

events.since.2009

STUDIO67

CATERING

2025

www.studio67.at

Genuss, der bleibt & begeistert!

THE STAFF

Unser herzliches Serviceteam freut sich darauf, Dich und Deine Gäste stilvoll zu verwöhnen.

THE DRINKS

Mit top Auswahl an Getränken – von erstklassigen Weinen, Prosecco von Fass und Spirituosen bis hin zu Cocktails und homemade Limos.

THE FOOD

Flying Dinner, Buffet oder Live-Cooking – wir bieten Flexibilität, Vielfalt und das Passende für jeden Anlass.

THE PRICE

Transparenz garantiert:
Bei uns gibt's klare Preise ohne versteckte Überraschungen.

THE EXPERIENCE

Über 1.600 erfolgreich umgesetzte Events seit 2009 – Erfahrung, die man schmeckt.



GESCHMACK, DER IN ERINNERUNG BLEIBT!

Mach Dein Event zum Highlight –
mit Catering, das nicht nur satt, sondern glücklich macht!

CATERING AB 30 BIS 100*

*Alles andere auf Antrag

3 PAKETE
FUNKY
FRESH
FABULOUS

FIXE
PREISE

SORGLOS

Essen bringt Menschen zusammen
– wir sorgen dafür, dass sie bleiben!

PAKET 1 – FUNKY

THE DRINKS

Hausweine 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Flaschenbier Ottakringer Pils 0,3
Prosecco Kaktus Blond, Rose und Soft
Softdrinks, Kaffee Vollautomat

THE FOOD

Buffet
2 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
2 Dessert

THE PRICE

€99,- netto pro Person

bis zu 6h event
jede weitere Stunde
€9,- pro gebuchter Person

PAKET 2 – FRESH

THE DRINKS

Hausweine 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Flaschenbier Ottakringer Pils 0,3,
Null Komma Josef
Prosecco Kaktus Blond, Rose und Soft
Softdrinks, Kaffee Vollautomat
ADD ON: Longdrinks

THE FOOD

Buffet oder Flying Tapas
2 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
2 Dessert
ADD ON: Live Cooking
Frisches Popcorn

THE PRICE

€139,- netto pro Person

bis zu 6h event
jede weitere Stunde
€12,- pro gebuchter Person

PAKET 3 – FABULOUS

THE DRINKS

Hausweine 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Flaschenbier Ottakringer Pils 0,3,
Null Komma Josef
Prosecco Kaktus Blond, Rose und Soft
Softdrinks, Kaffee Vollautomat
Longdrinks
ADD ON: 5 Cocktails zur Auswahl
November bis März Punsch
April bis Oktober Bowle

THE FOOD

Buffet oder Flying Tapas
2 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
2 Dessert
Live cooking + Frisches Popcorn
ADD ON: Flying Dinner
+ Grill oder
Past in Parmesan Laib

THE PRICE

€159,- netto pro Person

bis zu 6h event
jede weitere Stunde
€16,- pro gebuchter Person

PAKET 1 – FUNKY

VORSPEISEN

Canapés Mix (ADGHLM) VE, PE, VG, ME
Bruschetta Duo: Classic mit Tomaten (A) VG & Caprese (AG) VE
Bruschetta mit Gorgonzola und Spinat (AG) VE
Pinsa Romana Greek Style mit Joghurtsoße, Feta, roten Zwiebeln und schwarzen Oliven (GOA) VE
Pinsa Romana Italian Style mit Paradeisersoße, Mozzarella, Oliven, und Prosciutto (GOAH) ME
Falafel auf Hummus, Paradeiser und roten Zwiebeln (NG) VG

FLEISCH

Pulled Chicken mit Bratkartoffeln (M)
Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln (GAC)
Mini-Rinderburger mit Cheddar, Salat und Chili-Mayo (OGC)

FISCH

Mojito-Lachs auf gedämpftem Gemüse (OAG)

VEGGIE

Erdäpfelauflauf Ratatouille-Style (F) VE oder VG
Gemüse-Curry mit Jasminreis (L) VG

SALAT

Studio67 Salat mit Lauch, Rüben, Birnen, Äpfeln, Endivien, Nüssen und Ingwervinaigrette (HMO) VG

DESSERT

Cheesecake mit Waldbeerenmarmelade (AGC) VE
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Mousse (CGA) VE

PAKET 2 – FRESH

VORSPEISEN

Roastbeef auf Rucolasalat mit Parmesankrokant (OM)
Caprese mit Büffelmozzarella, Cocktailparadeisern auf Rucolanest mit Pesto (HGO) VE
Tramezzini mit Lachs, Minze und Balsamico mit koreanischem Rettichsalat (DAO) PE
Tramezzini mit Schnitzel und Coleslaw (AG) ME
Räucherlachs-Tatar mit Radieschen und roten Zwiebeln auf Blinis (DOMAC) PE
Charcuterie- und Käsevariation im Glas (G) VE
Patatas Bravas mit Alioli / scharfer Sauce (GC) VE/VG

FLEISCH

Steak-Tagliatta auf handgestampftem Erdäpfelpüree mit Pfeffersauce (OG)
Schweinsbraten mit Knödeln und Krautsalat (AMC)
Rindsrouladen mit Jus und Serviettenknödel (CAL)

FISCH

Rebel Hot Poke Bowl mit scharfem Fisch, Quinoa, Bohnen und Krautsalat (DNF)

VEGGIE

Campanelle mit eingelegtes Olivenpesto, Tomaten, Manchego und knusprige Kapern (OGL) VE
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (ACG) VE

SALAT

67 Devil Salat mit Devil Eiern, Lollo Rosso, Datteln, Mandeln und Rotweinvinaigrette (DHOC) VE

DESSERT

Tiramisu della Nonna (AGC) VE
Panna Cotta mit Waldbeerensauce (G) VE

PAKET 3 – FABULOUS

VORSPEISEN

Beef Tatar mit Toastbrot, Kräuterbutter und Beerenkapern (DOMAC) ME
Birnen-Carpaccio mit Gorgonzola, Walnüssen & Honig (GOH) VE
Melanzani-Tatar mit Erdnussöl, roten Zwiebeln, Cornichons und Kapern (OMEA) VG
Bresaola-Carpaccio mit Champignons, getrockneten Feigen, Walnüssen und Rucola (OH) ME
Königgarnelen Sandwich, Krautsalat, Koriander, Cocktailsoße (BCA) PE

FLEISCH

Rinderfilet auf Portweinjus mit gratinierten Kartoffeln und saisonalem Gemüse (OL)
Kalb Schnitzel mit Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln (CA)

FISCH

Geräuchertes Fischfilet auf Rucolasalat mit Vinaigrette, Parmesan und Babykarotten (DO)
Kabeljau-Steak auf Gnocchi mit Zitronensoße (ADG)

VEGGIE

Schwarze Trüffel Mac n' Cheese (GCA) VE
Cremige Farfalle mit gegrilltem Kürbis und Brokkoli mit Erbsenpesto (OH) VG

SALAT

Vogerlsalat mit Kürbis, Sesam und karamellisierten Zwiebeln (NO) VG – mit Speck möglich ME

DESSERT

Crème Brûlée (AGC) VE
Guinness Schokoladenkuchen VG mit Frischkäseglasur (ACGH) VE

THE EXTRAS

Mobiliar (Stühle, Bankettische, Stehtische, Tischdecken etc.) – auf Anfrage

Cocktailbar exklusiv – €39,- pro Person

Kaffeemaschine (Siebträger) – €149,- Pauschalpreis pro Event inkl. Equipment

Fotobox (mit Requisiten, personalisiertem Layout, unbegrenzten Ausdrucken und digitalen Fotos) – €390,- für bis zu 6 Stunden

Videobox (mit Requisiten, Videos sofort verfügbar) – €490,- für bis zu 3 Stunden betreut

Karikaturist (2 Stunden Aktionszeit, A3-Porträts, ca. 5 Minuten pro Porträt, inklusive An-/Abfahrtskosten und Materialverbrauch) – €690,- Pauschalpreis

Zusätzliches Personal – €35,- pro Stunde

Hostess oder Doorman – €35,- pro Stunde

Show-Barkeeper – ab €490,- für bis zu 3 Stunden (ohne Ware)

DJ-Service – €990,- für bis zu 6 Stunden

Dekoration – auf Anfrage

Live-Acts – auf Anfrage

Fotograf – auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich netto, exklusive MwSt.



...CATERING MIT DEM GEWISSEN EXTRA –
WEIL DEIN EVENT ETWAS BESONDERES
VERDIENT!

UNSER CATERING? EINFACH UNÜBERTREFFLICH – WIE EIN FESTMAHL FÜR DIE GESCHMACKSKNOSPEN!

Mit studio67 Catering feierst Du rund um die Uhr –
ob mit Freunden, Kollegen oder der Familie.

Für Business-Events, Gartenpartys, Sommerfeste oder Geburtstagsfeiern:
Wir bieten sorglose Professionalität, coole Vibes und gemütliche Atmosphäre.

studio67 Catering ist die richtige Lösung für jede Feier!



JETZT CATERING ANFRAGEN!

studio67

Patrick Kodelka

Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien

☎ **+43 699 / 120 49 810**

✉ **office@studio67.at**

🌐 **www.studio67.at**

REFERENZENZEN



1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Catering-Dienstleistungen von studio67. Mit der Auftragserteilung erkennt der Kunde diese Bedingungen an.

2. Angebote & Aufträge

2.1. Alle Angebote sind unverbindlich und abhängig von der Verfügbarkeit. Die im Angebot genannten Preise basieren auf den aktuellen Marktpreisen und können sich aufgrund von Schwankungen bei Lebensmittel- oder Dienstleistungskosten ändern.

2.2. Bestellungen (finale Personen Anzahl) müssen spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich (per E-Mail oder Vertrag) bestätigt werden. Eine Anzahlung von 30% des Gesamtpreises kann bei Auftragsbestätigung erforderlich sein.

3. Stornierungsbedingungen

3.1. Stornierungen müssen schriftlich erfolgen.

3.2. Stornierungen bis 21 Tage vor der Veranstaltung sind kostenlos.

3.3. Bei Stornierungen zwischen 21 - 14 vor der Veranstaltung werden 30% des Gesamtpreises berechnet.

3.4. Bei Stornierungen weniger als 14 vor der Veranstaltung werden 100% des Gesamtpreises berechnet.

4. Zahlungsbedingungen

4.1. Die vollständige Rechnung muss innerhalb von 7 Tage vor der Veranstaltung beglichen werden, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

4.2. Bei verspäteten Zahlungen fallen Verzugszinsen in Höhe von 1% pro Tag ab Fälligkeit an.

4.3. Alle Preise verstehen sich exclusive Mehrwertsteuer (NETTO), sofern nicht anders angegeben.

5. Gästeanzahl

5.1. Die endgültige Anzahl der Gäste muss spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bestätigt werden.

5.2. Änderungen der Gästeanzahl nach Ablauf dieser Frist können zu Preisänderungen führen.

6. Lieferung & Aufbau

6.1. Lieferzeiten und Aufbau werden mit dem Kunden abgestimmt. Verzögerungen, die durch unvorhergesehene Umstände (z. B. Verkehr, Wetter) verursacht werden, werden umgehend kommuniziert.

6.2. Der Kunde ist dafür verantwortlich, ausreichende Räumlichkeiten und Infrastruktur für den Catering-Service bereitzustellen (z. B. Zugang zur Küche, Stromanschlüsse).

7. Haftung

7.1. Studio67 haftet für die ordnungsgemäße und fachgerechte Zubereitung und Lieferung der Speisen und Getränke im Rahmen der vereinbarten Leistungen.

7.2. Der Kunde haftet für Schäden an gemieteten Gegenständen (z. B. Geschirr, Gläser) und wird für die Kosten der Reparatur oder des Ersatzes belastet.

7.3. Studio67 haftet nicht für Verzögerungen oder Nichterfüllung von Dienstleistungen aufgrund von Umständen, die außerhalb der Kontrolle des Unternehmens liegen (z. B. Streiks, Naturkatastrophen).

8. Hygiene & Sicherheit

Alle Speisen werden unter Einhaltung höchster Hygienestandards zubereitet. Nach Lieferung und Abnahme der Speisen durch den Kunden übernimmt studio67 keine Haftung für deren Zustand, wenn diese ungekühlt oder unsachgemäß gelagert werden.

9. Datenschutz

Die personenbezogenen Daten des Kunden werden vertraulich behandelt und ausschließlich zur Erfüllung des Catering-Auftrags verwendet. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nur, wenn dies gesetzlich erforderlich ist.

10. Gerichtsbarkeit

Der Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Angebot ist Wien,

11. Zusatzleistungen & Besonderheiten

11.1. Bruch nicht inkludiert: Bruch von Geschirr oder Gläsern ist nicht in den Kosten enthalten und wird gesondert berechnet.

11.2. Geografische Einschränkung: Catering-Dienstleistungen werden nur innerhalb von Wien angeboten.

11.3. Live Cooking: Auf Wunsch bieten wir Live Cooking an, entweder auf dem Grill oder im Parmesan-Laib.

11.4. Extras auf Anfrage: Zusätzliche Leistungen oder Sonderwünsche sind auf Anfrage möglich.

11.5. Zusätzliche Optionen: Es besteht die Möglichkeit, weitere Zusatzleistungen zu buchen, wie z. B. Food Truck oder einen Mitternachtssnack.

12. Schlussbestimmungen

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, bleiben die übrigen Bestimmungen unberührt. Änderungen dieser Bedingungen bedürfen der Schriftform.