GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER



GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

IHR PARTNER FÜR MASSGESCHNEIDERTES BUSINESS CATERING

GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

Bundesministerium für Finanzen
Präsidialsektion – Steuerung & Services
Präs. 1 – Kommunikation und Protokoll

Johannesgasse 5, 1010 Wien, Österreich

www.bmf.gv.at

Wien, am 04.11.2025

Angebot für Ihre Veranstaltung

Sehr geehrte Damen und Herren,

vorab möchten wir uns für die Einladung zur Angebotslegung und dem uns damit entgegengebrachten Vertrauen bedanken.

Entsprechend Ihrer Angaben und Anforderungen haben wir ein unverbindliches Angebot für Sie ausgearbeitet.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich über die optimale Variante Ihrer geplanten Veranstaltung.

Für Fragen, Wünsche oder Änderungen stehen wir Ihnen unter +43 (0) 664 88944 080 jederzeit zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen,

Andreas Croger

DATEN | GOURMET

ANSPRECHPARTNER:	Herr Andreas Croger
MOBILNUMMER	+43 (0) 664 88944 080
E-MAIL:	andreas.croger@gourmet.at

DATEN | KUNDE

KUNDE:	Bundesministerium für Finanzen
ANSPRECHPARTNER:	
MOBILNUMMER:	0043 1 51433 0
E-MAIL:	

DATEN | VERANSTALTUNG

VERANSTALTUNGSDATUM:	17.12.2025
VERANSTALTUNGSORT:	Bundesministerium für Finanzen **Erdgeschoss & 1. Stock**
ART DES CATERINGS:	Weihnachtsfeier
ANZAHL DER GÄSTE:	500 Personen

DATEN | ABLAUF | 17.12.2025

13:00 Uhr (am Vortag 16.12.2025)	Aufbau | Standby
13:00 Uhr	Standby
14:00 Uhr	Beginn Veranstaltung
18:30 Uhr	Ende der Veranstaltung, Abbau

Dieser Ablauf wurde vorerst angenommen und kann nach Kundenwunsch adaptiert werden. Betrachten Sie bitte die nachfolgenden Angebote als erste kulinarische Vorschläge unsererseits, die sich entsprechend Ihren individuellen und außergewöhnlichen Wünschen gerne in jede gewünschte Richtung abändern lassen.

ANFRAGE

Weihnachtsfeier Punsch & Maroni für 500 Personen
Speisen:
Punsch und Glühwein
Maroni und Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer (Rösti)
50 kg Kekse gemischt + Vanillekipferl

Getränke:
Säfte, Mineral (prickelnd/ohne)
Bier, Wein
Kaffee

1. GETRÄNKESTATION

Es werden vier Getränkestationen bedient.

- 1x Aula
- 1x Aula hinter dem Lift
- 1x Pferdschwämme
- 1x 1.Stock
- 1x 2.Stock

Insgesamt werden 5 Stationen für die Getränkeausgabe aufgebaut.

Mineralwasser und Säfte in 1 L Glasgebinden.

Säfte, Mineral (prickelnd/ohne)
Bier, Wein
Kaffee

2. SPEISEN

Bei jeder Variante werden Kekse auf Tellern an den Stehtischen zu Beginn der Veranstaltung serviert.

Maroni im Stanitzerl

Bratkartoffel in der „Pommes Schale“ und Einweg Holz Gaberl

Kartoffelpuffer mit Kräutersalz

2erlei Dipsaucen – Sour Cream 1x mit und 1x ohne Knoblauch

Speisestationen:

1x Aula
2x Pferdeschwämme
1x 1.Stock

Die einzelnen Speisestation beinhalten immer folgendes

Glühwein
Orangenpunsch (alkoholfrei)

Maroni
Kartoffelpuffer
Bratkartoffel
Dipsaucen

3. PERSONAL

1 Catering Leitung

5 Mitarbeiter Getränkestation

5 Mitarbeiter Essenausgabe

2 Köche

6 Mitarbeiter Abräumen

Auf. Und Abbau wird pauschal verrechnet

4. EQUIPMENT

12 Punschkocher
650 Häferl
Weingläser
Wassergläser
30 Stehtische mit Hussen

Mistkübel werden vermehrt aufgestellt, das wir sehr viel Einweggeschirr verwenden.

5. DEKORATION

Weihnachtssterne
Tannenreisig
Weihnachtskugeln

6. NICHT VERGESSEN! – INFOs

Kekse für Kindergarten

7. KOSTENÜBERSICHT

Angebot für 500 Personen	E G	**Anzahl**	**€ / Eh Netto**	Betrag € excl. 10%MwSt.	Betrag € excl. 20%MwSt.
Getränke					
Mineralwasser ohne, mild, prickelnd 1l MW	G	150	4,00		600,00
Rauch Apfel & Orangensaft 1l MW	G	150	4,50		675,00
AF Getränke 1,5l MW	G	60	4,50		270,00
Nespresso	G	150	2,04		306,00
Bier Gösser	G	800	3,49		2.792,00
Grüner Veltliner Gruber Röschitz	G	80	10,57		845,60
Zweigelt Gruber Röschitz	G	30	10,57		317,10
Punsch hausgemacht pro Liter	G	150	15,86		2.379,00
Glühwein hausgemacht pro Liter	G	150	15,86		2.379,00
Speisen					
Maroni kg	E	120	25,00	3.000,00	
Bratkartoffel	E	100	5,50	550,00	
Weihnachtskekse per kg auf Tischen eingestellt	E	50	42,50	2.125,00	
Personal					
Cateringleitung pauschal	G	1	450,00		450,00
18 Service Mitarbeiter (13.00 Uhr bis 19.30 Uhr)	G	117	40,00		4.680,00
2 Köche (12.00 Uhr bis 18.30 Uhr)	G	13	55,00		715,00
Aufbau	G	1	450,00		450,00
Equipment					
Stehtisch mit Hussen	G	30	39,00		1.170,00
Punschkocher	G	12	35,00		420,00
Häferl	G	650	0,55		357,50
Equipmentpauschale pro Person (Gläser)	G	500	2,90		1.450,00
Tischtuch	G	60	6,50		390,00
Transport	G	1	120,00		120,00
3 Bierausschank	G	1	650,00		650,00
			Betrag Netto	**€ 5.675,00**	**€ 21.416,20**
			Mwst.	€ 567,50	€ 4.283,24
			Betrag Brutto	€ 6.242,50	€ 25.699,44

Gesamtbetrag netto	**€ 27.091,20**
Gesamtbetrag brutto	**€ 31.941,94**

Durschnittlicher Preis pro Person

Netto	54,18 €
Brutto	63,88 €