

Kiss, the Cook - Lunch & Cake  
Geschäftsführer: Tamás Kiss

Komödiengasse 3  
1020 Wien

0664 108 1330

[Kissthecook0512@gmail.com](mailto:Kissthecook0512@gmail.com)



# KISS, the COOK

*Caterings*



## **KISS, THE COOK CATERINGS**

*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 Bio Bauernhöfen 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

Roast Beef/Preiselbeere

Lachsforelle/Oberskren

Camembert/Weinkäse ✓

Avocado/Schafskäse ✓

Tomate/Büffelmozzarella ✓

Falafel/Hummus ✓



## FINGERFOOD SORTEN:

- Spinat-Granatapfel
- Zucchini-Melanzani vegan
- Thunfisch mit Avocado
- Falafel auf Hummus vegan
- Tomaten-Mozzarella
- Gebeizte Lachs frisch Käse
- Roast Beef Apfel chatni



## Brasilianische Snacks

- Salgadinhos ( Hühner-Käse )
- Kibe (Rind Krokett)
- Käse Bällchen

## PREISE:

Bis zu einer Bestellmenge von 100 Brötchen € 2,40 / Stk. .

Unsere Lieferpauschale beträgt:

für Wiens 1. - 9. Bezirk: € 25

für den 10. - 23. Bezirk: € 30

## KAFFEEPAUSEN, 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.

**KAFFEEPAUSE "WELCOME" € 6,90:** inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee , Tee  
Orangen- & Apfelsaft  
Mineralwasser still & prickelnd

**KAFFEEPAUSE "VORMITTAG" € 6,90:** inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee,Tee  
Orangen- & Apfelsaft  
Mineralwasser still & prickelnd

**KAFFEEPAUSE "VORMITTAG"Speisen € 6,90**

Pikante Sandwiches - verschieden gefüllt ( 1 Stk )  
Knuspriges Plundergebäck ( 1 Stk )  
Obstkorb

**KAFFEEPAUSE "NACHMITTAG" € 6,90:** inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee  
Orangen- & Apfelsaft  
Mineralwasser still & prickelnd

**KAFFEEPAUSE "NACHMITTAG" € 6,90**

Hausgemachte Brötchen ( 1Stk )  
Süße Petit Fours ( 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



### BROTSORTEN:

Walnuss /Röstzwiebel

Weintrauben

Kürbiskern

Leinsamen

### PREISE:

500g: € 4,50

250g: € 2,50

## BUFFET CATERING



*Classic Business-Lunch oder Premium Buffet?*

Wir bieten eine Vielzahl an verschiedenen Buffetvarianten 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 Shrimpscocktail mit Dill

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum ✓

Salatbuffet + hausgemachtes Sauerteigbrot ✓

### ***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 ✓

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe ✓

# HAUPTSPEISEN

## **Classic:**

Ausgelöstes Backhendl im Kürbismantel auf Erdäpfel-Vogerl-Salat

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 ✓

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiskernpesto und Frischkäse ✓

Spinat Schafkäsestrudel auf Blattsalat mit gerösteten Walnüssen ✓

Thai Gemüse Curry mit Jasminreis ✓

## ***Premium:***

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln

Brasilianische Picanhasteak

Filet vom Mangalitzaschwein in Wiesen Kräuterkruste

Rosa Beiried in Pfeffersauce

Wildlachs in Sesamkruste auf Paprika-Basilikum-Couscous

Garnelenspieße mit Mango-Avocado-Papaya

Rosa Lammkrone mit Chorizo Gnocchi ,Menta Kruste



## DESSERTS

### KALT

Weißes Schokomousse mit Saisonalen Früchte

Valrhona-Schokoladenmousse

Punschtorte

Sachertorte

Cheesecake

Mango Schnitte

Walnuss schnitte

Schoko-Brownie

### WARM:

Klassischer Apfelstrudel ,Topfenstrudel ,Mohn-Kirsch Strudel

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Topfenknödel mit (Nougat , Erdbeeren,Marille )

### PREISE:

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

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

Servicemitarbeiter: € 25 / h

Koch: € 30 / h



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

Tischwäsche: (1,40m x 1,40m oder  
2, 20m x 1,40m) € 4,50 /

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

Lieferpauschale:  
Wien 1. - 9. Bezirk: € 30  
10. - 23. Bezirk: € 40

## NANA DIET CAKES

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

Unsere gesunden Torten & Kuchen mit traditionellen Geschmäckern, bereiten wir in vielen  
verschiedenen Variationen zu.

Frei von Weizenmehl, Zucker und jeglichen Zusatzstoffen bilden natürliche, hochwertige  
Zutaten diese köstlichen Desserts.

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.

**Diabetiker** und **Diätiker** 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.

### TORTEN SORTEN:

Topfenschnitte

Kinder Pinguin

Schoko-Brownie

Esterhazy Schnitte

Punschtorte

Sachertorte

Gedeckter Apfelkuchen



### PREISE:

Nana 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.*

*Mit freundlichen Grüßen  
Tamás Kiss  
Geschäftsführer*