



Cateringangebot

Stand Februar 2025

*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*

François VI. Duc de La Rochefoucauld



Inhalt

Brötchen & Fingerfood	4
Feinkostplatten	7
Warme Gerichte	9
Süßes & Fruchtiges	10
Getränke	12
Service & Personal	16
AGB's	18



*Die Welt gehört dem,
der sie genießt!*

Graf Giacomo Leopardi



Geben Sie uns Ihre Bestellung bekannt unter:

(alle Preise exkl. MwSt.)

REGION LINZ

CATERING MANAGEMENT
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 732 / 614614-7698

REGION RIED

CATERING MANAGEMENT
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 602-93225

REGION WIEN

NATASA JOVANOVIC
natasa.jovanovic@kulinario.at
+43 1 / 59988-6897

GERHARD TILL
gerhard.till@kulinario.at
+ 43 664 / 88419807

Brötchen & Fingerfood

Köstliche Brötchen- & Fingerfood-Variationen.

Alle angeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.



Brötchen klassisch Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte

- Schnittkäse ^{A,G}2,20 €
- Wurst ^{A,G,H,L,O}2,20 €
- Salami ^{A,O,M}2,20 €
- Brötchen mit Kürbiskernaufstrich ^{A,G}2,20 €
- Brötchen mit Liptauer ^{A,F,G,M}2,20 €
- Brötchen mit Topfenaufstrich ^{A,G,O}2,20 €
- √ Brötchen mit Hummus ^{A,N}2,20 €
- Brötchen mit Erdäpfelkäse ^{A,F,G,M}2,20 €

Brötchen delikat Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte*

- Hühnerbrust ^{A,O}2,80 €
- Räucherlachs ^{A,D,G,M,O}2,80 €
- Prosciutto ^A2,80 €
- √ Antipastigemüse auf Hummus ^{A,N}2,80 €
- Brie mit Preiselbeeren & Rucola ^{A,G}2,80 €
- √ Rote Rüben Rettichaufstrich ^{A,F,H}2,80 €
- Kalter Braten mit Kren ^{A,G,O}2,80 €
- Schinken mit Ei ^{A,C,G,O}2,80 €



Jourgebäck Preis pro Stk./ mind. 5 Stk. pro Sorte*

- Ciabatta mit Tomaten & Mozzarella ^{A,G}3,20 €
- Salami ^{A,F,G,M,N}3,20 €
- Schinken ^{A,C,F,G,N,O}3,20 €
- Schnittkäse ^{A,F,G,N}3,20 €
- Mini-Schnitzsemmel ^{A,C,F,M}3,20 €

Wraps Preis pro Stk./ mind. 8 Stk. pro Sorte

- Pikante Hühnerbrust mit Chutney ^{A,E,N}2,60 €
- Schafskäse mit Oliven ^{A,G}2,60 €
- √ Mexican Veggie ^{A,N}2,60 €

Salate Preis pro Stk./ mind. 10 Stk. pro Sorte

- Griechischer Bauernsalat ^{G,O}3,20 €
- Nudelsalat mediterran ^{A,C,G,O}3,20 €
- Couscoussalat mit Huhn ^A3,20 €
- √ Arabischer Linsensalat mit Minze ^L3,20 €
- Wurst-Käsesalat ^{G,M,O}3,20 €



*Region Wien: Abnahmemenge mind. 10 Stk. pro Sorte

V: Vegan, A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

*Region Wien: Abnahmemenge mind. 10 Stk. pro Sorte

V: Vegan, A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere



Feinkostplatten

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren köstlichen Feinkostplatten.

Frühstücksplatten für 5 Personen

Frühstücksplatte „klassisch“ ^{A, G, F, N} 43,00 €
 Jourgebäck, Schinken, Schnittkäse, Brie, Aufstriche,
 Butter, Marmelade, Honig, Obst, Gemüse

Frühstücksplatte „vegetarisch“ ^{A, F, G, N} 43,00 €
 Jourgebäck, Hummus, Schnittkäse, Aufstriche,
 Butter, Marmelade, Honig, Obst, Gemüse



Spezialplatten für 5 Personen

Österreich Platte ^{A, C, G, H, L, M, O} 43,00 €
 Schinken, Schnittkäse, Wurstaufschnitt, Minischnitzel,
 Faschierte Laibchen, Butter, Gemüsegarntur

Caprese Platte ^G 43,00 €
 Tomaten, Mozzarella, Pesto, frisches Basilikum

Italienische Delikatessen Platte ^{C, G, O} 50,50 €
 Antipastigemüse, Mailändersalami, Prosciutto,
 Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum



Darf es noch
 Brot oder
 Gebäck zu Ihrer
 Bestellung sein?

Gebäck pro Stk.

Jour Gebäck 1,10 €*
 div. Sorten
 Haus-/ Vollkornbrot 0,70 €
 Semmel 0,70 €
 Gebäck 1,30 €
 div. Sorten



*Region Wien: Abnahmemenge mind. 10 Stk. pro Sorte

V: Vegan, A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren,
 H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Warme Gerichte

Genießen Sie warme Gerichte & individuelle Buffetvariationen für jeden Anlass.

Neben unseren klassischen Fingerfoodvariationen und Feinkostplatten bieten wir Ihnen auch warme Speisen an.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Vorstellungen und Wünschen auf Anfrage.

IHRE ANSPRECHPERSONEN:

REGION LINZ

CATERING MANAGEMENT
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 732 / 614614-7698

REGION WIEN

NATASA JOVANOVIC
natasa.jovanovic@kulinario.at
+43 1 / 59988-6897

REGION RIED

CATERING MANAGEMENT
service.ried@kulinario.at
+43 7752 / 602-93225

GERHARD TILL

gerhard.till@kulinario.at
+ 43 664 / 88419807



Süßes & Fruchtiges

Versüßen Sie Ihren Anlass mit unseren Kuchenhighlights, Naschereien & Mousse!



Kuchen

Preis pro Stk.*

Kleines Kuchenstück 1,90 €
(div. Sorten gemischt)

Kleine Naschereien

Preis pro Stk./ mind. 10 Stk.

Jour Plunder ^{A,C,F,G,H} 1,90 €

Petit Fours gemischt ^{A,C,F,G,H} 3,10 €

Vitaler Gruß

Preis pro Stk./ mind. 6 Stk.

∨ Obst im Korb 1,20 €

∨ Obstsalat 3,20 €

Cremon & Mousse

Preis pro Stk./ mind. 6 Stk. pro Sorte*

Mousse au Chocolat ^{F,A,C,G} 4,50 €

Himbeer-Mohn-Vanillemousse ^{C,G,H} 4,50 €

Heidelbeer-Zitronenmousse ^{A,C,G} 4,50 €

Kokos Panna cotta ^{G,H,O}
mit Fruchtspiegel 4,50 €



*Region Wien: Abnahmemenge mind. 10 Stk. pro Sorte

V: Vegan, A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere



Getränke

Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes.
Claude Tillier



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, 0,33 L1,90 €	
Still / Prickelnd	
Mineralwasser, 1,0 L2,75 €	
Still / Prickelnd	
Fruchtsaft, 1,0 L4,70 €	
Apfel / Orange	
Rauch Fruchtsäfte, 0,2 L2,40 €	
Div. Sorten	
Bio Fruchtsaft, 1,0 L5,60 €	
Apfel / Orange	
Limonaden, 0,33 L2,80 €	
Coca-Cola / Almdudler / Fanta / Sprite	
Coca-Cola, 1,0 L5,60 €	
Karaffe Leitungswasser1,50 €	

Kaffee & Tee

Kaffee** 2,80 € / Tasse	
Nespressopad, Obers, Zucker	
Filterkaffee* 9,50 € / 1 L	
Obers, Zucker	
Tee 2,50 € / Tasse	
Div. Sorten	

*nur in der Region Wien erhältlich
** in der Region Wien nicht erhältlich

Bier

Bier, 0,33 L3,20 €	
Div. Sorten	
Radler, 0,33 L3,20 €	
Div. Sorten	

Wein 0,75 L

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen17,00 €	
Domäne Wachau, Niederösterreich	
Rosé Zweigelt-Pinot Noir17,00 €	
Dockner, Niederösterreich	
Zweigelt17,00 €	
Klosterkellerei Barmherzige Brüder, Burgenland	

Sekt/ Prosecco

Sekt Hochriegl trocken.17,00 €	
Hochriegl Sektkellerei, Wien	
Contarini Colli Nobili Prosecco Frizzante12,00 €	
Contarini, Italien	





Service & Personal

Tischwäsche, Leihgeschirr & Equipment

- Geschirr, Besteck, Servietten und Gläser sind, sofern im Angebot nicht anders angeführt, bei Bestellung von Speisen und Getränken im Buffetpreis inkludiert. Tischwäsche wird nach Bedarf abgerechnet.
- Das Mitbringen von Getränken durch die Auftraggeber*innen ist grundsätzlich möglich - in diesem Fall werden für die Bereitstellung die unten angeführten Mietpreise für Gläser verrechnet.
- Eine gesonderte Anmietung von Equipment (ohne Speisen- und Getränkebestellung) ist zu den nachstehenden Preisen möglich. Die Preise verstehen sich inkl. Reinigung. Fehlende Gegenstände, Bruch oder abgeschlagene Geschirrtteile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
- Sofern kein Service erfolgt, muss das Leihgeschirr selbst abgeholt und retourniert werden bzw. kann dies gegen gesonderte Verrechnung von kulinario® durchgeführt werden. Die Mietpreise gelten für eine Leihdauer von einem Tag.

Mietpreis pro Stück (exkl. MwSt.):

Tischtuch weiß (140x180 cm)	2,50 €
Suppentassen	0,50 €
Hauptspeisenteller (Ø 21 cm)	0,50 €
Dessertteller	0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse	0,50 €
Besteck je Stück	0,30 €
Gläser	0,50 €
Stehtisch	17,00 €

Für sonstiges Mobiliar und Equipment für Ihre Veranstaltung vermitteln wir Ihnen gerne kompetente Partnerfirmen. Gerne übernimmt kulinario® auch die Koordination dieser Kontakte. Die Weiterverrechnung der Leistungen erfolgt in diesem Fall zzgl. eines Manipulationszuschlags.

Personal

Die angeführten Preise in der Catering Mappe enthalten grundsätzlich weder Auf- und Abbau der Buffets noch eine Betreuung während der Veranstaltung. Geschultes Servicepersonal - wenn benötigt - stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich erfolgtem Aufwand bzw. nach der tatsächlichen Veranstaltungsdauer zu folgenden Stundensätzen:

Montag bis Freitag (exkl. MwSt.):

- Koch-/ Servicepersonal (ab 06:00 - 18:00 Uhr) . . .60,10 €
- Koch-/ Servicepersonal (ab 18:00 - 06:00 Uhr) . . .80,40 €

Samstag, Sonntag, Feiertage - ganztätig (exkl. MwSt.):

- Koch-/ Servicepersonal (Samstag)80,40 €
- Koch-/ Servicepersonal (Sonntag & Feiertage) . . .80,40 €

Mindestbestellmenge & Vorbestellung (exkl. MwSt.)

Bitte beachten Sie einen Mindestbestellwert für Anlieferungen (gilt nicht für Selbstabholung; Ausnahmen möglich):

- Montag bis Freitag (06:00 - 18:00 Uhr) 360,00 €
- Montag bis Freitag (ab 18:00 Uhr) 660,00 €
- Samstag, Sonn- & Feiertag 840,00 €

Vorbestellung im Allgemeinen mind. 3 Werktage im Voraus

Wahlmöglichkeiten Hauptgänge

Bestellmenge < 50 Personen - zwei Hauptgerichte zur Auswahl

Bestellmenge > 50 Personen - drei Hauptgerichte zur Auswahl

Transport, Logistik & sonstige Kosten (exkl. MwSt.)

Für Anlieferung und Rückholung, des Caterings werden 1,15 € pro gefahrenem Kilometer und der gültige Stundensatz pro Personalstunde für die Logistik verrechnet. Der Stundensatz beläuft sich auf eine 30-Minuten-Basis. Seitens der Kund*innen ist für entsprechende Zufahrts- und Parkberechtigungen bzw. (wenn vorhanden) für die Möglichkeit zur Liftbenützung zu sorgen. Allfällige Kosten der ordnungsgemäßen Abfallentsorgung sind vom Auftraggeber zu tragen.

Angebotserstellung (exkl. MwSt.)

Die Angebotserstellung sowie die erste Korrektur sind im Preis inbegriffen. Jede weitere Korrektur wird mit einer Bearbeitungsgebühr von 15,00 € verrechnet.

Alle Bilder verstehen sich als Symbolbilder.

Bildquellen: iStock, kulinario®

Druckfehler vorbehalten.



AGB`s

Allgemeines

- Für sämtliche Geschäfte zwischen den Auftraggeber*innen und der Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH, kulinario® Ried Küchenbetriebsgesellschaft m. b. H. und der Vinzenz Gruppe Service GmbH, Geschäftsbereich Gastronomie, im Folgenden zusammengefasst unter kulinario®, gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abweichende oder ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Sortiment

Die in der Catering Mappe angeführten Speisen und Getränke verstehen sich vorbehaltlich etwaiger Änderungen. Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder, v. a. saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Leistungsangebot & Bestellung

- Alle Angebote sowie sonstigen Unterlagen bleiben – soweit nicht anders vereinbart – mit allen Rechten Eigentum von kulinario®. Jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen ist zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung oder die Weitergabe an Dritte sowie Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmung von kulinario®.
- Selbstverständlich sind unsere Angebote als Vorschläge zu betrachten, die wir gerne auf Basis von Kund*innenwünschen anpassen.
- Bei der Bestellung des Angebots sind von den Auftraggeber*innen die genaue Liefer- und Rechnungsadresse sowie eine Ansprechperson und deren Erreichbarkeiten bekannt zu geben.
- Werden von kulinario® im Rahmen der Angebotserstellung Fremdangebote eingeholt, wird jedoch der Auftrag in der Folge vom Kunden nicht oder anderweitig vergeben, behält sich kulinario® vor, die für die Angebotseinholung aufgewendeten Leistungen (Zeit- & Kostenaufwand) pauschal mit 300 € (exkl. MwSt.) einzufordern.
- Das Angebot ist freibleibend, soweit nichts anderes durch kulinario® im Angebot festgelegt wurde. Mündliche oder telefonische Angebote benötigen für ihre Wirksamkeit eine schriftliche Bestätigung durch kulinario®.
- Der Auftrag kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch kulinario® zustande, sofern kulinario® nicht stillschweigend, etwa durch Tätigwerden auf Grund des Auftrages, zu erkennen gibt, dass der Auftrag konkludent angenommen wurde.
- Veränderungen bedürfen der Zustimmung beider Vertragsparteien, sofern in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen nicht anderes festgelegt ist.

Garantie der Teilnehmer*innen-Anzahl

- Die endgültige Anzahl der Teilnehmer*innen an einer Veranstaltung muss kulinario® bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen.
- Bei Abweichungen der Teilnehmer*innen-Anzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.
- Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 %, ist kulinario® berechtigt, die vereinbarten Preise pro Person angemessen zu erhöhen.

Lieferung & Leistungserbringung

- Zugesagte Termine werden von kulinario® unter Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art entbinden kulinario® von den übernommenen Pflichten.
- Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung von den Kund*innen bekanntzugeben, da andernfalls die Leistung von den Kund*innen als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung durch die Kund*innen oder die Auftraggeber*innen übernimmt kulinario® keinerlei Haftung.
- Alle von kulinario® angelieferten Materialien und Gegenstände, mit Ausnahme der Speisen und Getränke, verbleiben im Eigentum von kulinario®. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände (z. B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis Retournierung den Auftraggeber*innen. Allfällige Schäden oder Verluste sind von den Auftraggeber*innen zu vertreten.

- Sofern die Buffetbetreuung durch kulinario® mitbeauftragt wird, liegt die Verantwortung für die Speisenshygiene bei kulinario® (z. B. bei Anlieferung der Buffets wird auf einen möglichst kurzfristigen Aufbau der für den Verzehr gedachten Ware geachtet, Abdeckungen werden erst unmittelbar vor Veranstaltungsbeginn entfernt, max. Heißhaldedauer von 3 Stunden, max. Lagerdauer von 45 Min. für gekühlte Speisen bei Raumtemperatur). Wird die Buffetbetreuung durch die Kund*innen oder durch Dritte durchgeführt, haften die Auftraggeber*innen für die Einhaltung der hygienischen Rahmenbedingungen.
- Speisen und Getränke dürfen nicht durch die Auftraggeber*innen mitgebracht werden. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit kulinario®.
- Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin, an die von den Auftraggeber*innen angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen (z.B. Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, defekte Fahrstühle, etc.) sind durch die Auftraggeber*innen bei der Bestellung bekannt zu geben, damit sich kulinario® zeitlich und organisatorisch angemessen darauf vorbereiten kann. Sollten Informationen diesbezüglich fehlen, oder handelt es sich, den Lieferort betreffend, um besonders aufwendige Gegebenheiten, behält sich kulinario® die Berechnung einer Mehraufwandspauschale vor. Etwaige Parkgebühren sind vom Auftraggeber zu übernehmen.

Preise

- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angeführt.
- Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO.
- Die Angebotspreise gelten drei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit ist kulinario® berechtigt, die Preiserhöhungen der Hersteller*innen oder Lieferant*innen und die Lohnerhöhungen gem. den gültigen Kollektivverträgen an die Auftraggeber*innen weiterzugeben. Die Auftraggeber*innen können vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.
- Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- Die genannten Preise, insbesondere Pauschalpreise, beziehen sich ausschließlich auf im Angebot angeführte Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Zelten oder Ähnlichem sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot erwähnt, nicht im Angebot enthalten. Eventuelle mit den Räumlichkeiten verbundene Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an vor Ort ansässige Gastronomie oder Cateringabgaben werden an die Kund*innen weiterverrechnet.
- Kosten für kücheninterne Personal-Leistungen sind – falls nicht anders angeboten – in den jeweiligen Speisenpreisen inkludiert. Kosten für Logistik und Service bzw. den Auf- und Abbau sowie die Betreuung vor Ort sind in den Angeboten gesondert angeführt (siehe in der Catering Mappe angegebene Stundensätze). Für Leasingpersonal wird eine Mindesteinsatzzeit von 6 Stunden (bzw. 8 Stunden bei Führungskräften) verrechnet.
- Getränke und Personalstunden sind in den Angeboten als Schätzmengen dargestellt und werden – soweit nicht anders vereinbart – gemäß dem Verbrauch bzw. gemäß der tatsächlichen Veranstaltungsdauer inkl. der erforderlichen Vor- und Nachbereitungszeiten für die Erbringung der Cateringleistungen in Rechnung gestellt. Personalstunden werden im 30-Min. Takt und Getränke nach den verbrauchten bzw. geöffneten Gebinden abgerechnet.
- Die Angebotserstellung, sowie die erste Korrektur sind im Preis enthalten. Ab der zweiten Korrektur betragen die Korrekturkosten, für jede weitere Korrektur des Angebots jeweils 15,00 €.

Stornobedingungen

Eine schriftliche Stornierung des Cateringauftrags durch die Auftraggeber*innen ist:

- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung: kostenlos
- Ab 14 Tage vor der Veranstaltung: werden 25 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Ab 3 Tage vor der Veranstaltung: werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt

Bei einer Stornierung innerhalb von 3 Tagen vor der Veranstaltung ist kulinario® berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig. Bei Zahlungsverzug werden die gesetzlichen Verzugszinsen (gem. § 352 UGB) und allfällige Mahnspesen fällig.

Behörden & Versicherung

Für alle behördlichen Genehmigungen und Auflagen sowie den Abschluss allfälliger Versicherungen sind die Auftraggeber*innen verantwortlich.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist je nach Standort Linz, Wien oder Ried im Innkreis. Zur Anwendung gelangt ausschließlich österreichisches Recht.



LINZ
SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH
Seilerstätte 4 · 4010 Linz

WIEN
VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH
Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED
KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.
Schlossberg 1 · 4910 Ried im Innkreis



LINZ
KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.
Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz
Tel.: +43 664 / 6218670
E-Mail: office@kulinario-herrenstrasse.at

KONTAKT FÜR IHRE CATERINGBESTELLUNG

CATERING MANAGEMENT
bestellung.linz@kulinario.at
+ 43 732 / 614614-7698