

Für Ihre persönlichen Wünsche steht Ihnen das Team des Kulinarium Salzburg gerne zur Verfügung:

BUFFETS FÜR FIRMENFEIER ODER GEBURTSTAGSFEST

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Dabei garantieren wir Ihnen beste Qualität. Für die Zubereitung der Speisen nehmen wir uns Zeit und achten auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.

Wir leihen Ihnen sämtliches Geschirr, Besteck, Gläser und Tischtücher gegen eine kleine Gebühr. Selbstverständlich liefern wir Ihnen Getränke mit den passenden Gläsern.

Wir freuen uns, Sie mit unseren Schmankerln und Spezialitäten verwöhnen zu dürfen!



Kulinarium Salzburg

Neue Mitte Lehen

5020 Salzburg

Tulpenstraße 1

Tel. 0 662 42 12 42

kulinarium.sbg@diakoniewerk.at

www.kulinarium-salzburg.at

Rechtsträger:

Evangelisches Diakoniewerk Gallneukirchen

Diakoniewerk

Das **Evangelische Diakoniewerk Gallneukirchen** ist als innovatives Unternehmen im Sozial- und Gesundheitsbereich in Österreich und im internationalen Umfeld tätig.

Zeitgemäße Angebote für Menschen mit Behinderung, für Menschen im Alter, im Bereich Gesundheit und in der Bildung sowie die Entwicklung sozialraumorientierter Wohn- und Lebenskonzepte stehen im Vordergrund.

Neben diesen Kompetenzbereichen engagiert sich das Diakoniewerk in der Stadtteilarbeit, der Familienberatung, der Flüchtlingsarbeit und im Bereich der Armutsmigration. Betriebe, eine Weiterbildungsakademie und Heime für Studierende ergänzen das Tätigkeitsfeld.

Aktuell bringen sich mehr als 3.800 MitarbeiterInnen sowie eine große Anzahl an Freiwilligen in rund 170 Einrichtungen ein.

Das Diakoniewerk ist Mitglied der Diakonie Österreich.

www.diakoniewerk-salzburg.at

**VIelen
DANK!**

Partner des Kulinarium Salzburg



Diakoniewerk



Kulinarium Salzburg

... Integration mit Geschmack

Unser Catering für Sie!

Diakoniewerk

INTEGRATION MIT GESCHMACK

Arbeit ist mehr als nur Geld verdienen – dies gilt auch für Menschen mit Behinderung. Doch gerade sie haben es am Arbeitsmarkt schwerer, weil sie nicht „mit der Masse mithalten“ können. Sie benötigen etwas mehr Assistenz, Zeit und Zuwendung, damit ihre Talente gezielt entdeckt und gefördert werden können.

Die Arbeit im Kulinarium Salzburg zeigt, dass Dienstleistungsprojekte integrationsfördernd sind und das Selbstwertgefühl steigern. Für die MitarbeiterInnen im Kulinarium Salzburg bedeutet das einen weiteren Schritt aus der sozialen Isolation und eine Weiterentwicklung des Selbstbewusstseins und der Teamfähigkeit.

Neu ab Oktober 2018:
Zweiter Standort des Kulinarium Salzburg mit Café im **Quartier Riedenburg**



Ich freue mich auf das Kulinarium in der Riedenburg! Ich mag gerne im Service arbeiten, weil ich gut mit Gästen umgehen kann.
(Paula Obenaus, Mitarbeiterin im Kulinarium Salzburg seit 2008)

Besuchen Sie uns zu den Öffnungszeiten der Stadt:Bibliothek im **Café in der Panoramabar** Schumacherstr. 14, 5020 Salzburg

Tel. 0 664 45 64 350

panoramabar@diakoniewerk.at

JOURGEBÄCK

Preis pro Stück € 2,50

gemischt, gefüllt mit

- Beinschinken, Gervais und Gurkerl
- Lachs, Kapern und Zwiebel
- Mailänder Salami, Paprika und Olive
- Rahmbrie und Gurke (vegetarisch)
- Kürbiskernaufstrich mit Topfen, Kernöl und frischen Kräutern (vegetarisch)
- Hummus mit Kichererbsen, Sesam und Kreuzkümmel (vegetarisch)

HAUSGEMACHTE QUICHE

Preis pro Stück € 1,80

- Quiche Lorraine mit Zwiebel und Speckstreifen
- Quiche mit geräuchertem Huhn, Lauch und Gemüse
- Quiche Florentine mit Blattspinat und Schafkäse (vegetarisch)

STRUDEL

Preis pro Stück € 1,80

- mit spanischer Chorizo-Kartoffel-Fülle und Parmesan
- nach indischer Art mit Kichererbsen, feinem Gemüse, leicht pikant (vegetarisch)
- Bunter Gemüsestrudel (vegetarisch)

SALATE IM GLAS

Preis pro Glas € 1,80

- Geflügelsalat mit Curry und frischen exotischen Früchten
- Rustikaler Nudelsalat mit Schinken, Ei und leichter Gemüsemayonnaise
- Griechischer Salat mit Feta, roter Zwiebel, Gurke, Paprika und Olive (vegetarisch)
- Asiatischer Glasnudelsalat, leicht mariniert mit Gemüsestreifen und Sesam (vegetarisch)

- Rindfleischsalat, mit oder ohne Kernöl

Preis pro Glas € 2,00

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Preis pro Stück € 1,80

- Kuchen
- Schnitten
- Topfen- und Apfelstrudel sowie andere Strudel der Saison
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Plunderteiggebäck



Fingerfood Brötchen

BRÖTCHEN

Preis pro Stück € 1,80

Weiß- und Vollkornbaguette, frisch vom Bäcker, mit

- Landschinken, gekochtem Ei und Essiggurke
- Salami, Kalamata-Olive und Kirschtomate
- Prosciutto und getrockneter Tomate
- Räucherlachs, Frischkäse, Kapern und Dill
- Schnittkäsevariation, Walnuss und Früchtegarnitur (vegetarisch)
- Kürbiskernaufstrich, gerösteten Kernen und Kresse (vegetarisch)
- Liptauer, Paprika und Petersilie (vegetarisch)
- Hummus, Sesam und Kresse (vegetarisch)

TRAMEZZINI gefüllt mit

Preis pro Stück € 1,80

- Rinderschinken mit Frischkäse, Rucola und Parmesan
- Thunfischaufstrich mit Oliven und Schnittlauch
- Mozzarella-Tomate mit Basilikumpesto (vegetarisch)
- Ei-Curry-Creme mit Kresse (vegetarisch)

WRAPS (TORTILLAS) gefüllt mit

Preis pro Stück € 1,80

- Hühnerbrust und getrockneten Tomaten
- Räucherlachsmousse mit Kräutern
- Chorizo (Spanische Paprikawurst) mit Gemüse
- Spinat und Feta (vegetarisch)
- Asia-Style (vegetarisch)
- Hummus, gegrilltem Paprika und frischen Kräutern (vegetarisch)

BLÄTTERTEIGTASCHERL gefüllt mit

Preis pro Stück € 1,80

- Schinken und Käse
- Lachs
- Spinat und Schafkäse (vegetarisch)
- Pilzen (vegetarisch)

Süße Köstlichkeiten

GEMISCHTE KÖSTLICHKEITEN

Preis pro Stück € 1,80

- Cocktailschnitzerl mit Kürbiskernen oder Nüssen
- Cocktailschnitzerl „Wiener Art“ (Pute)
- Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce
- Mini-Pizzas mit Salami
- Frischkäsebällchen mit Schnittlauch (vegetarisch)
- Mini-Pizzas (vegetarisch)
- Käse-Früchte-Sticks (vegetarisch)

- Fleischbällchen mit BBQ-Sauce und Speckscheibe auf geröstetem Weißbrot

Preis pro Stück € 2,10

- Tortellini-Spieße mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Olive

Bestellung

Bitte planen Sie rechtzeitig und teilen Sie uns Ihre Bestellung ehestmöglich vor dem gewünschten Termin mit.

Geschirrservice

In Zusammenhang mit unseren Cateringleistungen leihen wir Ihnen Geschirr, Gläser und Besteck. Die Leihgebühr inkl. der Reinigung des Geschirrs wird je nach Auftragsvolumen individuell berechnet.

Getränke

Alkoholfreie Getränke, Bier, Frizzante und Wein nach Vereinbarung.

Lieferkosten

Lieferungen im Stadtgebiet Salzburg ab einem Auftragswert von € 150,- kostenlos, darüber hinaus Kostenstaffelung nach Entfernung.

Personal

Kosten nach Auftragsgröße.

An Samstagen sowie Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

Alle Preise inkl. 10 % MwSt.

Mindestabnahme

20 Stück pro Sorte, kleinere Mengen und veganes Fingerfood auf Anfrage.

Stand Juli 2018, Änderungen vorbehalten.

Kulinarium Salzburg

... Integration mit Geschmack