

schmmm.....

catering



....matz

## Schmatz.....matz Catering und Snackbuffet

ein Schulprojekt des  
*Schifft* Berufsvorbereitungslehrganges

Holzhausergasse 5-7  
1020 Wien

### Unser Angebot:

#### Salate (9,00 €/kg bis 12,00 €/kg)

---

- **Nudelsalat klassisch\***  
(Spiralnudeln, Bio-Salami, Paprika, Mais, Gurkerl auf Mayonnaise-Rahm-Basis)
- **Nudelsalat Verdura\***  
vegan (Nudeln, Zucchini, Paprika, Tomaten, frisches Basilikum, mit Olivenöl- Balsamico-Dressing),  
auch vegetarisch mit Parmesan möglich
- **Nudelsalat Caprese (saisonal)\***  
vegetarisch (Nudeln, Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum mit Olivenöl- Balsamico-Dressing)
- **Käferbohnsalat mit Bio-Rindfleisch**  
glutenfrei (Käferbohnen, Bio-Jungrind, Zwiebel mit Apfelessig-Kürbiskernöldressing)
- **Curry-Reissalat**  
glutenfrei (Reis, gebratenes Biohendl, Ananas, Karotten, Kurkuma, Curry, Kreuzkümmel, auf Joghurt-Rahm-Basis)
- **Dinkelreis- oder Nudelsalat rustikal**  
(Dinkelreis oder Nudeln, Paprika, Essiggurkerl, Bergkäse, auf Kürbiskernöl-Apfelessig-Basis) – auch glutenfrei möglich!
- **Feiner Linsensalat**  
vegan, glutenfrei (Berglinsen, Paprika, Zucchini oder Fenchel, Frühlingszwiebel, Dille, auf Essig-Öl-Basis)
- **Orientalischer Salat (wahlweise auf Linsen- oder Reisbasis)**  
vegan, glutenfrei (Berglinsen, Gemüse wie Zucchini/Fenchel, Paprika, Karotten, Lauch, Datteln, Nüsse, orientalisches Gewürz)
- **Wildreis-Spargel-Salat (saisonal)**  
vegan, glutenfrei (Wildreis, grüner Spargel, Radieschen, mit Honig-Balsamico-Olivenöl-Dressing)
- **Kartoffelsalat Siciliana**  
vegan, glutenfrei (Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Artischocken, frische Paprika, mit Rosmarin-Olivenöldressing)

---

\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich



### **Aufstriche hausgemacht (€ 9,00/kg)**

---

- Schinken-Kren-Aufstrich
- Kräuter-Topfen-Aufstrich (vegetarisch)
- Eiaufstrich (vegetarisch)
- Liptauer (vegetarisch)
- Erbsen-Sesam-Aufstrich (vegan)
- Karotten-Kren-Aufstrich (vegan, auf Tofubasis)
- Sardinenaufstrich

### **Belegte Brötchen (€ 0,90/Stück – ca. 6-7 cm)**

---

- Brötchen wahlweise mit Aufstrichen, Schinken, Rohschinken, Gouda, Camembert, Rohkost,...

### **Minibaguettes (€ 1,00/Stück –ca. 5-6 cm)**

---

- Wahlweise gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Mozzarella-Tomate und Gemüse

### **Klassiker (€ 1,50/Portion)**

---

- Schnitzerl (ca. 8 cm) vom Bio-Schwein \*
- 2 Mini-Fleischlaberl, Faschiertes vom Bio-Rind (ca. 2,5 cm ø), glutenfrei

### **G´sundes (€ 1,20/Stück)**

---

- Rohkost in Gläschen mit Joghurt-Kräuter-Dip  
auch mit veganem Dip möglich

### **Aufgespießt (€ 0,80/Stück)**

---

- Mozzarella - Tomate - Basilikum
  - Apfel - Käse - Traube
  - Falafel - Zucchini gebraten - Olive
  - Tofu - Zucchini gebraten - Olive
  - Köfte - Paprika
- 

*\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich*



## Aus unserer pikanten Backstube (€ 0,90/Stück)

---

- **Pizzaschnecken Salami**  
Germteigschnecken mit Salami, Paprika und Käse
- **Empanadas**  
mexikanische feurige Mürbteigtaschen mit faschiertem Bio-Rindfleisch
- **Schinken-Champignontaschen**  
Blätterteigtaschen mit Schinken-Champignons-Kräuterrahmfülle
- **Schinkenkipferl**  
Blätterteig mit pikanter Bio-Schweineschinkenfülle
- **Lachs-Dille-Miniquiches**
- **Räucherforellen-Miniquiches**
- **Speck-Lauch-Miniquiches**
- **Miniquiches Lorraines**  
der französische Klassiker mit Bio-Schweinespeck
  
- **Pizzaschnecken vegetarisch**  
Germteigschnecken mit Paprika, Mais und Käse, vegetarisch
- **Spinat-Schafskäsetaschen**  
Blätterteigtaschen pikant gefüllt, vegetarisch
- **Zwiebelröllchen mit Blauschimmelkäse**  
vegetarisch, mit Rosmarin gewürzt
- **Miniquiches Curry-Brokkoli**  
vegetarisch
- **Miniquiches aux fromages**  
die vegetarische Variante der klassischen Quiche Lorraine
- **Paprika-Mais-Miniquiches**  
vegetarisch
- **Pastinakentascherl**  
vegetarisch
- **Herzhafte Erbsentöpfchen**  
Germteig gefüllt, vegetarisch
- **Spargel-Miniquiches (saisonal)**  
vegetarisch
- **Artischocken-Kapern-Miniquiches**  
vegetarisch
- **Zucchini-Thymian-Miniquiches**  
vegetarisch
- **Flammkuchen**  
vegetarisch oder vegan

---

\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich



- **Minikrautstrudel**  
Blätterteigstrudel gefüllt mit Weißkraut und Käse (vegetarisch) oder Räuchertofu (vegan)
- **Thymian-Karottenstangerl**  
im Germteigmantel, mit Zitronennote, vegan
- **Mangoldtascherl**  
vegan
- **Ratatouilletaschen**  
Blätterteigtaschen mit Gemüse-Rosmarin-Fülle, vegan
- **Champignon-Tofuecken**  
Blätterteig gefüllt mit Räuchertofu und Champignons, vegan
- **Kürbis-Currytascherl (saisonal)**  
vegan

---

### **Aus unserer süßen Backstube (€ 0,80/Stück)**

- Topfenstrudelpäckchen
- Mini-Topfengolatschen
- Mini-Apfel-Nussguglhupf
- Mini-Marmorgugelhupf
- Polsterzipferl mit Powidlfülle
- Sacherwürfel
- Heidelbeer-Zitronentartes
- Heidelbeerbrownies
- Vanille-Schokobrownies
- Nusskipferl
- Zitronentartes
- Mini-Kokosguglhupf
- Orientalischer Grießkuchen
- Marzipan-Kirschtartelettes
  
- Apfelstrudel vegan
- Banana Bread vegan
- Karottenküchlein vegan

---

*\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich*



- Zimtschnecken schwedische Art, vegan
- Apfeltartes vegan
- Apfel- oder Birnen-Marzipantascherl vegan
- Mango-Kokoscreme vegan, glutenfrei
- Mohnschnitten glutenfrei
- Schokoküchlein glutenfrei
- Mini-Buchweizenmuffins mit Preiselbeeren, glutenfrei
- Linzer Schnittchen glutenfrei

### **Kaffeervice (€ 0,80/Portion inkl. Milch und Zucker)**

---

- Fairtrade Kaffee aus der Espressomaschine
- Fairtrade Filterkaffee (ab 30 Personen)
- Fairtrade Schwarztee und verschiedene Bio-Kräutertees

## unser service

### **Bestellmodalitäten**

Wir bitten um Ihre Bestellung so früh als möglich. Grundsätzlich sind wir darum bemüht, jeden Ihrer Cateringaufträge anzunehmen, weisen aber darauf hin, dass die Auswahl vorwiegend **nach pädagogischen Maßgaben** erfolgt.

Hinweis: Als Schulprojekt bieten wir unsere Caterings ausschließlich zu Schulzeiten an.

### **Lieferung**

Wir organisieren gerne die Lieferung unserer Köstlichkeiten in Wien - Preis auf Anfrage.

### **Service vor Ort**

Uns liegt sehr daran, zum Gelingen Ihres Festes beizutragen.

Die Pauschale für Aufbau, Ausschank, Servieren, Abräumen beträgt **€ 10,00** pro Stunde und beinhaltet mindestens einen Coach und zwei Jugendliche – je nach Auftragsgröße.

### **Dekor**

Stofftischtücher	2,00€/Stück
Pappteller	7,00€/100 Stück
Cocktailservietten	8,00€/250 Stück
Holzbesteck	8,00€/100 Stück
Gläserleihe	1,00€/10 Stück
Wasserkaraffen	2,00€/6Stück
Kaffeebecher und Löffel	2,00€/10 Stück

### **Getränke**

Nach Absprache stellen wir auch Getränke zur Verfügung (z.B. Mineralwasser)

*\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich*



€ 0,70/Liter, Apfelsaft aus Österreich € 2,20/Liter, Fairtrade Orangensaft € 2,20/Liter ...)

### **Österreichisches Umweltzeichen**

Div. Gemüse und Obst, Butter, Milch und Milchprodukte, Eier und Fleisch- bzw. Wurstwaren werden aus zertifiziert biologischer Landwirtschaft bezogen. Kaffee, Tee, Kakaopulver und Orangensaft sind fair gehandelt. Gewürze stammen aus biologischer heimischer Landwirtschaft oder sind fair gehandelt. Außerdem praktizieren wir umfangreiche Mülltrennung und verwenden nur biologisch verträgliche Reinigungsmittel. (Für weitere Informationen zum Österreichischen Umweltzeichen: [www.umweltzeichen.at](http://www.umweltzeichen.at))

**KONTAKT** Gabriele Leineweber  
Barbara Weidinger

web: [holzhausergasse.schule.wien.at](http://holzhausergasse.schule.wien.at)

mail: [schmatzmatz.catering@gmx.at](mailto:schmatzmatz.catering@gmx.at)

---

\* diese Speisen sind auch glutenfrei erhältlich

