgelegt.

## LOCATION

Gerne helfen wir Ihnen bei der Suche nach der optimalen Location für Ihre Veranstaltung. Wir stehen Ihnen bei der Besichtigung, sowie gesamten Planung vor Ort gerne zur Verfügung.

## ALL-INCLUSIVE

Nach Festlegung aller Detailinformationen erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine Pauschale, welche alle Leistungen inkludiert, die Sie benötigen.

## MUSIK UND KÜNSTLER

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach dem passenden Rahmenprogramm (Musik, Künstler, Showacts, etc.).

## PREISE

Die Preise leiten wir Ihnen sehr gerne bei der Angebotslegung weiter.

# KONTAKT

*Wir wollen Sie und Ihre Gäste nicht nur zufrieden stellen,  
sondern begeistern.*

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Gesprächstermin.

**Fest & Gast Catering**

Bismarckstraße 8a  
4020 Linz

Frau Julia Hofstetter  
Tel.: 0732 / 719 000 – 25  
Fax: 0732/ 719 000 – 30  
[info@festundgast.at](mailto:info@festundgast.at)

oder

Frau Ramona Marschnig  
Tel.: 0732 / 719 000 – 22  
Fax: 0732 / 719 000 – 30  
[r.marschnig@festundgast.at](mailto:r.marschnig@festundgast.at)