

FOOD & BEVERAGE
healthy - tasty - energizing - ethical





Worauf wir achten

In unserem Angebot verwenden wir frische, regionale und biologisch einwandfreie Produkte.

Wir versuchen **Zucker**, sowie übermäßigen Fruchtzucker, wie dies bei Smoothies vorkommt, zu vermeiden.

Unser **unbehandeltes Ursalz** stammt von einem 200 Mio Jahre alten deutschen Salzstock. Wir glauben an die Balance der Feinstofflichkeit von unbehandeltem Salz und dessen positive Wirkungen auf Muskel- und Gehirnzellen.

Die meisten **Milchprodukte** können von Erwachsenen nicht gut verdaut werden. Nur in Joghurt, reifem Käse, Butter & Kefir ist der Milchzucker weitgehend abgebaut und diese Produkte werden von uns auch eingesetzt.

Wir versuchen wenn möglich **fermentierte Produkte**, wie Sauerteigbrot oder eingelegtes Gemüse zu verwenden, um dem Organismus etwas Arbeit abzunehmen!

Unbehandelte **Nüsse & „dunkles Grünzeug“** sind ideale Radikalfänger. So versuchen wir zum Beispiel Walnüsse auf den Brötchen oder Brokkoli, auch kalt mit Mandeln oder geröstetem Knoblauch, einzusetzen.

Nur wer mit Freude isst, isst auch gesund. Stress ist der Hauptauslöser für Krankheiten. Schmackhaftes und Etwas für's Auge werden Sie auch in unseren Angeboten finden um dem Genuss genügend Raum zu geben.

Wie wir zusammen arbeiten

Die VEGA Sternwarte ist mit einer Catering-Küche ausgestattet. Pausencaterings und Business-Lunch Buffets sowie Empfänge mit Snacks bedienen wir mit eigenem Personal. Dadurch können wir für Seminare auch ein **marktgerechtes Preis-Leistungsverhältnis** anbieten.

Darüber hinaus können Sie für gesetzte Essen und Buffets auf einen Caterer Ihrer Wahl oder unserer Empfehlung zurückgreifen. Durch die gute Ausstattung der Cateringküche kann jeder Caterer Aufwände einsparen. Für die Benützung der Cateringküche ist ein Beitrag von € 5 pro verpflegtem Teilnehmer ab € 250 zu leisten.

Geschmäcker sind verschieden! Wir versuchen jeden individuellen Wunsch zu erfüllen und arbeiten auch selbst ständig an der qualitativen Entwicklung unseres Angebotes. Unter anderem an Speisen & Getränken, die auch das Thema der Location widerspiegeln. So ist auch unser einzigartiger Space-Cocktail entstanden, der nach einem Dinner ideal als Übergang in den weiteren Abend eingebaut werden kann.



Pausencatering für Tagungen	Seite 4-5
Brötchen & Süßes für Empfänge	Seite 6-7
Business Lunch Buffet	Seite 8-9
Getränke & Abend-Caterings	Seite 10-11

Unsere Verantwortung Bester fair gehandelter Kaffee

WELTKAFFEE - DIE FAIRE KAFFEEPAUSE

Mit Weltkaffee wird die Kaffeepause zu einem einzigartigen Genuss und zu einer fairen Kaffeepause. Eine Tasse bester Kaffee sorgt für Entspannung und das bekömmliche Aroma gibt für eine Tasse lang der Seele die Chance zum Baumeln.

Weltkaffee macht die Kaffeepause zu viel mehr als zu einer täglichen und durchaus angenehmen Pflichtübung. Es ebnet den Weg von der Pflicht hin zur Kür, zum exzellenten und edlen Genuss! Die beste Bohne zubereitet von ausgefeilter Technik ist der einfache Schlüssel für Kaffeequalität, die höchste Ansprüche erfüllt. Fair, frisch und aromatisch! So wird Kaffeetrinken zu dem, was es sein soll: freudvoller Genuss mit einem mehrfach guten Gefühl!

EZA - Fair gehandelter Tee

Tee wird in der Regel großflächig in Plantagen angebaut. Die EZA Fairer Handel bietet aber auch Tee aus Wildsammlung (ethnische Minderheiten im Norden Vietnams pflücken die Teeblätter von Teebäumen) und kleinbäuerlichen Tee von Teegärten in Sri Lanka an.

Die EZA Fairer Handel setzte schon früh auf kontrolliert biologisch angebauten Tee und führte in Österreich den ersten fair gehandelten BIO-Tee ein, der über die Weltläden vertrieben wurde. Heute sind alle Tees der EZA Fairer Handel aus biologischem Anbau.



Ihre Seminarbegleitung

Pausencatering Vor- oder Nachmittags € 12,50

Buffet mit Plundergebäck und pikanten Snacks, Obst und Joghurt, dazu ein Topping-Angebot mit Leinöl, Honig, Walnüsse und Crunchy Müsli.

Kaffee- & Teebuffet

zu den Pausencaterings oder auch als Early Bird Coffee € 6,00

Verschiedene Kaffeearten von Weltkaffee mit Jura Kaffeemaschine sowie EZA-Teesorten, Quell- und Mineralwasser, Fruchtsäfte, Mars und Milky Way

Halbtagespauschale

€ 46,50

Kaffee und Teebuffet, 1 Pausencatering, Seminargetränke, Business Lunch inklusive aller Getränke

Ganztagespauschale mit 2 Pausencaterings

€ 59,00

Abhängig von der Wettersituation bieten sich verschiedene Möglichkeiten Pausen und Mittagessen abzuwickeln. Bei gutem Wetter können die Balkone des Eventsaales sowie die Dachterrassen genutzt werden.

Bei Gruppen bis ca. 50 Personen in Theaterbestuhlung kann auch der Eventsaal für Catering genutzt werden. Darüber hinaus empfiehlt sich das Foyer inklusive der Nebenräume für die Veranstaltungen.



Unsere Auswahl an Brötchen

Lachsforelle mit Zitronenmarmelade auf Baguette	€ 2,90
Matjesbrötchen mit Dill auf Baguette	€ 2,40
Bauernschinken mit Basilikum auf Baguette	€ 2,25
Roastbeef mit Honig auf Schwarzbrot	€ 2,90
Wildsalami mit Preiselbeeren auf Schwarzbrot	€ 2,90
Camembert mit Walnusshonig auf Schwarzbrot	€ 2,20
Mozzarella mit Tomate & Basilikum auf Baguette	€ 2,30
Topfen-Pesto-Baguette (Bärlauch, Basilikum oder Tomate)	€ 1,90
Erdäpfelkas auf Schwarzbrot	€ 1,50



Unsere Brötchen sind die ideale Mahlzeit für Zwischendurch, können aber auch zur vollen Mahlzeit ausgebaut werden. Als Serviervorschlag bieten wir Schiefer-Etagere an, die ideal auf Stehtische passen und nach der Basis-Bestückung ausgetauscht oder mit Zangenservice wieder aufgefüllt werden.

Wir achten auf die hohe Qualität des Brotes, sowie auf die Reihenfolge der Verträglichkeit. Weiters versuchen wir in der Besorgung der Produkte auf die jeweilige Saison einzugehen.

Brötchen können auch auf der Dachterrasse oder den Balkonen eingenommen werden. Auf Anfrage bieten wir **Pauschalen für Brötchen** sowie eine **erweiterte Brotauswahl** an.



Süßes Fingerfood

Aus unserer regionalen Ausrichtung haben wir bewusst den Schritt weg von der Patisserie hin zu heimischen Kuchenrezepten gemacht. Die Basis der Region bildet der Blechkuchen, der so gut wie zu jedem großen Fest mitgebracht wird. Wir haben die Vorteile des einfachen Genusses schätzen gelernt und daraus, die von uns so bezeichneten Würfelkuchen entwickelt. je Stück € 2,50

Linzer
Würfel



Schoko Würfel
mit Traubenmarmelade



Mandel-Apfel
Würfel



Fruchtwürfel
nach Saison
(z.B. Marille, Kirsche)



Traditionell ist das Sahne-Häubchen,
das auf Wunsch dazu gereicht wird.

Business Lunch Buffet

Unsere Business-Lunch Buffetform wird mit heißen Suppen sowie kaltem Fingerfood aufgebaut. Bis zu 48 Personen können an runden Banketttischen bedient werden. Darüber hinaus bieten wir das Buffet mit Stehtischen an.

Preis: € 26,00

Vorspeisen

2 Suppen der Saison

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl und Gemüsewürfel
Cremesuppe von Zucchini, Kürbis, Lauch oder Champignons
mit Kürbiskernöl und Croutons 🌿

Salatbuffet

Verschiedene Salate, wie Karotten-, Fisolen- oder Grüner Salat
mit Dressings & Toppings 🌿🌿



Nachspeisen (2 Desserts zur Wahl)

Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren 🌿

Pfirsichsalat mit Limonensorbet 🌿

Panna Cotta mit Fruchtmousse und Mandelhippe 🌿

Schokolademousse mit Sahnehäubchen 🌿🌿

Dreierlei vom heimischen Käse mit Preiselbeer-Chutney 🌿

Business Lunch Buffet

Hauptspeisen (3 Fingerfood zur Wahl)

- Salat von Tomate, Gurke, Apfel und Zwiebel mit Heringsfilet
- Panierte Hühnerbrust mit Preiselbeer und Kartoffelsalat
- Räucherforelle in Joghurt-Dill-Sauce mit Kapern
- Vegane Gemüsesticks mit Hummus-Dip 🌿
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Feigen und Birnen-Senf Marmelade
- Marinierter Broccoli mit Prosciutto di Parma und Mandeln
- Wiesenchampignons mit Wildsalami und Petersilie
- Hühnerbrust in Currycreme mit Apfel
- Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikumpesto 🌿

f Für Veganer können bestimmte Gerichte ohne die Fleisch- oder Fischkomponente bestellt werden 🌿



Alpen Sushi

Wer eine extravagante Version eines kalten Stehbuffets wünscht, kann auf unsere selbst entwickelten „**Alpen-Sushi**“, die wir auch auf Schieferplatten anbieten, zurückgreifen. Bestückung & Preise auf Anfrage.



Getränke am Buffet

WASSER in der Bügelflasche

Mineralreiches Wasser mit hohem Magnesium- und Kalziumanteil (85mg/l)

0.7 l Haunsberger Quellwasser € 1,50

FRUCHTSÄFTE in der 0.7l Bügelflasche

Verschiedenen Sorten € 3,90

GETRÄNKE in der Mehrwegflasche

1.0 l Rauch Apfelsaft, Orangensaft € 4,90

1.0 l Vöslauer ohne, mild, prickelnd € 3,90

Bier 0.33l Stiegl

Goldbräu, Freibier, Radler € 2,90

Weißwein

0.1l Grüner Veltliner Flohhaxn

Markus Huber, Reichersdorf, NÖ € 16,00

Rotwein

0.1l Zweigelt Göttles

Walter Glatzer, Göttlesbrunn € 18,00

Getränke am Seminartisch

Je eine Bügelflasche Wasser und Fruchtsaft nach Wahl in Inseln für je 4 Teilnehmer je Session inkl. Nachbefüllung in jeder Pause € 2,00

Wir organisieren Ihnen auf Anfrage **jedes Getränk Ihrer Wahl**. Es steht Ihnen auch eine fein selektierte **Choros Weinkarte** zur Verfügung.

Heißgetränke von Weltkaffee & EZA

Ristretto, Espresso

€ 2,20

Verlängerter

€ 2,70

Cappuccino

€ 2,90

Flat White

€ 2,90

Doppelter Espresso

€ 3,60

Ceylon-Darjeeling

€ 2,70

Tanzania

€ 2,20

Early Grey (Bergamotte)

€ 2,70

Grüner Ceylon Darjeeling

€ 2,90

Ingwer-Chai

€ 2,50

Getränkepauschalen

HAUNSBURG EMPFANG

Stiegl Bier in 0.33l Flaschen, Grüner Veltliner & Zweigelt,
Mineralwasser dazu Brezel & Salzstangen 1/2 h € 12,90

STAR APERO

Prosecco Spumante, Orangensaft, Mineralwasser
dazu Macadamia Nuss-Mix, Käsestangerl & Grissini 1/2 h € 13,90

WINTER APERO

Würziger, wärmender Glühwein mit Sternanis abgeschmeckt,
alkoholfreier Orangenpunsch und Mineralwasser
dazu 3 Brote mit verschiedenen Aufstrichen 1/2 h € 14,90

SPACE COCKTAIL

Prosecco Spumante, Blue Curacao, Absolut Vodka mit einer Kugel Eis
Marille (Sonne), Joghurt (Vega) oder Waldbeer (Jupiter)
serviert vom Wagen am Tisch oder an der Bar € 7,90

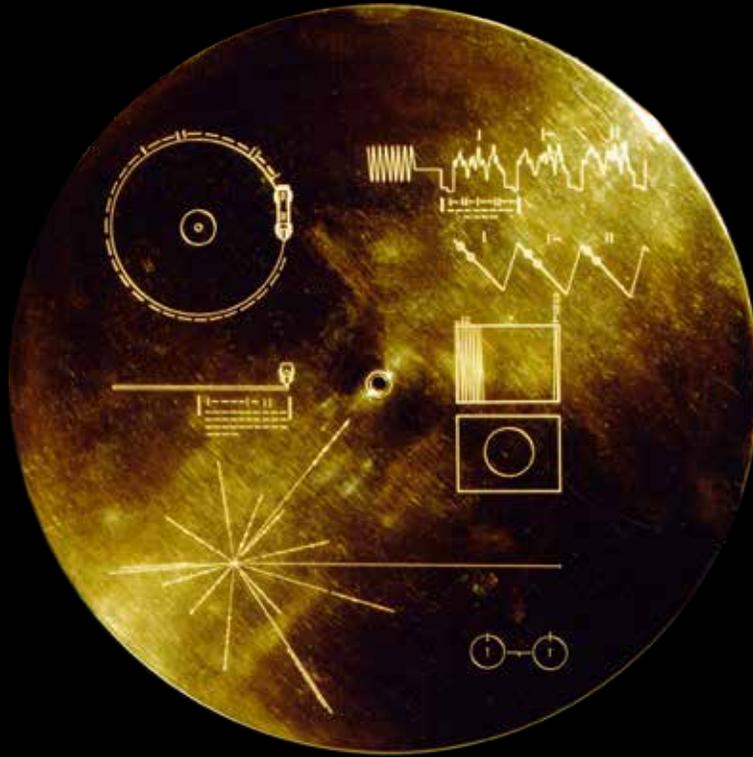
Abendcatering & gesetzte Essen

Für gesetzte Essen empfehlen wir verschiedene Cateringunternehmen, je nach Ausrichtung der Veranstaltung. Wir bieten dafür 16 runde 8-er Tische, mit maximal 128 Plätzen an. Durch die gute Ausstattung der Cateringküche kann jeder Caterer Aufwände einsparen. Für die Benützung der Cateringküche ist ein Beitrag von € 5 je verpflegtem Teilnehmer (ab € 250) zu leisten. Mit nachfolgenden Cateringunternehmen haben wir bereits gute Erfahrungen gesammelt:

Meet&Eat Airport Salzburg | Zimmerebner Göming | Imlauer Bankettservice
Bio-Catering Genussbuffet | Gli Quattri | Kongresscatering Salzburg | Do&Co

Tischwäsche & Tischdekoration finden Sie in unserem Ausstattungsfolder!

VOYAGER GOLDEN RECORD
u.a. mit Wolfgang Amadeus Mozart
„Der Hölle Rache kocht in meinem Herzen“
2. Arie der Königin der Nacht



CHOROS CONCEPT GMBH
Grazer Bundesstraße 26a | 5023 Salzburg
+43 662 4360 1110 | info@choros-concept.com
www.choros-concept.com

