

REVITA.catering

Machen Sie Ihren Hochzeitstraum zur

Traumhochzeit!

Damit dieser einzigartige Tag zu einem Unvergesslichen wird!



INHALTSVERZEICHNIS

IHRE TRAUMHOCHZEIT	3
HOCHZEITSZEREMONIE & AGAPE	4
Standart Bar ...	4
Besonderes ...	4
Exklusiv ...	4
Ausgefallen ...	4
STIMMUNGSVOLLE RÄUMLICHKEITEN	5
Seifenfabrik	6
Orangerie	6
St. Veiter Schlössel	6
Glockenspielhaus	6
Lässerhof – Stattegg	6
Plabutscher Schlössl	6
Schloss Piber	6
COCKTAIL ARRANGEMENTS	7
Traditionelles ...	7
Exklusives	7
Ausgefallenes ...	7
APERITIF – GETRÄNKE	8
IHRE HOCHZEITSTAFEL	9
Menüvorschläge	9
Kombinationen Serviert / vom Buffet	10
Buffetvorschläge	11
DIE HOCHZEITSTORTE	12
MITTERNACHTSIMBISS	12
COCKTAILBAR	12
MIT LIEBE ZUM DETAIL	13
CHECKLISTE	14

IHRE TRAUMHOCHZEIT mit Revita.Eventcatering

Machen Sie Ihren Hochzeitstraum zur Traumhochzeit und erleben Sie Ihre unvergesslichen Hochzeitsfeierlichkeiten in einer ausgewählten Location, umrahmt von hervorragendem Essen, ausgezeichneten Weinen und perfektem Service!

Wir garantieren Ihnen unsere aufmerksamste Betreuung und die perfekte Umsetzung Ihrer persönlichen Vorstellungen.

Unsere Philosophie ist es, Ihre Erwartungen nicht nur zu erfüllen sondern diese zu übertreffen.

Wir freuen uns, diesen besonderen Tag in Ihrem Leben mitzugestalten und Ihr Gastgeber sein zu dürfen!

Martin Gmeinbauer Geschäftsführender Gesellschafter



Die unvergesslichen Momente Ihrer HOCHZEITSZEREMONIE & AGAPE

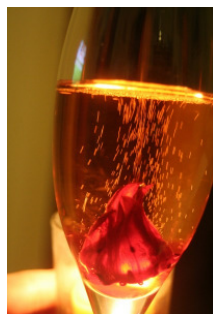
Wir heißen Sie und Ihre Gäste bei einem stimmungsvollen
Empfangscocktail (1 Stunde) herzlich willkommen.

Standart Bar ...

Frizzante – Frizzante Orange
Mineralwasser, Orangensaft



Preis pro Person: € 5,20



Besonderes ...

Frizzante mit Hibiskusblüte oder mit Trockeneis
Mineralwasser, Orangensaft

Preis pro Person: € 6,20

Exklusiv ...

Gelber Muskateller, Frizzante, Bier
Mineralwasser, Orangensaft

Preis pro Person: € 7,50

Ausgefallen ...

Wedding Cocktail nach Wahl
Bier, Mineralwasser und Orangensaft

Preis pro Person: € 8,--



STIMMUNGSVOLLE RÄUMLICHKEITEN ... als exklusiver Rahmen für Ihre Feier

Als erfahrendes Catering-Unternehmen können wir auf mehr als 20 Jahre Erfahrung zurückgreifen.

In dieser langen Zeit können wir auf zahlreiche erfolgreiche Kooperationen mit steirischen Locations zurückblicken!

Sehr gerne helfen wir Ihnen von der Auswahl bis zur Anfrage der passenden Location für Ihre Festlichkeiten.

Ob modern, puristisch oder gediegener und rustikal – wir finden gemeinsam mit Ihnen die perfekten Rahmenbedingungen für Ihre Feier!



Seifenfabrik



Lässerhof – Stattegg



Orangerie



Plabutscher Schlössl



St. Veiter Schlössel



Schloss Piber



Glockenspielhaus



Selbstverständlich handelt es sich hierbei nur um einen Auszug von möglichen Locations!

Sollten Sie die Wahl der Location bereits getroffen haben – würden wir uns freuen wenn Sie sich für uns als Catering Profi entscheiden würden.

Festlicher Empfang Ihrer Gäste ... COCKTAIL ARRANGEMENTS

Traditionelles ...

Exklusive Schwarzbrotstreifen mit ...

- Getrüffeltem Verhackert
- Weizklammer Räucherforelle
- Vulkanoschinken
- Bergkäse
- Kürbiskernaufstrich
- Butter & Schnittlauch



Preis pro Person: € 4,20 / 3 Stück

Exklusives

Canapees ... (Ein kleiner Auszug)

- Roastbeefröllchen mit Kräutersalat
- Beef Tatar auf Toastsockel
- Praline von der Räucherforelle
- Ildefonso vom Räucherlachs
- Tomaten-Mozzarella auf Schwarzbrotblini
- Hühner-Cannelloni mit Koriander
- Schweinefilet mit Erdnusscreme
- Polentataler mit Ziegenkäsecreme und Spinat
- Parmesanschiffchen mit Melanzanicreme



Preis pro Person: € 6,30 / 3 Stk.

Ausgefallenes ...

„Lollypops“ mit ...

- Knallroter Forelle
- Beef Tatar
- Frischkäse / Kräuter
- Tomaten / Mozzarella
- Vulkanoschinken / Käferbohnen

Preis pro Person: € 7,50 / 3 Stk.



APERITIF – GETRÄNKE

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer Getränkekarte:



Aperitif

Schilchersekt	p. Fl.	€	16,00
Revita Frizzante	p. Fl.	€	14,00

Bier

Reininghaus Bier inkl. Durchlaufkühler	30lt. Faß	€	132,00
Reininghaus Bier inkl. Durchlaufkühler	50lt. Faß	€	220,00
Gösser Bier oder Reininghaus Pils Flasche	0,33lt. Fl.	€	2,40
Schloßgold	0,33lt. Fl.	€	2,10

Alkoholfreie Getränke

Peterquelle Mineralwasser	per lt.	€	4,80
Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola	per lt.	€	4,80
Pago diverse Sorten, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2lt.	€	2,30

Kaffee und Tee

Kaffee / Verlängerter		€	1,50
Tasse Tee		€	1,30

Flaschenweine 0,7lt

laut unserer Weinkarte. Kalkulieren Sie bitte **ab € 18,00** p. Flasche.

Offene Weine

Steirischer Welschriesling	p. lt.	€	8,00
Steirischer Zweigelt	p. lt.	€	8,00





IHRE HOCHZEITSTAFEL

Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Hochzeitstafel zur Seite. Ob Buffet- oder mehrgängiges Menü, wir stimmen Ihr Hochzeitsessen individuell nach Ihren Vorstellungen ab.

Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights aus unserer Gourmetküche, unser Sommelier empfiehlt die korrespondierenden Weine.

Menüvorschläge

Vorschlag I

Spargel Panna Cotta mit hausgebeiztem Wildlachs & Butterfischtatar
dazu Keta Kaviar dazu Petersilienpesto

Klare Rinderessenz
mit Trüffelockerln & Julienne Gemüse

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Kernölpüree

Joghurt-Buttermilchterrinen
mit frischem Beerenragout

Brot & Butter

Preis pro Person: € 26,--

Vorschlag II

Vorspeisenvariation

Tafelspitzsülz mit Röstaromen und Kernölvinaigrette
Paradeislasagne mit Kräuterpesto und Knusperbrot
Weizklammer Räucherforellenmousse auf Gurkennage

Kürbis-Vanillecremesuppe mit Knusperbrot

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Bouillongemüse
dazu Apfelkren und Kartoffelschmarrn

„Steirisches Raffaello“
Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Brot & Butter

Preis pro Person: € 26,--



Kombinationen Serviert / vom Buffet

Vorspeisenvariation serviert:

Räucherfische aus See & Meer
Rohschinken mit eingelegtem Gemüse und Grana
Marinierter Ziegenkäse mit Gemüse

Suppe serviert:

Klare Rinderconsomme
mit Kräuterfrittaten

Hauptspeisen vom Buffet

Geschmortes Schulterscherzel auf Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln
Forellenfilet mit Limettenbutter und Kräuterrisotto
Hausgemachte Ricottatortellini mit Rucola und getrockneten Tomaten

Dessert vom Buffet

Schokoladenmousse im Glas mit Beerenragout
Kuchenvariation

Preis pro Person: € 25,--



Buffetvorschläge

Vorschlag II

Steirische Schinken- & Vulkanoschinkenvariation
mit eingelegtem Gemüse & Kren & Bauernbrot

Tafelspitzsüß mit Kernöldip

Räucherfischvariation

Muskat – Vanilleschaumsuppe mit Kernölnockerl

Spanferkel mit Rotkraut & Kartoffelpüree
Steirerschnitzler (von der Pute) in Kürbiskernpanade mit Butterreis
Kürbis-Ravioli mit geschmortem Gemüse und Rucola

Salate: Vogerlsalat mit Kartoffeln und Speck & Käferbohnsensalat

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Auswahl an den Strudelhappen mit Vanillesauce

Preis pro Person: € 24,--

Vorschlag II

Beef Tatar mit Wachtelei und Sauerrahmdip
Lachsforelle im steirischen Single Malt mit Ketakaviar und Krengelée
Kartoffel-Trüffelmousse mit frischen Gemüsen und Kräutersalat

Eierschwammerl-Kartoffelsuppe mit Brioche croutons

Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit cremiger Polenta, dazu
Balsamicoschalotten und Gartengemüse

Vom Buffet:

Seesaibling im Rieslingsud mit Steirerwok
Hausgemachte Pilztortellini mit Petersilienpesto und Grana

„Das Beste von der Schokolade“
(Mousse, Fondant und Terrine)

Preis pro Person: € 34,--

DIE HOCHZEITSTORTE ***... ganz nach Ihrem Geschmack***



Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und kreieren Sie gemeinsam mit unserem Partner Ihre einzigartige Hochzeitstorte.

Die feierliche Präsentation der Hochzeitstorte erfolgt auf Wunsch auf einem Wagen mit Sprühkerzen!

MITTERNACHTSIMBISS ***... eine Tradition***

Speisen Vorschläge

* Gebäck wird zu allen Gerichten serviert.

Gulaschsuppe € 4,60

Gulasch: € 5,20

Chilli con Carne € 4,60

Käseteller mit Nussbrot und Trauben € 7,50

Kalte faschierte Laibchen mit Kartoffelsalat: € 5,20



Cocktailbar

... ein trendiger Ausklang

Lassen Sie Ihre Feier bei einem Cocktail ausklingen!

Wir stellen Ihnen hierzu das notwendige Equipment sowie geschulte Barkeeper – die Sie mit den von Ihnen ausgewählten Cocktails verwöhnen.

Die Verrechnung erfolgt auf Wunsch direkt an die Gäste – auf Selbstzahlerbasis – oder Sie legen ein gewisses Kontingent an Cocktails fest – die wir auf die Gesamtrechnung buchen dürfen.

Eine Auswahl von 4 Cocktails sowie die gängigsten Longdrinks

Einheitspreis pro Glas von € 5,20.

Barkeeper pauschal: € 200,-- für den gesamten Abend!



MIT LIEBE ZUM DETAIL

*... Sie bestimmen das Datum,
alles andere erledigen wir!*

Vom Blumenarrangement bis zum Mitternachtsimbiss - gerne übernehmen wir die Organisation jeglicher Details Ihres Hochzeitsfestes!

Ihr Auftritt

Ein traditioneller Fiaker oder doch eine noble Limousine? Wir chauffieren Sie luxuriös zu Ihrer Traumhochzeit.

Oder starten Sie Ihren gemeinsamen Weg ganz extravagant mit einer Ballonfahrt vor den Augen Ihrer Gäste direkt vor der Location (wenn möglich).

Dekoration

Unsere Floristin gestaltet Blumengestecke und Dekorationen ganz nach Ihren Vorstellungen. Wir arrangieren gerne einen gemeinsamen Termin und Fotos.



Tischwäsche

„Ganz in Weiß“ oder doch mit Farbakzenten? Wir richten die Räumlichkeiten individuell nach Ihren Wünschen und entwerfen gerne auch passende Tischkärtchen und Menükarten.



Unterhaltung

Gerne übernehmen wir die Organisation Ihres Rahmenprogrammes und arrangieren Musiker und Entertainer, die für Unterhaltung auf der Tanzfläche und eine stimmungsvolle Feier sorgen.

CHECKLISTE

HOCHZEITSTERMIN: --/--/---

STANDESAMT

- Blumenschmuck
- Eheringe
- Trauzeugen
- Standesbeamter
- Musik

KIRCHE

- Pfarrer / Standesbeamter
- Blumenschmuck
- Eheringe
- Musik

ANFAHRT

- Limousine
- Kutsche

TAFEL

- Gästeanzahl
- Uhrzeit
- Tischordnung
- Tischkärtchen
- Sesselhussen
- Menükarten und Widmung
- Blumenschmuck
- Reden
- Empfang
- Menü / Buffet
- Getränke
- Hochzeitstorte
- Mitternachtsimbiß
- Musik
- Tanz

UNTERBRINGUNG

- Hochzeitszimmer
- Gästezimmer

DIVERSES

- Einladungen (Druck / Versand)
- Fotograf
- Verrechnung
- Styling

HOCHZEITSREISE!!!