

## **Kiss, the Cook**

**Tamás Kiss  
Marcelo Alves**

Komödiengasse 3  
1020 Wien, Österreich  
0664 108 1330  
[kissthecook0512@gmail.com](mailto:kissthecook0512@gmail.com)



# **KISS, the COOK**

*Caterings*

# **KISS, THE COOK CATERING KATALOG**



**WIR BIETEN NEBEN UNSEREN MITTAGSMENÜS IN DER KOMÖDIENGASSE,  
AUCH EIN CATERINGSERVICE MIT VERSCHIEDENEN GOURMET  
KÖSTLICHKEITEN AN.**

*DA, WIR HÖCHSTEN WERT AUF EIN PERSÖNLICHES SERVICE LEGEN, GEHEN  
WIR NEBEN DEN VORGESCHLAGENEN SPEISEN UND CO. NATÜRLICH AUCH  
GERNE AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE EIN.*



# BRÖTCHEN CATERING

*Lust auf ein etwas anderes Brötchen?*

Hausgemacht und mit Liebe zum Detail belegt.  
Zutaten von Biobauernhöfen aus Österreich als Basis unserer qualitativ hochwertigen selbst gebackenen Baguettes in verschiedenen Varianten.  
Darauf betten sich regionale Spezialitäten von Kärntner Bergsalami, hausgebeizten Lachsforelle bis hin zu vegetarischen & veganen Leckerbissen.

## BRÖTCHENSORTEN:

Prosciutto/Parmigiano

Berg Salami/Olive

Beinschinken/Kren

Roastbeef/Preiselbeere

Lachsforelle/Oberskren

Camembert/Weinkäse - *Vegetarisch*

Avocado/Schafskäse - *Vegetarisch*

Tomate/Büffelmozzarella - *Vegetarisch*

Falafel/Hummus - *VEGAN*



## FINGERFOOD SORTEN:

Spinat/Granatapfel

Zucchini/Melanzani *-VEGAN-*

Thunfisch mit Avocado

Falafel auf Hummus *-VEGAN-*

Tomaten/Mozzarella *-Vegetarisch-*

Gebeizter Lachs mit Frischkäse

Roastbeef mit Apfel-Chutney

## Brasilianische Snacks:

Salgadinhos (gefüllt mit Huhn und Käse)

Kibe (Rindkroketten)

Käsebällchen

## PREISE

Bis zu einer Bestellmenge von 100 Brötchen

**€ 2,20 / Stk.**

Unsere Lieferpauschale beträgt:

für Wiens 1. bis 9. Bezirk:

**€ 25**

für den 10. bis 23. Bezirk:

**€ 30**

# KAFFEPAUSEN, MEETINGS & SEMINARPAUSCHALEN

*Für alle Arten von Meetings bieten wir die passende  
Verpflegung.*

Von frisch gebrühten Kaffee, kühlem Orangensaft & Apfelsaft bis hin zu pikanten und süßen Snacks, haben wir Alles im Programm.

## **KAFFEPAUSE "WELCOME"**

**€ 6,90**

inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee, Tee

Orangen- & Apfelsaft

Mineralwasser still & prickelnd

## **KAFFEPAUSE "VORMITTAG"**

**€ 6,90**

inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee, Tee

Orangen- & Apfelsaft

Mineralwasser still & prickelnd

## **KAFFEPAUSE "VORMITTAG" – Speisen**

**€ 5,90**

Pikante Sandwiches - verschieden gefüllt (1 Stk.)

Knuspriges Plundergebäck (1 Stk.)

Obstkorb



**KAFFEPAUSE "NACHMITTAG"**

**€ 6,90**

inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee

Orangen- & Apfelsaft

Mineralwasser still & prickelnd

**KAFFEPAUSE "NACHMITTAG" – Speisen**

**€ 5,90**

Hausgemachte Brötchen (1Stk.)

Süße Petit Four (1 Stk.)

Kleiner Obstkorb

**"BUSINESS" FRÜHSTÜCK**

**€ 15,90**

inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Schinken, Wurst, Käse

Butter, Marmelade, Honig

Diverses Jour- & hausgemachtes Brot & Gebäck

Frischer Obstsalat

Joghurt mit Müsli und Früchten

kleiner Obstkorb

Geräucherte Lachs

**SOLO SEMINARGETRÄNKE GANZTAGS (max. 8h)**

**€ 16,90**

inkl. Gläser

Frisch gebrühter Meinl Kaffee

Orangen- & Apfelsaft

Mineralwasser still & prickelnd

# SAUERTEIGBROT

*Schmecken Sie die Kraft der Natur.*

Mit jedem Biss erleben sie bombastischen Geschmack, der durch einen natürlichen Prozess entsteht. Lassen Sie sich von der einzigartigen Textur und dem unvergleichlichen Aroma verführen.

## UNSERE BROTSORTEN:

Walnuss/Röstzwiebel

Weintrauben

Kürbiskern

Leinsamen

## PREISE:

Unser handgemachtes Brot gibt es jetzt in zwei praktischen Größen: 500g und 250g für den kleinen Hunger zwischendurch.

500g

**€ 4,50**

250g

**€ 2,50**



## BUFFET CATERING

Classic Business-Lunch oder Premium Buffet?

*Wir bieten eine Vielzahl an verschiedenen Buffetvariationen an. Egal ob Selfservice oder Flying Dinner mit Fingerfood. Wir organisieren alles mit Leidenschaft und servieren Professionalität. Gerne bieten wir auf Anfrage auch individuelle Buffetvorschläge für Großveranstaltungen an.*

### VORSPEISEN KALT

#### Classic:

Prosciutto di Parma mit Zuckermelone

Roastbeef mit Dijon-Senf-Marinade auf Salatbett

Klassischer **Shrimps Cocktail** mit Dill

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum *-Vegetarisch-*

Salatbuffet & hausgemachtes Sauerteigbrot *-Vegetarisch-*

#### Premium:

Marinierte Flugentenbrust auf Sellerie-Orangen-Mousse

Hausgemachtes Vitello Tonnato mit Kapern

Hausgebeizte Lachsforelle mit Dijon-Marinade

## **SUPPEN:**

Rindssuppe mit Frittaten/Leberknödel/Grießnockerl

Kräuterschaumsuppe mit Croutons *-Vegetarisch-*

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe *-VEGAN-*

## **HAUPTSPEISEN**

### **Classic:**

Ausgelöstes Backhendl im Kürbismantel auf Erdäpfel-Vogerlsalat

Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Confierte Entenkeule mit Erdäpfelknödel & Apfel-Rotkraut

Cremiges Paprikahendl mit Butterspätzle & Sauerrahm

Forellenfilet mit Pfannengemüse & Kräuterbutter

Zanderfilet gebraten auf Krautfleckerl

Vorarlberger Käsespätzle mit Bergkäse *-Vegetarisch-*

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiskernpesto und Frischkäse *-Vegetarisch-*

Spinat-Schafkäsestrudel auf Blattsalat mit gerösteten Walnüssen

*-Vegetarisch-*

Thai Gemüse Curry mit Jasminreis *-VEGAN-*

**Premiums**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel

Brasilianische Pichana/Pichanha Steak

Filet vom Mangalitzza Schwein in Wiesen Kräuterkruste

Rosa Beiried in Pfeffersauce

Wildlachs in Sesamkruste auf Paprika-Basilikum-Couscous

Garnelenspieße mit Mango-Avocado-Papaya

Rosa Lammkrone mit Chorizo Gnocchi und Menta Kruste



## DESSERTS

### KALT

Weißes Schokomousse mit Saisonalen Früchte

Valrhona-Schokoladenmousse

Punschtorte

Sachertorte

Cheesecake

Mango Schnitte

Walnuss schnitte

Schoko-Brownie

### WARM:

Klassischer Apfel-, Topfen- oder Mohn-Kirsch Strudel

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Topfenknödel mit (Nougat, Erdbeeren oder Marille)



PREISE:

2 Gänge Buffet **Classic:**  
(2 Vorspeisen oder 2 Desserts / 3 Hauptspeisen) **€ 18,90**

2 Gänge Buffet **Premiums**  
(2 Vorspeisen oder 2 Desserts / 3 Hauptspeisen) **€ 24,90**

3 Gänge Buffet **Classic:**  
(3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen, Salat / 3 Desserts) **€ 29,90**

3 Gänge Buffet **Premiums**  
(3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen /Salatbuffet/ 3 Desserts) **€ 35,90**

Eine Servicekraft:	<b>€ 25 pro Stunde</b>
Ein Koch oder Köchin:	<b>€ 30 pro Stunde</b>
Tischwäsche: [1,40m x 1,40m oder 2,20 x 1,40]	<b>€ 4,50 pro Tisch und Maße</b>
Lieferpauschale in Wien nach Bezirken:	<b>01 bis 09 € 30 pro Lieferung 10 bis 23 € 40 pro Lieferung</b>



## NANA DIET CAKES

*Das Wichtigste für uns ist, hochwertige und gesunde Torten herzustellen, die alle bedenkenlos genießen kann.*

Unsere gesunden Torten & Kuchen mit traditionellen Geschmäckern, bereiten wir in vielen verschiedenen Variationen zu. Frei von Weizenmehl, Zucker und jeglichen Zusatzstoffen entstehen diese köstlichen Desserts ausschließlich aus natürlichen, hochwertigen Zutaten. Unsere Produkte haben einen Kohlenhydratgehalt von 7-14%. Deutlich weniger im Vergleich zu herkömmlichen Kuchen. Ein Stück enthält einen Kohlenhydratgehalt von nur 6-12 g, der durch die Kombination von Mandeln, Mehl, Reismehl, Hafermehl und verschiedenen Fasern erreicht wird. Die Absorption dieser Kohlenhydrate ist viel länger, so dass sie den Insulinspiegel nicht erhöhen.

**Diabetes leidende Menschen** und bewusst diätische **genießende Gourmets** können ihn also problemlos konsumieren.

Darüber hinaus enthalten unsere Kuchen keinen zugesetzten Zucker. All unsere Produkte werden mit laktosefreien Milchprodukten hergestellt, können aber auch in einer **VEGANEN** Version gefertigt werden.

### TORTENSORTEN:

Tortensorten variieren nach Saison

Topfenschnitte

Kinder Pinguin

Schoko-Brownie

Esterhazy Schnitte

Punschtorte

Sachertorte

Gedeckter Apfelkuchen

*und vieles weitere köstliche Geschmacksrichtungen*

**PREISE:**

Nana – ein Tortenstück **€ 3,90**  
*ab 100 Stück gilt der Preis nach Vereinbarung*

Ganze Nana Torte bestehend aus 16 Stücken **€ 60**

Eigen Personalisierte Nana Torte **€ 80**

*Bestellungen bitte mindestens 48 Stunden vor Lieferung aufgeben.*



**Besuchen Sie unsere Homepage für weitere Informationen  
oder rufen Sie uns gerne an:**

## **Kiss, the Cook**

**Tamás Kiss  
Marcelo Alves**

Komödiengasse 3  
1020 Wien, Österreich  
0664 108 1330  
[kissthecook0512@gmail.com](mailto:kissthecook0512@gmail.com)  
[marcelothechef@gmail.com](mailto:marcelothechef@gmail.com)



*Mit freundlichen Grüßen  
Tamás Kiss & Marcelo Alves*

