



CATERING

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

SEIT 1618 IN WIEN

*Brot, Brötchen, Sandwiches, Fingerfood
und andere Kameel-Klassiker*

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht
unserer kulinarischen Köstlichkeiten und alles,
was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Gustieren
und stehen Ihnen jederzeit auch gerne
persönlich zur Verfügung.

Familie Friese



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

Imbiss „Klassik“

- Curry-Ei mit Schnittlauch*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen*
- Linsen mit Schinkenwürfeln*
- Steirische Kürbiskerncreme*
- Rotkraut mit Thunfisch*
- Beinschinkensalat*
- Hausfrauensalat mit Matjesfilet*
- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren*
- Mailänder Salami mit Gurkerl*
- Französischen Brie mit Nüssen*
- Punschkrapfen
- Pariser Spitz
- Esterhazyschnitte
- Kleine Kameelsachernschnitte
- Biskuitröllchen

*) auf Schwarzbrot

„Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 51,15

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 78,15

„Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 85,25

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 130,25

Imbiss „Bognergasse“

- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen*
- Linsen mit Schinkenwürfeln*
- Rotkraut mit Thunfisch*
- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren*
- Mailänder Salami mit Gurkerl*
- Roastbeef mit Artischockenherzen*
- Bierweckerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren
- Sonnenblumenweckerl mit Rucola und Käse
- Toskanasandwich mit Mozzarella, Rucola & frischen Paradeisern
- Brioche mit Räucherlachs
- Topfensouffléwürfel
- Kokosbrownie
- Erdbeeren getunkt in Schokolade
- Kardinalschnitte
- Limettenroulade

*) auf Schwarzbrot

„Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 66,75

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 93,75

„Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 111,25

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 156,25



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

Imbiss „Traditionell“

- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren*
- Prosciutto di San Daniele mit Artischockenherzen*
- Mailänder Salami mit Gurkerl*
- Französischer Brie mit Nüssen*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen*
- Curry-Ei mit Schnittlauch*
- Kaisersemmel mit Mortadella
- Pistazienweckerl mit Käse
- Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen
- Toskanasandwich mit Pecorino
- Apfelstrudel-Mini
- Topfenstrudel-Mini
- Kleine Kameelsachernschnitte
- Pariser Spitz
- Esterhazyschnitte

*) auf Schwarzbrot

„Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 66,60

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 93,60

„Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 111,00

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 156,00

Imbiss „Vegetarisch“

- Curry- Ei mit Schnittlauch*
- Steirische Kürbiskerncreme*
- Liebstöckelcreme*
- Gemüsesalat mit Kresse*
- Maissalat mit Mandarinen*
- Verhackert's Antipastigemüse*
- Paprikaweckerl mit Zucchini und Pesto
- Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen
- Tramezzini mit gegrillter Peperonata
- Tramezzini mit Mozzarella, Paradeisern und Basilikum
- Früchtespieß
- Waldviertler Mohnschnitte mit Himbeere
- Erdbeertopfenroulade
- Kokosbrownie
- Biskuitröllchen

*) auf Schwarzbrot

„Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 61,65

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 88,65

„Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 102,75

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 147,75



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

Kameel Cocktail-Sandwiches in Happengröße

- Handgeschnittener Beinschinken und Kren*
- Prosciutto di San Daniele mit Artischockenherzen*
- Französischer Brie mit Nüssen*
- Beinschinkensalat*
- Linsen mit Schinkenwürfel*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen*
- Schottischer Räucherlachs mit Wachteleispalte**
- Eischeibe mit Ketakaviar**
- Tramezzini „Venezia“ Mozzarella, Paradeiser und Basilikum
- Tramezzini „Venezia“ Schinken, Käse, Ei
- Kleine Esterhazyschnitte
- Eclair Vanille
- Früchteschüsslerl
- Steir. Nusskuchen
- Limettenroulade

*) auf Schwarzbrot

**) auf Weissbrot

„Für den kleinen Hunger“

60 Brötchen: 97,80

60 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 142,80

„Für den großen Hunger“

80 Brötchen: 130,40

80 Stk. Brötchen + 30 Stk. Süßes: 184,40

Cocktail de Luxe – Canapés & Happen

- Geräuchertes Forellenfilet*
- Brie auf Schwarzbrot mit Trüffelscheibe*
- Roastbeef englisch*
- Kalbsleberpastete mit Quittengelée*
- Garnelenspieß
- Parmesanstück mit Olive
- Beinschinkenröllchen
- Räucherlachs Schaumrolle
- Tramezzini „Venezia“ Thunfisch, Ei, Gurke
- Tramezzini „Venezia“ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben
- Erdbeeren getunkt in Schokolade
- Punschkräpfen
- Pariser Spitz
- Früchteschüsslerl
- Apfelstreuselwürfel

*) Canapés auf Weissbrot

„Für den kleinen Hunger“

60 Pikant: 151,20

60 Pikant + 25 Stk. Süßes: 196,20

„Für den großen Hunger“

80 Pikant: 201,60

80 Pikant + 30 Stk. Süßes: 255,60

*Die Schwarzen Kameel „Klassiker“*

pro Stück 1,45

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot, bunt garniert, Grösse ca. 9x4 cm

ANZAHL

- ___ Lauch mit Lachs
- ___ Scharfer Fleischsalat mit Bohnen
- ___ Hausfrauensalat mit Matjesfilet
- ___ Beinschinkensalat
- ___ Linsen mit Schinkenwürfeln
- ___ Lachscreme mit frischem Kren
- ___ Rotkraut mit Thunfisch
- ___ Kohlgemüse mit Geselchtem
- ___ Blunzenaufstrich mit gehacktem Sauerkraut

vegetarisch

- ___ Gemüsesalat mit Kresse
- ___ Champignon mit Zeller
- ___ Curry-Ei mit Schnittlauch
- ___ Steirische Kürbiskerncreme
- ___ Maissalat mit Mandarinen
- ___ Karotten-Orangen-Ingwer Aufstrich
- ___ Liebstöckelcreme (saisonal)

Die kleinen Schwarzen Kameel „Klassiker“

ANZAHL ___ pro Stück 1,15

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot – In Canapésgrösse ca. 4,5x4,5 cm

Schwarzbrotssandwiches „Traditionell“ – ca. 9x4 cm

pro Stück 2,30

ANZAHL

- ___ Handgeschnittener Beinschinken und Kren
- ___ Prosciutto di San Daniele und Artischockenherz
- ___ Mailänder Salami mit Gurkerl
- ___ Eierspeis mit Schnittlauch

vegetarisch

- ___ Verhackert's Antipasti Gemüse
- ___ Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum
- ___ Französischer Brie mit Nüssen
- ___ Blauschimmel mit Grapparosinen

Schwarzbrotssandwiches „Piccolo“ – In Canapésgrösse, ca. 4,5x4,5 cm

ANZAHL ___ pro Stück 1,55

Schwarzbrotssandwiches „Traditionell“ Spezial – ca. 9x4 cm

pro Stück 2,60

ANZAHL

- ___ Roastbeef mit Artischockenherzen
- ___ Truthahnbrust mit Zucchiniastreifen
- ___ Trüffelsalami aus dem Piemont mit Kapernbeeren

Schwarzbrotssandwiches „Spezial-Piccolo“ – In Canapésgrösse, ca. 4,5x4,5 cm ANZAHL ___ pro Stück 1,70



Gefülltes Jourgebäck „Klassik“

pro Stück 2,40

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Bestellungen von Jourgebäck nur Werktags bis 15 Uhr für den Folgetag entgegengenommen werden können.

ANZAHL

- ___ Jour-Mohnsemmerl mit Kalbsleberpastete
- ___ Jour-Kaisersemmerl mit italienischer Mortadella
- ___ Jour-Croissant mit Schinken
- ___ Jour-Zwiebelweckerl mit ungarischer Salami
- ___ Jour-Vollkornsesamweckerl mit Salami
- ___ Jour-Laugenstangerl mit Schinken
- ___ Jour-Parmesanweckerl mit Prosciutto di San Daniele
- ___ Jour-Sesamweckerl mit Saunaschinken
- ___ Jour-Brioche mit Schinken
- ___ Jour-Brioche mit Schinken und Butterkäse

vegetarisch

- ___ Jour-Sonnenblumenweckerl mit Rucola und Käse
- ___ Jour-Salztangerl mit österreichischem Bergbaron
- ___ Jour-Wachauer mit original hausgemachtem Liptauer
- ___ Jour-Pistazienweckerl mit Käse
- ___ Jour-Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen
- ___ Jour-Paprikaweckerl mit Zucchini und Pesto
- ___ Jour-Kornspitz mit Brie
- ___ Jour-Paradeiserweckerl mit Mozzarella und Rucola

Gefülltes Jourgebäck „Spezial“

pro Stück 2,70

ANZAHL

- ___ Jour-Bierweckerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren
- ___ Jour-Brioche mit schottischem Räucherlachs
- ___ Jour-Olivenweckerl mit Roastbeef englisch gebraten und Sauce Tartare
- ___ Jour-Sesamweckerl mit Truthahnbrust und Zucchiniestreifen
- ___ Jour-Kaisersemmel mit Trüffelsalami aus Piemont
- ___ Jour-Kaisersemmel mit Trüffelmortadella

„Die echten Italienischen Ciabattas“ gefüllt mit-

pro Stück 2,90

- ___ Italienischer Mortadella mit Pistazien und Blattsalat
- ___ Prosciutto di San Daniele mit Blattsalat und Parmesan
- ___ Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum
- ___ Mailänder Salami mit Artischockenherzen und Blattsalat

Gefülltes „Currybrioche“ von Kasses aus Thaya (Lieferung erst ab 10:00 Uhr möglich!)

pro Stück 3,30

ANZAHL

- ___ Currybrioche mit Prosciutto di San Daniele, Rucola und Gemüse
- ___ Currybrioche mit Pecorino, Rucola, sonnengetrockneten Paradeisern & Basilikumpesto
- ___ Currybrioche mit Shrimps, Zitronen und Cocktailcreme
- ___ Currybrioche mit Putenschinken, Gemüse & Rucola
- ___ Currybrioche mit Ziegenkäse, Kirschparadeisern und Rucola



Gefülltes Toskanasandwich „sonnig gebacken“

pro Stück 2,90

ANZAHL

- ___ Toskanasandwich mit Pecorino, Rucola, getrockneten Paradeisern & Basilikumpesto
- ___ Toskanasandwich mit Prosciutto, Rucola, frischen Paradeisern & Basilikumpesto
- ___ Toskanasandwich mit Mozzarella, Rucola, frischen Paradeisern & Basilikumpesto

Tramezzini „Originale“ – Brot aus Italien – Das Echte!

pro Stück 3,10

ANZAHL

- ___ Schinken, Käse, Ei, Rucola
- ___ Prosciutto di San Daniele, Artischockenherzen
- ___ Hühnerbrust, Stangensellerie, Apfelscheiben
- ___ Mailänder Salami, Balsamicozwiebel
- ___ Thunfisch, Ei, Gurke
- ___ Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven
- ___ Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern
- vegetarisch
- ___ Gegrillte Peperonata, Ei, Basilikum
- ___ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben
- ___ Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto
- ___ Marinierter Blattspinat, Ei

Vollkorn Tramezzini – Roggen- Sonnenblumenbrot, „No Mayo“

pro Stück 3,10

ANZAHL

- ___ Schinken, Käse, Ei, Rucola
- ___ Prosciutto di San Daniele, Artischockenherzen
- ___ Hühnerbrust, Stangensellerie, Apfelscheiben
- ___ Mailänder Salami, Balsamicozwiebel
- ___ Thunfisch, Ei, Gurke
- ___ Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven
- ___ Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern
- vegetarisch
- ___ Gegrillte Peperonata, Ei, Basilikum
- ___ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben
- ___ Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto
- ___ Marinierter Blattspinat, Ei

Tramezzini „Venezia“ oder die „Kleinen Vollkorn“ – Ideal für einen Cocktail ANZAHL _ _ _

pro Stück 2,20

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stk.

Diplomatensandwiches Weissbrot, Grösse ca. 11x4 cm

pro Stück 2,90

ANZAHL

- ___ Schottischer Räucherlachs mit Wachteleispalte
- ___ Crevetten pikant
- ___ Roastbeef mit Gemüsemayonnaise
- ___ Blattspinat mit Saiblingskaviar
- ___ Eischeibe mit Ketakaviar

Diplomatensandwiches die Kleinen – Ideal für einen Cocktail

pro Stück 1,90



Canapés Traditionell auf Schwarzbrot

pro Stück 2,40

ANZAHL

- Beinschinken mit Kren
- Prosciutto di San Daniele mit Artischocken
- Mailänder Salami mit Kapernbeeren
- Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum
- Kalbsleberpastete mit Früchten
- Truthahnbrust mit Zucchiniestreifen
- Französischer Weichkäse
- Blauschimmelkäse mit Graprosinen

Canapés de Luxe auf Weißbrot

pro Stück 2,60

ANZAHL

- Schottischer Räucherlachs mit Dille und Wachtelei
- Geräuchertes Forellenfilet mit Schnittlauch
- Gebeizter Graved Lachs mit Honigsenf
- Crevetten pikant
- Blattspinat mit Lachskaviar
- Brie auf Schwarzbrot mit Trüffelscheibe (saisonal)
- Roastbeef englisch auf Schwarzbrot

Canapés Super de Luxe – auf Vorbestellung

pro Stück

ANZAHL

- Gänseleberterrinen
 - Kaviar Sevruga vom österreichischen Stör (Gröll)/ quadratisch
- MINDESTBESTELLMENGE: 10 Stk.

auf Anfrage

auf Anfrage

*Kalte kleine Happen*

pro Stück

ANZAHL

---	Beinschinkenröllchen mit Krensalat	2,10
---	Hühnerbruststück mit Prosciutto und Parmesan gebacken	2,60
---	Gefülltes Roastbeefröllchen	2,50
---	Räucherlachs Schaumrolle	2,70
---	Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapernbeeren	2,80
---	Melonenstück mit Prosciutto ummantelt	2,70
---	Wrap pikant gefüllt mit Hühnerfleisch, Chili und Paprika	3,10
---	Wrap gefüllt mit Roastbeef, Salat und Zwiebelringen	3,20
---	Garnelenspieß mit Zitronengras	3,70
---	Lachsröllchen mit Honig-Senfsauce	2,80
---	Prosciuttoröllchen mit Artischockenherz	2,80
---	Prosciuttoröllchen mit Melone	2,80
---	Beinschinkenröllchen mit Kren und Kresse	2,10
vegetarisch		
---	Knusprig gebackene Olive im Parmesanteig	1,90
---	Brandteigkrapfen mit Kräutermousse	2,40
---	Wrap mit Blattspinat und Büffelricotta	2,50
---	Wrap gefüllt mit Avocado und Paradeisern	2,90
Käsehappen		
---	Caprese - Baby-Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum	2,00
---	Ziegenkäsebällchen auf Weissbrot	2,20
---	Parmesanstück mit Olive	2,10
---	Gorgonzola auf Pumpernickel mit Grapparosinen	2,10
---	Zufalls-Selektion: gerne stellen wir Ihnen eine bunte köstliche Mischung zusammen	2,60

„Chameelle“ kalte Spezialitäten im Glas

---	Tafelspitz-Sulz nach klassischer Art	6,50
---	Avocado mit Flußkrebse & Creme Fraiche	7,50
---	Gabelbissen mit Räucherlachs & Wachteleispalte	8,50



Warme kleine Happen

pro Stück

ANZAHL

<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Blätterteigkipferl mit Beinschinken	2,60
<input type="checkbox"/>	Kalbsbutterschnitzel	2,70
<input type="checkbox"/>	Knusprige Blunzentascherl	2,80
<input type="checkbox"/>	Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalbsfilet	2,90
<input type="checkbox"/>	Räucherlachs, im Mürbteig überbacken	3,00
<input type="checkbox"/>	Zwiebel-Speck-Törtchen	3,00
<input type="checkbox"/>	Riesengarnele mit Kräutern gebraten	3,70
<input type="checkbox"/>	Jour-Kaisersemmel mit Kalbsbutterschnitzel	3,80
<input type="checkbox"/>	Jour-Kaisersemmel mit Wr. Schnitzel (vom Kalbsfilet)	4,00

vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Blätterteigtascherl mit Ricotta und Blattspinat	2,50
<input type="checkbox"/>	Gebackene getrüffelte Risottobällchen	2,60
<input type="checkbox"/>	Antipasti-Spießchen	2,60
<input type="checkbox"/>	Überbackenes Champignon-Gemüse-Törtchen	3,00
<input type="checkbox"/>	Quiche mit Spinat und Käse	3,00
<input type="checkbox"/>	Zufalls-Selektion: gerne stellen wir Ihnen eine bunte köstliche Mischung zusammen	2,90

Anlieferung

bitte ankreuzen

<input type="checkbox"/>	Anlieferung auf Pappsilber	
	Um die Qualität bestmöglich zu wahren, empfehlen wir Ihnen, die warmen Happen vor Ort im Backrohr bei 160 °C für 10 Minuten zu erwärmen.	
<input type="checkbox"/>	Anlieferung auf Chromplatten	
<input type="checkbox"/>	Anlieferung im Rechaud	
	Pro Rechaud werden für Miete, Brennpaste und Reinigung € 14,00 verrechnet	

Diverse Kleinigkeiten

ANZAHL

<input type="checkbox"/>	Feine Käsebackerei ca. 150 Gramm	pro Stück	9,90
<input type="checkbox"/>	Glas Crudite (Gemüsesticks) mit Dippsauce	pro Stück	5,50
<input type="checkbox"/>	Brotkorb – Standard (verschiedene Brotsorten)	pro Portion	3,20
<input type="checkbox"/>	Brotkorb – Deluxe (große Auswahl an Brot und Jourgebäck)	pro Portion	5,50
<input type="checkbox"/>	Handgeschnittener Beinschinken & Kren	pro Portion	6,90
<input type="checkbox"/>	Weinviertler Feine Gurken im Glas	190g	3,90
<input type="checkbox"/>	Weinviertler Minikürbisse im Glas	450g	4,50
<input type="checkbox"/>	Feine Auswahl von erlesenen Früchten im Korb (ca. 2,5 kg)	für 10 Personen	45,00
<input type="checkbox"/>	Obstplatte geschnitten 200gr/Person	pro Portion	5,50



Aus unserer Patisserie

ANZAHL	„CHAMELLE“ - SÜSSE GLÄSER		
— — —	Apfelstrudel Grappa-Rosinen - Sauerrahm - Vanille - karamalisierte Äpfel - Zimt mousse	Glas	5,40
— — —	Schoko pur Pralinemousse - Mousse von der Bitterschokolade - Edelbitterschokolade Mousse von der weißen Schokolade - Orangen-Bitterschokolade Canache	Glas	5,40
— — —	Saison Glas - 5 verschiedene Sorten Eines unserer Süßen Gläser nach Saison-Angebot	Glas	5,40

Törtchen

ANZAHL		
— — —	Sachertorte mit Marillenröster	pro Stück 10,50
— — —	Mohn – Apfeltörtchen	pro Stück 10,50
— — —	Amaretto – Baumkuchen	pro Stück 10,50
— — —	Dunkle Schokolade	pro Stück 10,50
— — —	Passionfruchttörtchen mit Kokos	pro Stück 10,50



Diverse Süsse Happen

pro Stück 1,80

ANZAHL

- ___ Apfelstrudel - Mini
- ___ Kleine Kameelsachern
- ___ Topfenstrudel - Mini
- ___ Biskuitröllchen
- ___ Erdbeertopfenroulade
- ___ Eclair-Vanille
- ___ Punschkräpfen
- ___ Esterhazyschnitte
- ___ Steirischer Nusskuchen
- ___ Apfelstreuselwürfel
- ___ Kokos-Brownie
- ___ Waldviertler Mohnschnitte mit Himbeere
- ___ Mandel Tarte
- ___ Pariser Spitz
- ___ Kardinalschnitte
- ___ Erdbeeren getunkt in Schokolade
- ___ Früchtespieß
- ___ Früchtespieß getunkt in Schokolade
- ___ Petits Tartes aux Fruits (Früchteschüsslerl)
- ___ Limettenroulade
- ___ Topfensouffléwürfel

___ **Zufalls-Selektion:** gerne stellen wir Ihnen eine bunte Mischung zusammen

pro Stück 1,80

Unsere süße „Beerenauslese“ - (nach Saison)

pro Stück 1,80

- ___ Himbeerschüsslerl
- ___ Brombeerschüsslerl
- ___ Heidelbeerschüsslerl
- ___ Erdbeerschüsslerl

Nach Saison

___ Puppenkräpfen - Lieferung nach 10:00 Uhr (von 11. November bis Faschingsdienstag) pro Stück 2,20

Jour - Plunder^A

pro Stück 2,10

___ z.B.: gefüllt mit Schokolade, Ribisel, Topfen, Nuß, Powidl, Vanille-Frucht



Getränke

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment, für besondere Wünsche stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

ANZAHL ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---	Orangensaft frisch gepresst mit Fruchtfleisch	1,0l Flasche	6,90
---	Pink Grapefruitsaft frisch gepresst mit Fruchtfleisch	1,0l Flasche	6,90
---	Apfelsaft „Discovery“ Obsthof Wetter - naturtrüb	1,0l Flasche	5,90
---	Apfelsaft „James Grieve“ Obsthof Wetter - naturtrüb	1,0l Flasche	5,90
---	Apfelsaft „Cox Orange“ Obsthof Wetter - naturtrüb	1,0l Flasche	5,90
---	Vöslauer prickelnd /still / mild	0,75l Flasche	1,80

ANZAHL KONFERENZGETRÄNKE

---	Vöslauer prickelnd/still	0,33l Flasche	1,10
---	Evian	0,33l Flasche	2,60
---	San Pellegrino	0,25l Flasche	2,60
---	Coca Cola, Coca Cola light	0,25l Flasche	1,75
---	Wachauer Marillenektar Kameel Selektion	0,2l Flasche	2,60
---	Williams Christ Birne Obsthof Reisinger	0,2l Flasche	2,60
---	Johannisbeere Obsthof Reisinger	0,2l Flasche	2,60

ANZAHL AQUA MONACO

---	Tonic Water / Extra Dry Tonic	0,23l Flasche	2,70
---	Bitter Lemon	0,23l Flasche	2,70
---	Ginger Ale / Hot Ginger	0,23l Flasche	2,70
---	Black	0,23l Flasche	2,70

ANZAHL KAFFEE / TEE

---	Filterkaffee (á 8 Tassen in Thermoskanne) komplett mit Milch, Zucker, Süßstoff		10,55
---	Nespresso nach Verbrauch (nur mit Nespressomaschine) mit Milch, Zucker, Süßstoff		1,85
---	Nespressomaschine (Tagesmiete)		25,00
---	Kanne Tee mit verschiedenen Teesorten aus der Kameel-Selektion, Zucker und Süßstoff		8,55

ANZAHL BIER

---	Reininghaus, Jahrgangspils	0,3l Flasche	1,90
---	Gösser Naturgold, alkoholfreies Bier	0,5l Flasche	1,90



Wein & Schaumwein

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment, für besondere Wünsche stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

ANZAHL	WEISSWEIN AUS DER KAMEEL SELEKTION		
---	Grüner Veltliner „Bognergasse“, Schmid - Kremstal	0,75l Flasche	7,90
---	Grüner Veltliner „Bognergasse“, Schmid - Kremstal	1,5l Flasche	17,90
---	„Wiener Grüner Veltliner“, Wieninger - Wien	0,75l Flasche	9,90
---	Gelber Muskateller „Von den Terrassen“, Gross - Stajerska Slovenia	0,75l Flasche	14,90
---	Sauvignon Blanc „Von den Terrassen“, Gross - Stajerska Slovenia	0,75l Flasche	15,40
---	Welschriesling „Köbel“, Gross - Süd-Stmk.	0,75l Flasche	11,90
ANZAHL	ROTWEIN AUS DER KAMEEL SELEKTION		
---	Blaufränkisch „Ried Fabian“, Gager - Mittelburgenland	0,75l Flasche	11,90
---	Cuvée Classique, St. Laurent-Zweigelt, Umathum - Neusiedlersee	0,75l Flasche	15,90
---	Cuvée Classique, St. Laurent-Zweigelt, Umathum - Neusiedlersee	1,5l Flasche	34,50
---	Cuvée Unique, Blaufränkisch-Syrah, Gesellmann - Mittelbgld.	0,75l Flasche	18,50
---	Bordeaux, Château Dutruch Grand Poujeaux, Bordeaux	0,75l Flasche	19,90
ANZAHL	SCHAUMWEIN AUS DER KAMEEL SELEKTION		
---	Sekt Reserve Royal, trocken	0,75l Flasche	9,90
---	Prosecco DOC Treviso, Spezialabfüllung „Adami“, Colbertaldo	0,75l Flasche	12,90
---	Champagner Mathieu Princet Grande Reserve Premiere Cru	0,75l Flasche	44,90
ANZAHL	SÜSSWEIN AUS DER KAMEEL SELEKTION		
---	Traminer Trockenbeerenauslese, Kracher - Neusiedlersee	0,375l Flasche	39,90
---	Scheurebe Trockenbeerenauslese, Kracher - Neusiedlersee	0,375l Flasche	34,90

Wenn Sie Interesse an unserem gesamten Weinsortiment haben, senden wir Ihnen sehr gerne unsere Weinliste oder beraten Sie persönlich!

Wichtige Information zu Allergenen
 Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus
 hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen
 Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber
 hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten
 auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den
 Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der
 Küche verwendet werden.
 Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
 auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten
 ServicemitarbeiterInnen!
 Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014



Geschirr (pro Tag)

Für den Fall der Fälle helfen wir Ihnen gerne aus: kleiner Auszug aus unserem Gesamtsortiment!

ANZAHL

---	Sektgläser á 36 Stk.	pro Rack	15,50
---	Weingläser á 25 Stk.	pro Rack	16,50
---	Bordeauxgläser á 16 Stk.	pro Rack	7,50
---	Biergläser á 25 Stk.	pro Rack	8,50
---	Gläser für alkoholfreie Getränke á 25 Stk	pro Rack	10,50
---	Kaffeetassen komplett inkl. Löffel á 25 Stk.	pro Rack	19,50
---	Cocktailteller ca 12cm Durchmesser	pro Stk.	0,35
---	Teller 21cm Durchmesser	pro Stk.	0,40
---	Papierservietten á 120 Stück	pro Pack	1,80
---	Plastikteller	pro Stk.	0,25
---	Trinkbecher	pro Stk.	0,25
---	Chafing Dish	pro Stk.	16,80
---	Brennpaste	pro Stk.	2,50
---	Chafing Dish Heizung	pro Stk.	6,00

Mobiliar pro Tag

ANZAHL

---	Stehtisch	pro Stk.	14,40
---	Buffetelement inkl. Tischwäsche	pro Lm.	16,50

Tischwäsche

ANZAHL

---	Tischtuch 140 x 140	pro Stk.	6,00
---	Tischtuch 160 x 160	pro Stk.	6,50
---	Tischtuch 280 x 140	pro Stk.	7,00
---	Tischtuch 210 x 210	pro Stk.	9,50
---	Tischtuch 3m Durchmesser	pro Stk.	16,50
---	Stoffserviette	pro Stk.	1,20

Catering-Service

Vom Stehcocktail über ein Buffet bis hin zum Haubenmenü samt Service, individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst, planen wir gerne Ihren Event.

Sollten Sie an einem Partyservice, für ein Menü, Buffet oder einem Stehcocktail mit Personal, Geschirr, Mobiliar, Tischwäsche, Blumenschmuck, etc. interessiert sein, können wir Ihnen selbstverständlich gerne ein Gesamtkonzept für Ihre Veranstaltung ausarbeiten.

Bitte wenden sie sich an unser Cateringabteilung unter 01 / 533 81 25 DW 14 oder DW 34



Zustellservice

Zustellzeiten: Montag – Freitag

___ 08:00 – 08:30	___ 11:30 – 12:00	___ 14:30 – 15:00
___ 08:30 – 09:00	___ 12:00 – 12:30	___ 15:00 – 15:30
___ 09:00 – 09:30	___ 12:30 – 13:00	___ 15:30 – 16:00
___ 09:30 – 10:00	___ 13:00 – 13:30	___ 16:00 – 16:30
___ 10:00 – 10:30	___ 13:30 – 14:00	___ 16:30 – 17:00
___ 10:30 – 11:00	___ 14:00 – 14:30	___ 17:00 – 17:30
___ 11:00 – 11:30		

Zustellzeiten

Samstag: 8.00 - 12.00, nach 12:00 + 50% Transportkostenzuschlag
Sonntag: + 50% Transportkostenzuschlag

Zustellpreise

1 Bezirk: 14,00	12 Bezirk: 26,00
2 Bezirk: 17,50	13 Bezirk: 30,00
3 Bezirk: 17,50	14 Bezirk: 30,00
4 Bezirk: 17,50	15 Bezirk: 26,00
5 Bezirk: 17,50	16 Bezirk: 26,00
6 Bezirk: 17,50	17 Bezirk: 26,00
7 Bezirk: 17,50	18 Bezirk: 26,00
8 Bezirk: 17,50	19 Bezirk: 30,00
9 Bezirk: 17,50	20 Bezirk: 26,00
10 Bezirk: 26,00	21 Bezirk: 30,00
11 Bezirk: 26,00	22 Bezirk: 30,00
23 Bezirk: 30,00	

Gerne stellen wir auch außerhalb Wiens zu,
der Zustellpreis wird nach den Kilometern
berechnet!

Mindestbestellmenge:

Wir bitten um Verständnis, daß die händische Fertigung unserer Produkte eine Mengenabnahme pro Sorte,
von mindestens 4 Stück verlangt (gilt selbstverständlich nicht für Getränke).

Mindestbestellwert: 40 €

Wichtige Information zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



LIEFERADRESSE

Firma / Name

Adresse

PLZ

Ort

z.H.

Telefon

LIEFERDATUM / LIEFERZEIT

Datum

Uhrzeit

RECHNUNGSADRESSE

Firma / Name

Adresse

PLZ

Ort

z.H.

Telefon

FAX

MAIL

Unterschrift