events.since.2009

STUDIO67

CATERING

2026

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

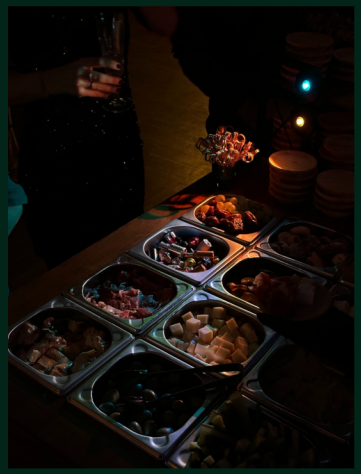
Transparenz garantiert:
Bei uns gibt's klare Preise ohne versteckte Überraschungen.

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 PERSONEN

3 Pakete

FUNKY FRESH FABULOUS

FIXE PREISE → SORGLOS

ola la!

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

PAKET 1 - FUNKY

THE DRINKS

Hauswizer 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Bier Ottakringer, Prosecco vom Fass,
und Softdrinks (+ AF Prosecco)

THE FOOD

Buffet
2 Vorspeisen
1 Salat
3 Hauptspeisen
1 Dessert

THE PRICE

€99,- netto pro Person

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

PAKET 2 - FRESH

THE DRINKS

Hauswinzer 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Bier Ottakringer, Prosecco vom Fass,
Softdrinks (+ AF Prosecco) und Kaffee
Vollautomat
ADD ON: Longdrinks

THE FOOD

Buffet oder Flying Tapas
2 Vorspeisen
1 Salat
3 Hauptspeisen
2 Dessert
ADD ON: Live Cooking

THE PRICE

€139,- netto pro Perosn

bis zu 8h event
jede weiter Stunde €12,- pro Person

PAKET 3 - FABULOUS

THE DRINKS

Hauswinzer 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Bier Ottakringer, Prosecco vom Fass,
Softdrinks (+ AF Prosecco), Kaffee
Vollautomat und Longdrinks
ADD ON: 3 Cocktails vom Fass by
Mario Hofferer Cocktail World Champion

THE FOOD

Buffet oder Flying Tapas mit Live cooking
3 Vorspeisen
1 Salat
3 Hauptspeisen
2 Dessert
ADD ON: Flying Dinner
+ zB. Grill oder Past in Parmesan Laib

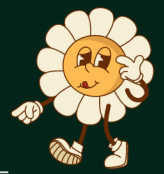
THE PRICE

€159,- netto pro Person

bis zu 8h event
jede weiter Stunde €16,- pro Person

Inklusive Leistungen im Sorglos-Paket: Auf- & Abbau unserer Ausstattung (Buffet, Küche etc.), Standard-Mise-en-Place (Teller, Besteck, Gläser etc.), Servicepersonal (Servicekräfte, Küchenteam & Catering-Leitung).
Die einzige zusätzliche Kostenposition zum Sorglos-Paket: Anlieferung & Abholung: €190,- innerhalb Wiens, außerhalb Wiens €7,90 pro km.

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 Italian Style mit Paradeisersoße, Mozzarella, Oliven und Prosciutto (GOAH) ME
Falafel auf Hummus, Paradeiser und roten Zwiebeln (NG) VG
Empanadillas – gefüllte Mini-Teigtaschen mit Huhn und Käsesauce (ACG) ME

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
Vegane Lasagne (A,L,O) VG

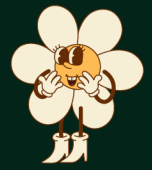
SALAT

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
Pilz-Arancini mit Krensauce (ACGO) VE
Tramezzini mit Schnitzel und Coleslaw (AG) ME
Räucherlachs-Tatar mit roten Zwiebeln, Wasabi-Kren und Frischkäse auf Blinis (ACDGO) PE
Sauerteigbrot-Tartines mit Ziegenkäse, Feigensenf, Speck und eingelegten Zwiebeln (AGH) ME
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

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
Karotten-Kürbis-Tatar mit getoastetem Tramezzinibrot und Kernöl-Sojasauce (AEFNMO) VG
Bresaola-Carpaccio mit Champignons, getrockneten Feigen und Rucola (OH) ME
Getoastetes Briochebrot mit Frischkäse, salzigen Anchovisfilets, Kapern und Gewürzgurken (AFG) PE

FLEISCH

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

FISCH

Geräuchertes Fischfilet mit Braune Butter & Honig auf Rucolasalat mit Vinaigrette (FMJCG)
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
Guiness Schokoladenkuchen VG mit Frischkäseglasur (ACGH) VE

A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KREBSTIERE / C EIER / D FISCHE / E ERDNÜSSE / F SOJA / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / L SELLERIE / M SENF / N SESAM / O SCHWEFELDIOXID, SULFITE / P LUPINEN / R WEICHTIERE
FÜR WEITERE INFOS ÜBER ALLREGENE UND UNVERTRÄNGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

VE Vegetarian / VG Vegan / PE Pescetarian / ME Fleisch

THE EXTRAS

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

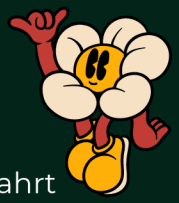
Fotobox €390,- inkl. Lieferung & Abholung, Requisiten, unbegrenzte Ausdrucke, digitale Galerie, individuelles Layout

Softeis-Maschine €6,- inkl. 2 Sorten + Toppings

Popcorn-Maschine €79,- inkl. 1 Stunde Betreuung)

Videobox €490,- inkl. Lieferung & Abholung, Requisiten, 2 Stunden Betreuung

Antipasti Wagen €25,- / Person inkl. Betreuung für 2 Stunde, mit 12 Optionen



DJ-Service ab €990,-

Kaffeemaschine (Siebträger) €149,-

Karikaturist €690,- 2 Stunden, inkl. Material & Anfahrt

Zusätzliches Personal €39,- / Stunde

Hostess/Doorman €39,- / Stunde

Live-Acts – auf Anfrage

Fotograf – auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich netto, exklusive MwSt.

Shhh!

Lust auf Gossip?
studio67 hat auch eine eigene Bar- & Cocktail-Company:
barcompany by studio67.
Seit 15 Jahren am Shaken, jetzt mit ´nem frischem Twist.
Want more?! Frag uns einfach.

...Catering mit dem gewissen Extra – weil eure Events das gewisse Mehr verdienen!

UNSER CATERING? UNVERGESSLICH – EIN KULINARISCHES FEUERWERK FÜR DEINE GESCHMACKSKNOSPEN.

Mit studio67 Catering feierst du, wie du willst und wann du willst – ob mit Freunden, Kollegen oder der Familie.

Ob Business-Event, Gartenparty, Sommerfest oder Geburtstag:
Wir liefern dir sorglose Professionalität, lässige Vibes und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

studio67 Catering: Dein Moment, dein Vibe, unser Flavor.

JETZT CATERING ANFRAGEN!

studio67
Patrick Kodelka
Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien
+43 699 / 120 49 810
office@studio67.at
www.studio67.at

REFERENZEN

MADX · DANONE · Verbund · Turner & Townsend · Barmherzige Schwestern Krankenhaus Wien · Bundesministerium Bildung, Wissenschaft und Forschung · cbs · kontron · UNOS · Magenta · uvm. · cegeka · SIMStation · LITHOZ · AstraZeneca · Imperial Tobacco · TUI · STOREBOX · Heute · DERTOUR · SEQIS · LINDLPOWER

AGB'S

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.