

GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

IHR PARTNER FÜR MASSGESCHNEIDERTES BUSINESS CATERING

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

Zu Handen
[redacted]

Johannesgasse 5
1010 Wien

Wien, am 04.09.2025

Angebot für Ihre Veranstaltung

Sehr geehrte [redacted],

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 [redacted] jederzeit zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen,

[redacted]

GOURMET
GMS GOURMET Catering Service GmbH | Schwarzenbergplatz 2/1. OG/Top 4 | A-1010 Wien
[redacted] | Tel.: +43 (0) 1 367 76 03
[redacted] | WWW.GOURMET.AT

DATEN | GOURMET

ANSPRECHPARTNER:	[redacted]
MOBILNUMMER	[redacted]
E-MAIL:	[redacted]

DATEN | KUNDE

KUNDE:	Bundesministerium für Finanzen
ANSPRECHPARTNER:	[redacted]
MOBILNUMMER:	[redacted]
E-MAIL:	[redacted]

DATEN | VERANSTALTUNG

VERANSTALTUNGSDATUM:	16.09.2025
VERANSTALTUNGSORT:	Bundesministerium für Finanzen Purpursaal im Dachgeschoß, Buffet im Bereich vor dem Saal inkl. Galerie
ART DES CATERINGS:	Seminarverpflegung
ANZAHL DER GÄSTE:	100 Personen

DATEN | ABLAUF | 16.09.2025

09:30 Uhr	Lieferung | Aufbau
10:30 Uhr	Beginn Veranstaltung
00:00 Uhr	
13:00 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.

SPEISEN

- 250 Stück Sandwiches gemischt
  (keine Zwiebel, Aufstriche und Fisch; veganer Anteil bitte möglichst gering!)
- 130 Stück gefülltes Jourgebäck pikant
- 250 Mini-Kuchenvariation

GETRÄNKE

Mineralwasser still & Prickelnd 0,33l
Verschiedene Rauch Säfte 0,2l

PERSONAL

Während der Veranstaltung stehen Ihnen ein Mitarbeiter zur Verfügung. Aufgaben: Aufbau, Getränkeservice, Abräumen, Auffrischen der Getränkestation

EQUIPMENT

Sämtlich benötigtes Geschirr wird bereitgestellt.

- Gläser, Kleiner Teller, Kuchengabel, Servietten

KALKULATION und KOSTENÜBERSICHT

Die Kostenübersicht enthält bereits einen geschätzten Getränkeverbrauch. Verrechnet wir nach tatsächlichem Verbrauch nach der Veranstaltung.

	E G	Anzahl	€ / Eh Netto	Betrag € excl. 10%MwSt.	Betrag € excl. 20%MwSt.
Speisen					
belegte Brötchen	E	250	2,23	557,50	
gefülltes Jourgebäck pikant	E	130	2,27	295,10	
Mini Kuchenvariation	E	250	2,18	545,00	
Getränke (werden nach verbrauch abgerechnet)					
Mineralwasser	G	120	1,83		219,60
Rauch Fruchtsäfte	G	100	2,21		221,00
Equipment					
Geschirrpauschale pro Person	G	100	2,50		250,00
Personal					
Servicemitarbeiter (Aufbau, Auffrischen & Abräumen, Abbau)	G	4	40,00		160,00
			Betrag Netto	**€ 1.397,60**	**€ 850,60**
			Mwst.	€ 139,76	€ 170,12
Mit freundlichen Grüßen			Betrag Brutto	€ 1.537,36	€ 1.020,72

Gesamtbetrag netto	**€ 2.248,20**
Gesamtbetrag brutto	**€ 2.558,08**

[redacted]

GMS Gourmet GmbH

[redacted]