



luncherie
restaurant ■ cafe

TECHCENTER Linz-Winterhafen Errichtungs- und BetriebsgmbH

Hafenstraße 47-51, 4020 Linz

Telefon: 0732 / 9015 – 5400, Fax: 0732 / 9015 – 5412

luncherie@techcenter.at, www.luncherie.at

BRÖTCHEN UND JOURGEBÄCK

Aufstrichbrötchen (garniert mit Gemüse)

weißes oder dunkles Baguette ^(A+M+N)

- Kräuteraufstrich ^(G+M)
- Liptauer ^(G+M)
- Eiaufstrich ^(C+G+M)
- Thunfischaufstrich ^(C+D+G+M) € 1,12

Partybrötchen (mit Naturgervais ^(G), garniert mit frischem Gemüse und Sauergemüse ^(M))

weißes oder dunkles Baguette ^(A+M+N)

- Pikantwurst ^(M)
- Käsewurst ^(G)
- Schweinsbraten
- Käse ^(G)
- Wiener ^(M)
- Schinken € 1,37

Gourmetbrötchen (mit Naturgervais ^(G), garniert mit frischem Salat, Gemüse und Sauergemüse ^(M))

weißes Baguette ^(A+M+N)

- Rohschinken ^(M)
- Salami ^(M) € 1,87

Echtlachsbrötchen

weißes Baguette ^(A+M+N), Blattsalat, Räucherlachs ^(D),

Aufstrich ^(G,M), Ei, Zwiebel, frische Gurke € 2,41

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

Jourgebäck

helles und dunkles Jourgebäck gemischt ^(A+M+N)

mit Sauergemüse ^(M), Blattsalat, Aufstrich ^(G+M), gefüllt mit

- Salami ^(M)
- Rohschinken ^(M)
- Saunaschinken
- Käse ^(G)
- Schweinsbraten
- Aufstrich ^(C+D+G+M) € 1,89
- Lachs ^(D) € 2,41

Unsere Küchenchefin empfiehlt 2 bis 3 Brötchen pro Person.

Auf Anfrage gerne mit Spezialgebäck (glutenfrei) ^(C+F+G+N)

Brötchen, Aufpreis zu Varianten der Seite 2 € 1,00

Jourgebäck, Aufpreis zu Varianten der Seite 3 € 1,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

SNACKS

Heißes Cocktail-Würstchen-Bufferet ^(M) mit gemischtem Jourgebäck ^(A+C+F+G+N) , Sauergemüse ^(M) und Kren pro Person (z.B. Frankfurter, Debreziner, Weißwürste)	€ 4,20
vegetarische Erdäpfel-Gemüse-Laibchen mit Dip und Salat ^(C+G+H+N) pro Person	€ 4,20
Knödelvariationen mit Kraut ^(A+C+G+L+M) , pro Person	€ 7,45
vegetarische Spinatknödel mit Tomatensauce ^(A+C+G+L+M) , pro Person	€ 7,45
Gulasch (wahlweise Rind oder Würstel) mit Hausbrot ^(A+C+G+L+M+N) pro Person	€ 5,70
vegetarisches Zucchini-Erdäpfel-Gulasch mit Hausbrot ^(A+C+G+L+M+N) pro Person	€ 5,70
herzhafte Mini-Snacks gemischt (Plunder verschieden gefüllt z.B. mit Leberkäse, Würstchen, Gemüse, Käse) ^(A+C+E+G+L+M+N) , pro Stück	€ 1,36
Mozzarellastück ^(A+C+G+N) , pro Stück	€ 1,47
Wurstsalat (Extra ^(M) , Krakauer ^(M) , diverses Gemüse und Sauergemüse ^(L+M) pro Person	€ 4,20
Vegetarischer Nudelsalat italienischer Art ^(A+C+G+L+M) , pro Person	€ 4,20
Semmel, pro Stück ^(A+C+F+G+N)	€ 0,80
Gebäck, pro Stück ^(A+C+F+G+N)	€ 1,00
Auf Anfrage, Spezialgebäck (glutenfrei), pro Stück ^(C+F+G+N)	€ 2,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

SÜßES

Buttercroissant (gefüllt z.B. mit Himbeere, Marille, Nuss-Nougat, Zitronencreme) ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,78
Mini-Plunder (gefüllt z.B. mit Apfel, Nüssen, Marmelade) ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,78
Linzerschnitte, Sacherschnitte, Zwetschkenfleck, Marillenkuchen, Streuselkuchen, Schokoladen-Kokos, Apfelstrudel, Topfenstrudel ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,90
Marmeladekrapfen ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,78
Vanillekrapfen ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,90
Double-Chocolate-Muffin ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,90
Blueberry-Muffin ^(A+C+E+G+H+N)	€ 1,90
Guglhupf für 8 Personen ^(A+C+E+G+H+N)	€ 11,20
Obstkorb, pro Person	€ 2,62
Punsch ⁽⁰⁾ und Kekse ^(A+C+E+G+H+N)	€ 7,14
Auf Anfrage, Spezialkuchen (glutenfrei), pro Stück ^(C+E+G+H+N)	€ 2,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

ARRANGEMENTS

Frühstücks – Brunch

(ab 10 Personen, im Lokal)

mit Kaffee, Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
Fruchtsäfte
gemischter Gebäckkorb ^(A+C+F+G+N)
Auswahl aus verschiedenen Schinken- und Wurstsorten ^(G, M), sowie Käse ^(G)
Butter ^(G), Marmelade
Variation vom Ei
Gurken, Tomaten

€13,00 pro Person

Frühstücksteller

(im Lokal)

mit Kaffee oder Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
1 Glas Orangensaft
2 Stück frischem Gebäck ^(A+C+F+G+N)
2 Scheiben Schinken, 2 Scheiben Käse ^(G)
Butter ^(G), Marmelade

€ 6,47 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

Coffeebreak

mit Kaffee, Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
Fruchtsäfte und Mineralwasser (Literware)

wahlweise:

einem pikanten Brötchen klassisch auf weißem oder dunklem Baguette ^(A+C+G+M+N)
oder einem pikanten Brötchen vital auf Vollkornbrot ^(A+C+G+M+N)
oder einem Mini-Plunder ^(A+C+E+G+H+N)
oder einem Buttercroissant ^(A+C+E+G+H+N)
oder einem Kuchen ^(A+C+E+G+H+N)

€ 6,90 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

Ganztagsarrangement

Begrüßungskaffee

Seminargetränke

Literware Mineral und Fruchtsäfte (Vormittag und Nachmittag)

Kaffeepause am Vormittag

mit Kaffee, Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
frischem Obstkorb mit Früchten der Saison und

wahlweise:

einem Mini-Plunder ^(A+C+E+G+H+N)

oder einem Buttercroissant ^(A+C+E+G+H+N)

oder einem Kuchen ^(A+C+E+G+H+N)

oder einem Müsliriegel ^(A+G+E+H)

Drei-Gang-Mittagsmenü

Suppe, Hauptgericht nach Wahl mit Salat, Dessert
und einem alkoholfreiem Getränk

(wechselt täglich, Allergene im Lokal ausgewiesen)

Kaffeepause am Nachmittag

mit Kaffee, Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
frischem Obstkorb mit Früchten der Saison und

wahlweise:

einem pikanten Brötchen klassisch auf weißem oder dunklem Baguette ^(A+C+G+M+N)

oder einem pikanten Brötchen vital auf Vollkornbrot ^(A+C+G+M+N)

oder einem herzhaften Mini-Snack-Plunder ^(A+C+E+G+L+M+N)

€ 34,00 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

**Halbtagsarrangement
ohne oder mit Mittagsmenü**

Begrüßungskaffee

Seminargetränke
Literware Mineral und Fruchtsäfte (Vormittag oder Nachmittag)

Kaffeepause

mit Kaffee, Tee, Sahne ^(G), Zucker und Zitrone
frischem Obstkorb mit Früchten der Saison und
wahlweise:

einem pikanten Brötchen klassisch auf weißem oder dunklem Baguette ^(A+C+G+M+N)
oder einem pikanten Brötchen vital auf Vollkornbrot ^(A+C+G+M+N)
oder einem herzhaften Mini-Snack-Plunder ^(A+C+E+G+L+M+N)
oder einem Mini-Plunder ^(A+C+E+G+H+N)
oder einem Buttercroissant ^(A+C+E+G+H+N)
oder einem Kuchen ^(A+C+E+G+H+N)
oder einem Müsliriegel ^(A+G+E+H)

Drei-Gang-Mittagsmenü

Suppe, Hauptgericht nach Wahl mit Salat, Dessert
und einem alkoholfreiem Getränk
(wechselt täglich, Allergene im Lokal ausgewiesen)

€ 15,00 pro Person ohne Mittagsmenü
€ 25,00 pro Person mit Mittagsmenü

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1,0 l	€ 3,67
Fruchtsäfte (Orange, Apfel, Multivitamin)	1,0 l	€ 4,30
Alkoholfreie Getränke in der 0,5 l Pet-Flasche (wie z.B. Coca Cola / Coca Cola zero / Almdudler / Frucade / Römerquelle Emotion / etc.)	0,5 l	€ 1,67

Kaffee und Tee

Kaffee mit Sahne ^(G) und Zucker	1,0 l Kanne	€ 8,75
Tee mit Zucker und Zitrone	1,0 l Kanne	€ 7,80

Alkoholische Getränke

Bier ^(A) / Radler ^(A) in der Flasche	0,33 l	€ 2,42
G'spritzter weiß in der Flasche	0,33 l	€ 2,42

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Bitte beachten sie bei ihrer Bestellung, dass wir bei alkoholischen Getränken bei Wenig- oder Nichtkonsumation eine Aufwandspauschale von 20% der bestellten Menge verrechnen müssen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

AROUNDS

Inventar

Tischtuch	€	2,10
Steh Tisch inkl. Tischtuch	€	7,00

Wir ersuchen um Bekanntgabe der genauen Personenanzahl 3 Tage vor der Veranstaltung.

Das Geschirr zu Ihrem Catering stellen wir zur Verfügung. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt. Wir bitten um Verständnis, dass wir grundsätzlich die Geschirrmenge auf ihre Cateringbestellung abstimmen. Zusätzliches Geschirr und Gläser stellen wir Ihnen gerne nach Absprache gegen Aufpreis zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.

Detaillierte Informationen zu unseren Angeboten finden Sie auf unserer Website www.luncherie.at. Bei Fragen sind wir für Sie unter der Telefonnummer 0732 / 9015 – 5400 erreichbar.

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



Wichtige Information zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten 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 gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, siehe Seite 12

Alle angegebenen Preise verstehen sich exkl. USt. (Stand, September 2019)