



Eine Liebe.
EIN PREIS. EIN CATERING.

events.since.2009

HOCHZEITS-CATERING
2026

www.studio67.at

Momente für die Ewigkeit.
Geschmack, der dazu passt.

THE STAFF

Unser herzliches Serviceteam sorgt dafür, dass ihr und eure Gäste euch vom ersten Moment an rundum wohlfühlt – aufmerksam, stilvoll und mit ganz viel Liebe zum Detail.

THE DRINKS

Feiert die Liebe mit einer erlesenen Auswahl an Getränken – von ausgezeichneten Weinen, Prosecco vom Fass und edlen Spirituosen bis hin zu liebevoll kreierten Cocktails und hausgemachten Limonaden.

THE FOOD

Ob elegantes Flying Dinner, festliches und betreutes Hochzeitsbuffet oder Live-Cooking – wir gestalten euer kulinarisches Konzept so individuell wie eure Liebesgeschichte.

THE PRICE

Transparenz, auf die ihr euch verlassen könnt:

Bei uns gibt es klare, faire Preise – ohne versteckte Kosten und ohne böse Überraschungen.

THE EXPERIENCE

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



GESCHMACK, DER IN ERINNERUNG BLEIBT!

Mach euren großen Tag zum unvergesslichen Highlight – mit Hochzeitscatering, das nicht nur satt, sondern glücklich macht.

CATERING AB 30 PERSONEN

2 PAKETE
SWEET & SPARKLING
ALWAYS & FOREVER



Sorglos. Fixe Preise.

Essen bringt Menschen zusammen – wir sorgen dafür, dass sie den Moment nie vergessen.



PAKET 1 SWEET & SPARKLING

THE DRINKS

Hauswizner 1x Rot, 1x Rose, 1x Weiß
Bier Ottakringer, Prosecco vom Fass,
Prosecco Variationen (zB. Aperol, Lillet, Hugo),
Prosecco Alkoholfrei und Softdrinks



THE FOOD

Agape (Flying Snacks)
Buffet Abendessen
3 Vorspeisen
1 Salat
1 Brotstation
3 Hauptspeisen
1 Dessert
Mitternachtsnack



THE PRICE


€139,- netto pro Person

bis zu 10h event

jede weitere Stunde €14,- pro Person
+ €39,- pro Stunde / Mitarbeiter

PAKET 2 ALWAYS & FOREVER

THE DRINKS

Hauswizner 1x Rot, 1x Rose, 2x Weiß
Bier Ottakringer, Prosecco vom Fass,
Prosecco Variationen (zB. Aperol, Lillet, Hugo),
Prosecco Alkoholfrei, Softdrinks,
Kaffee Vollautomat und Longdrinks
ADD ON: 2 Cocktails vom Fass by 
Mario Hofferer Cocktail World Champion



THE FOOD

Agape (Flying Snacks)
Buffet & Flying Tapas Abendessen mit Live cooking
3 Vorspeisen
2 Salate
1 Brotstation
3 Hauptspeisen
2 Desserts
Mitternachtsnack



THE PRICE

€169,- netto pro Person

bis zu 12h event

jede weitere Stunde €19,- pro Person
+ €39,- pro Stunde / Mitarbeiter



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.




The Menu

AGAPE 5 STÜCK PRO PERSON



Bruschetta della Nonna mit San-Marzano-Tomaten & Basilikum VG
Bruschetta della Nonna mit Mozzarella VE
Canapés-Mix VE, PE, ME, VG



VORSPEISEN

Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse & Walnüssen VE
Zucchini-Carpaccio mit Beerenvinaigrette & Kressensorten VG
Wassermelonen-Carpaccio mit Rucola, Feta, Minze & Honig VE
Mini-Burrata mit Honigmelone, Prosciutto crudo & Feldsalat ME
Prosciutto- & Käsevariation mit eingelegtem Gemüse, Nüssen & Trauben ME
Rindstatar mit Kräuterbutter, Kapernbeeren & geröstetem Brioche-Brot ME 
Lachstatar mit roten Zwiebeln & Dille auf Blinis mit Crème-fraîche-Mousse PE
Roastbeef auf Rucolasalat mit Parmesankrokant ME
Sauerteigbrot-Tartines mit Ricotta, Speck, Feigensenf & Kresse VE
Falafel auf Hummus mit Tomaten-Zwiebel-Mash VG
Arancini (Pilz, Kürbis oder Fleischragout) mit Krensaucе & Tomatenreduktion VE
Klassische Gazpacho (Tomate, Paprika, Gurke) VG
Alt-Wiener Kartoffelsuppe VE mit karamellisierter Chorizo ME
Cremige Karfiol-Mandel-Suppe mit Trüffelöl VG
Cremige Gemüsesuppe VG mit Kräutercroutons VE
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch ME

HAUPTSPEISEN

Omas Schweinsbraten mit Serviettenknödel & Sauerkraut ME
Pulled Chicken mit Bratkartoffeln oder Sellerie-Erdäpfelpüree ME
Hühnerschnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren ME
Hühner-Saltimbocca mit cremigem Risotto Milanese ME
Rindsroulade in Rotweinsauce mit Karotten & Petersilienerdäpfeln ME
Beef Fillet Stripes in Portwein-Jus oder Pfeffersauce mit saisonalem Gemüse ME
Rind-Tagliata auf Rucola-Nest mit Grana-Flocken & Beeren-Balsamico ME 
Cremige Farfalle mit Huhn ME oder mit Kürbis & Brokkoli VG
Mojito-Lachs mit buntem Sommergemüse Julienne PE
Kabeljau-Steak auf Kürbisgnocchi mit Zitronensauce PE
Campanelle mit Olivenpesto, Tomaten & Manchego VE
Gefüllte Zucchini mit Quinoa, Schafskäse & Kräutersalsa VE
Käsespätzle mit Röstzwiebeln VE 

VE VEGETARIAN / VG VEGAN / PE PES CETARIAN / ME FLEISCH
FÜR WEITERE INFOS ÜBER ALLREGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH AN UNSERE SERVICEPERSONAL.

PAKET 1 - SWEET & SPARKLING

PAKET 2 - ALWAYS & FOREVER LIVE COOKING OPTIONEN

Das Menü ist bei beiden Packages identisch – der Unterschied liegt in der Anzahl der wählbaren Speisen sowie in der Option auf Live-Cooking, die exklusiv im Paket 2 enthalten ist. Live-Cooking-Gerichte sind im Menü mit dem entsprechenden Icon gekennzeichnet.

Dieses Angebot ist unser erster Vorschlag. Wir verstehen Catering für euren besonderen Tag vor allem als maßgeschneidert – abgestimmt auf eure Wünsche, die Stimmung eures Events und die Besonderheiten der Location.

*Zögert nicht, nach Anpassungen oder weiteren Optionen zu fragen.
Unser Küchenchef Rodrigo Senattore und das studio67 Catering-Team freuen sich darauf, euch zu begleiten.*



SALAT

Blattsalate mit Toppings (Tomaten, Mais, Mozzarella etc.) VE, VG, ME
Kartoffel-Vogerlsalat VE
Vogerlsalat mit Kürbis, Sesam & karamellisierten Zwiebeln VG
Greek Salad mit 2 Dressings (Joghurt- und Dill-Vinaigrette) VE
Caprese-Salat mit 2 Dressings (Balsamico- und Rotwein-Vinaigrette) VE
Devil Salat mit Deviled Eggs, Lollo Rosso, Datteln, Mandeln & Rotweinvinaigrette VE
Salat mit Lauch, Rüben, Birnen, Äpfeln, Endivien, Nüssen & Ingwer-Vinaigrette VG
Rucola-Mango-Salat mit Orangendressing & gerösteten Pinienkernen VE

BROTSTATION

...mit Bort, Oliven Öl aus Istrien, Butter und Gewürze.

DESSERT

Cheesecake mit Waldbeerenmarmelade VE
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Mousse VE 
Tiramisu della Nonna VE 
Panna Cotta mit Waldbeersauce VE
Crème Brûlée VE
Guinness Schokoladenkuchen VG mit Frischkäseglasur VE

MITTERNACHTSNACK

Pinsa Romana „Italian Style“ (Tomatensoße, Mozzarella & Prosciutto) ME 
Käsleberkäs Sliders ME & Sauerkraut Sliders VG
Klassische Mini-Leberkäse-Semmel ME
Falafel auf Hummus VG
Mini Hot Dog Station ME 



The Infos

NICHT IM PREIS INKLUDIERT

- Bruchkosten
- Zusatzmobiliar
- Dekoration (Blumen, Kerzen, Tischtücher, Stoffservietten, Menükarten etc.)
- Sonderwünsche (z.B. zusätzliches Personal, erweitertes Mise-en-Place)
- Entertainment (DJ, Musiker etc.)

KINDERPREISE

- Kinder bis 3 Jahre: kostenlos
- 3–12 Jahre: €59,- / Kind
- 12–16 Jahre: €79,- / Kind

DIENSTLEISTERVERPFLEGEUNG

- Ganztägige Betreuung (z.B. Fotograf): €69,- / Person
- Halbtägige Betreuung (z.B. Band oder DJ): €49,- / Person

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

- 30 % Anzahlung bei Bestätigung
- 50 % Zahlung 14 Tage vor dem Event auf Basis der finalen Personenzahl
- 20 % Restzahlung 7 Tage nach dem Event

TASTING

Wir organisieren für euch als Brautpaar gerne ein individuelles Menü-Tasting, bei dem ihr alle vereinbarten Speisen – oder jene Gerichte, die euch besonders interessieren – verkosten könnt.

Das Tasting ist für das Brautpaar im Preis inkludiert, sobald die Hochzeit fix bei uns gebucht ist. Ohne Fixbuchung verrechnen wir €79,- pro Person. Ihr könnt außerdem eure Trauzeug:innen, Familienmitglieder oder Freund:innen zum Tasting mitbringen. Diese werden in jedem Fall mit €79,- pro Person verrechnet.

Unsere Empfehlung: maximal 4 Personen (2 + 2), damit wir in entspannter Atmosphäre alle Details besprechen können und das Tasting möglichst effizient und genussvoll für euch ist.



TIMELINE



YOUR WEDDING WINGWOMAN

Mika, eure Catering- & Event-Koordinatorin.

Mit der Erfahrung aus über 300 Hochzeiten, im In- und Ausland, internationalen, Concept-Weddings und unzähligen begleiteten Glücksmomenten, bin ich eure erste Stimme in der Planung – und die letzten Augen auf eurem Event. Ich freue mich darauf, euch kennenzulernen – und noch mehr darauf, euren Tag zu einem “one of a kind” Moment zu machen, an den ihr euch für immer erinnert.



THE EXTRAS

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

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

Softeis-Maschine & Slushy Maschine €6,- / Person inkl. 2 Sorten + Toppings (z.B. Bourbon Vanilla Softeis, Espresso Martini Slushy, Frozen Margerita...)

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 Toppings (z. B. Prosciutto di Parma, Pecorino stagionato, sizilianische Oliven, Hummus & Falafel, Artischocken, bunte Käsewürfel, frisches Brot & mehr)

DJ-Service ab €990,-

Kaffeemaschine (Siebträger) €199,-

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.



One contact. One concept. Full catering experience.

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.

UNSER HOCHZEITSCATERING? UNVERGESSLICH - EIN KULINARISCHES FEUERWERK FÜR EUREN GROSSEN TAG.

Mit studio67 Catering feiert ihr eure Liebe so, wie sie sich für euch richtig anfühlt – ob romantisch im kleinen Kreis oder als großes Fest mit all euren Liebingsmenschen.

Ob Trauung im Grünen, elegante Dinner-Party oder ausgelassene Party bis spät in die Nacht: Wir liefern euch sorglose Professionalität, lässige Eleganz und eine Atmosphäre zum Anstoßen, Genießen & Wohlfühlen.

studio67 Hochzeitscatering: Euer Moment, euer Vibe, unser Flavor.



JETZT CATERING ANFRAGEN!

studio67

Patrick Kodelka

Gumpendorfer Strasse 67, 1060 Wien

+43 664 / 541 4941

office@studio67.at

www.studio67.at



LOCATIONPARTNER

wolke 19

wolke 21

richard
hof

R
Eventlocation
am Reisenberg

Ob urbanes Loft, stilvolle Galerie oder Outdoor-Location im Grünen: Unsere Locationpartner bieten vielfältige Möglichkeiten für Hochzeiten in jeder Größenordnung. Durch die enge Zusammenarbeit kennen wir die Gegebenheiten vor Ort genau – so läuft das Zusammenspiel von Location & Catering reibungslos und ihr könnt euch voll auf euren Tag konzentrieren.