



Kundenstimmen



... 5 Stunden Geschmacksexplosion am laufenden Band!
Heidi A.

... UNVERGESSLICH - TRAUMHAFT - SCHÖN!
Martina und Benjamin S.

... es war perfekt! Auch unsere Gäste waren total begeistert.
Barbara & Bernd

... Ich habe mir von Ihnen sehr viel erwartet, aber Sie haben meine Erwartungen bei Weitem übertroffen!
DI Valentin A.

Yulia ist unter anderem Bekannt aus

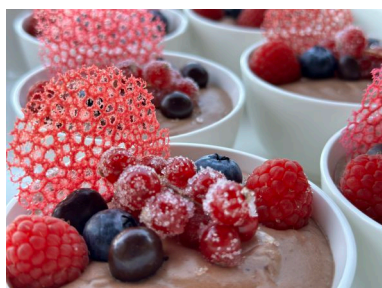
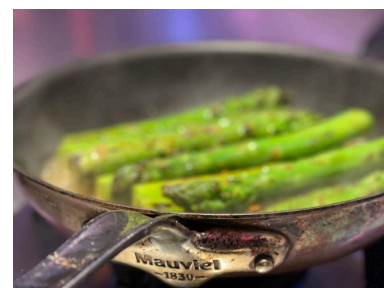
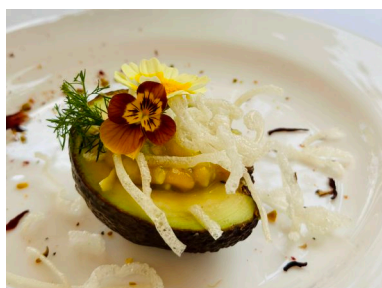


Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 2 von 19



Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 3 von 19



Willkommen in Yulias Welt kulinarischer Genüsse!

Wir freuen uns, Ihnen unsere Auswahl an exquisiten servierten Menüs, köstlichen Buffets und verführerischem Fingerfood präsentieren zu dürfen. Jedes unserer Gerichte wurde mit Liebe und Leidenschaft kreiert, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

In dieser Speisenauswahl finden Sie eine Vielzahl von kulinarischen Highlights, die darauf ausgelegt sind, die Sinne zu begeistern und ein Fest der Aromen zu feiern. Unsere Menüs sind flexibel und lassen sich nach Ihren Wünschen kombinieren. Ob Sie ein festliches Menü für eine besondere Gelegenheit planen oder ein entspanntes Buffet für ein informelles Beisammensein suchen – wir bieten Ihnen die Freiheit, Ihre Lieblingsgerichte auszuwählen und zusammenzustellen. Bei Bedarf können wir Ihnen weitere Menü- & Buffetbeispiele zur Verfügung stellen-

Wir verstehen, dass die Bedürfnisse unserer Gäste unterschiedlich sind. Daher bieten wir Ihnen die Möglichkeit, individuelle Anpassungen vorzunehmen, sei es aufgrund saisonaler Verfügbarkeit von Zutaten oder Ihrer persönlichen Vorlieben. Unser Ziel ist es, jedem Gericht eine frische Note zu verleihen und sicherzustellen, dass es sowohl geschmacklich als auch visuell überzeugt.

Diese Speisenauswahl soll Ihnen die Vielfalt unserer kulinarischen Möglichkeiten aufzeigen, ist jedoch nicht abschließend. Lassen Sie sich von unseren kreativen Ideen inspirieren und nehmen Sie Kontakt mit uns auf, um Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen zu besprechen. Wir stehen bereit, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen und Ihre Gäste mit exzellentem Essen und erstklassigem Service zu verwöhnen.

Tauchen Sie ein in unsere köstliche Welt und genießen Sie das Fest der Sinne!



Beispiele für Yulias Grill & BBQ Buffets

Servierte Galamenüs mit Köstlichkeiten vom Grill sind auch möglich!

Grillbuffet „Easy Going“

Unser Grillbuffet „Easy Going“ bietet eine köstliche Auswahl an herzhaften Spezialitäten, frisch vom Grill – ideal für alle, die es unkompliziert und dennoch raffiniert mögen.

Vom Schwein

Zarte Koteletts vom Schwein, verfeinert mit einem hausgemachten, raffinierten Grillrub, der das Fleisch besonders würzig macht.

Dazu gesellen sich saftige Kärntner Bauernbratwürste und die besondere Kärntner Käsebratwurst, die mit ihrem aromatischen Geschmack überzeugt.

Vom Rind

Die Rinderhüfte im „Smoky Pastrami Style“ bringt kräftige Raucharomen auf den Teller – perfekt für Liebhaber intensiver Geschmacksnoten.

Für Abwechslung sorgen hausgemachte Cevapcici, die rosa gegrillt und besonders saftig serviert werden.

Vom Huhn

Knusprige BBQ Wings – außen schön kross, innen zart – ein unwiderstehliches Highlight für alle, die es würzig lieben.

Veggie

Für Vegetarier und Veganer bieten wir eine Auswahl an saisonalem Grillgemüse, frisch zubereitet und perfekt auf den Punkt gegrillt.

Ergänzt wird das Angebot durch eine köstliche Erdäpfelbeilage.

Beilagen und Saucen

Dazu reichen wir drei frische, knackige Salate, eine Vielfalt an Saucen wie Zwiebelsenf, Ketchup, BBQ-Sauce und unsere hausgemachte Mayonnaise.

Abgerundet wird das Ganze mit unserem hausgemachten Weizensauerteigbrot – knusprig und aromatisch.

Lassen Sie sich von diesem abwechslungsreichen Grillbuffet verwöhnen und genießen Sie entspannte, genussvolle Stunden!

Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 5 von 19



Grillbuffet „Alltime Classics“

Unser Grillbuffet „Alltime Classics“ vereint zeitlose Favoriten mit modernen Akzenten und verspricht kulinarischen Hochgenuss für Fleischliebhaber und Vegetarier gleichermaßen. Lassen Sie sich von den Highlights vom Grill verführen!

Vom Schwein

Erleben Sie zarte Schweinetomahawks, die erst in einer aromatischen Lake mariniert, dann bei niedriger Temperatur perfekt gegart und abschließend vom offenen Feuer veredelt werden. Für BBQ-Fans gibt es die legendären St. Louis Cut BBQ Ribs, die „Low & Slow“ zubereitet werden – saftig, würzig und unvergleichlich zart. Alternativ bieten wir saftige Spare Ribs, die auf der Zunge zergehen.

Vom Rind

Die „Smoky Rinderhüfte im Pastrami Style“ bringt kräftige Raucharomen auf den Teller, ein Muss für Liebhaber intensiver Geschmacksnuancen. Für Fleischkenner gibt es außerdem die Wahl zwischen perfekt gegrilltem Ribeye oder Beiried Dry Aged – beide sorgfältig gereift und auf den Punkt gegrillt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Vom Huhn

Unser plattiertes Freilandwildhendl entführt Sie mit mediterranen Kräutern, Orangenaromen und einer feinen Gin-Marinade in ein wahres Geschmackserlebnis. Außen knusprig und innen saftig – ein Fest für die Sinne.

Veggie

Für unsere vegetarischen Gäste servieren wir gegrilltes Saisongemüse, frisch und knackig vom Grill, sowie gegrillten Weichkäse, der mit seinem cremigen Inneren überzeugt. Dazu gibt es eine köstliche Erdäpfelbeilage.

Beilagen und Saucen

Wählen Sie aus fünf frischen Salaten und runden Sie Ihr Grillgericht mit einer Auswahl an hausgemachten Saucen wie Zwiebelsenf, Ketchup, BBQ-Sauce und Mayonnaise ab. Dazu wird unser hausgemachtes, knuspriges Brot gereicht, frisch gebacken und aromatisch.

Genießen Sie diese klassischen Grillgerichte, die mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet werden, und lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen verführen!

Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 6 von 19



Erlesenes Grillbuffet – Für Gourmets und Kenner

Tauchen Sie ein in die Welt feinsten Grillspezialitäten und erleben Sie ein Buffet, das höchste Ansprüche erfüllt. Für wahre Genießer und Feinschmecker haben wir eine Auswahl an exquisiten Speisen zusammengestellt, die jede Gaumenfreude bedient.

Vorspeisen- und Tapasbuffet

Beginnen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einer reichhaltigen Auswahl an Vorspeisen und Tapas – eine verlockende Vielfalt an Fleisch, Fisch und vegetarischen Kreationen, die Sie auf das bevorstehende Geschmackserlebnis einstimmen.

Vom Rind

Erleben Sie zartes Rinderfilet aus dem Smoker, im „Pastrami Style“ veredelt und mit intensiven Raucharomen durchzogen – ein Meisterstück der Grillkunst.

Genießen Sie außerdem eine vielfältige Auswahl an Steaks vom Rind, Dry Aged, am Knochen oder als Special Cuts: Von saftigem „Dry Aged Englischer“ bis hin zu delikatem Skirt Steak „a la Criolla“ mit feiner Tomatensalsa.

Für besondere Genussmomente empfehlen wir unser Flanksteak „Surf & Turf“, verfeinert mit Black Tiger Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht – eine harmonische Verbindung aus Land und Meer.

Vom Schwein

Für den anspruchsvollen Gaumen bieten wir unser erlesenes Schokoladenpfefferkarree, dessen süß-würzige Schärfe auf köstliche Weise durch feine Raucharomen ergänzt wird. Alternativ servieren wir perfekt gegarte Tomahawks vom Schwein, die in einer aromatischen Lake mariniert und am Feuer finalisiert werden.

Zarte Schweinefilets im Speckmantel und die legendären St. Louis Cut BBQ Ribs, „Low & Slow“ zubereitet, versprechen pure Genussmomente – wahlweise spicy & juicy oder wahlweise als saftige Spare Ribs.

Vom Huhn

Unsere saftige Hühnerbrust vom Freilandwildhendl wird mit einer raffinierten, saisonalen Fülle serviert, die das Aroma perfekt unterstreicht und dieses Gericht zu einem besonderen Highlight macht.



Aus See und Meer

Lassen Sie sich von gegrillten Fischfilets auf Aromaholz verführen – je nach Verfügbarkeit servieren wir edle Sorten wie Seesaibling, Lachsforelle, Bachsaibling oder Bachforelle, allesamt aus hochwertigster heimischer Zucht. Ergänzt wird das Angebot durch Garnelen vom „Surf & Turf“ – eine Delikatesse, die Frische und Feinheit vereint. Alternativ verwöhnen wir Sie mit einer frisch zubereiteten Paella mit Fisch & Meeresfrüchten.

Veggie

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste bieten wir gegrilltes Saison Gemüse, das durch seine Frische und natürliche Würze besticht. Dazu gibt es gegrillten Weichkäse, köstliche Erdäpfelbeilagen und hausgemachte Veggieburger, die selbst den verwöhntesten Gaumen überzeugen.

Salat-, Saucen- und Marinadenbuffet

Unser reichhaltiges Salat- und Saucenbuffet lädt Sie ein, Ihre Gerichte nach Belieben zu verfeinern. Genießen Sie hausgemachte Marinaden, eine Auswahl an frischen Salaten und ausgesuchte Essige und Öle. Abgerundet wird das Buffet durch eine Variation hausgemachter Brotspezialitäten – ein Marktplatz voller kulinarischer Entdeckungen.

Dieses exklusive Grillbuffet ist ein wahres Fest für Gourmets und Kenner, die die Feinheiten der Grillkunst zu schätzen wissen.

OPTIONAL: Dessert

Zu unseren Grill- und BBQ-Buffets bieten wir Ihnen auf Wunsch auch ein Dessertbuffet an. Wählen Sie aus einer Vielzahl von köstlichen Desserts, die wir für Sie liebevoll zubereiten.

Für besondere Anlässe können Sie zudem unser märchenhaftes Dessertbuffet genießen, das mit seinen verführerischen Kreationen jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Beispiele für servierte Galamenüs

OPTIONAL mit Fingerfood beim Empfang und Mitternachtssnack

Fingerfood beim Empfang am Nachmittag

Genießen Sie eine exquisite Auswahl an handverlesenem Fingerfood, die Sie stilvoll auf den Abend einstimmt (Beispiele):

Sommersalat im Gläschen – Frisch und leicht, perfekt abgerundet mit einem zarten Dressing.

Minischnitzel mit Kartoffelsalat – Ein klassischer Genuss in raffinierter Miniaturform.

Frischkäsebällchen im Blütenmantel – Zart schmelzende Käsebällchen umhüllt von duftenden Blüten.

Gemüsesticks mit Dip – Knackiges Gemüse mit hausgemachten Dips für einen gesunden Start.

Hausgemachte Pizzastücke mit diversen Belägen – Frisch vor Ort im Ofen gebacken, knusprig und vollmundig belegt.

Hausgemachte Maki – Feine Reisrollen, liebevoll gefüllt mit ausgewählten Zutaten.



Einfaches serviertes Menü in 3 Gängen

Genießen Sie dieses geschmackvolle Menü, das sowohl einfach als auch elegant ist und perfekt zu Ihrer Feier passt!

Vorspeise

Roastbeef mit Rucolacreme und Pflücksalat

Ein zartes Roastbeef, perfekt gegart und serviert mit einer cremigen Rucolacreme, die den Geschmack des zarten Fleisches wunderbar ergänzt. Dazu ein frischer Pflücksalat, der die Aromen harmonisch abrundet und den perfekten Start in Ihr Hochzeitsmenü bildet.

Hauptspeise

Hühnerbrustfilet im Zitronengras-Thymian-Saft, dazu Reis

Saftiges Hühnerbrustfilet, sanft gegart und in einem aromatischen Zitronengras-Thymian-Saft geschwenkt. Serviert mit fluffigem Reis, der die köstlichen Säfte aufnimmt, ist dieses Gericht eine gelungene Hauptspeise, die jeden Gaumen erfreut.

Dessert

Schokoladenmousse mit Beerenspiegel

Ein himmlisches Schokoladenmousse, luftig und zart, das auf einem fruchtigen Beerenspiegel angerichtet ist. Dieses süße Finale verspricht nicht nur einen Genuss für die Sinne, sondern auch einen krönenden Abschluss für Ihren besonderen Tag.



Galamenü

Vorspeise

Eine harmonische Komposition feinster Aromen:

Trilogie vom Txogitxu-Rinderschinken – Sanft gereift, begleitet von zartem Ceviche heimischer Fischspezialitäten und einem leichten Zucchini carpaccio.

Dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches, hausgemachtes Brot.

Hauptgang

(Wahlweise)

Zart rosa gesmokte Pastrami von der Rinderhüfte

Serviert mit aromatischem Sommergemüse und einer cremigen Polenta, die auf der Zunge zergeht.

Filets vom heimischen Fisch auf Aromaholz gegart

Ein Highlight der regionalen Fischküche, begleitet von frischem Saisongemüse und cremiger Polenta.

Hausgemachte vegane Ravioli

Gefüllt mit einer raffinierten Mischung, serviert mit feinem Saisongemüse und veredelt durch eine frische Zitrus-Pistazien-Sauce.

Serviertes Dessert oder Dessertbuffet

Eine verführerische Auswahl süßer Kreationen erwartet Sie am Buffet oder als abschließenden servierten Gaumenschmaus.

Genießen Sie zarte Torten und Kuchen, fruchtige Mousses, feinste Fruchttiramisu und saisonale Obstvariationen – ein Abschluss, der die Sinne verwöhnt.

Mitternachtssnack

Um Mitternacht verwöhnen wir Sie bei Bedarf noch einmal mit herzhaften Leckerbissen, die den Abend perfekt abrunden.



Exquisites 5-Gänge-Menü

Genießen Sie dieses vielfältige 5-Gänge-Menü, das Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bietet und Ihre Gäste verwöhnt!

Vorspeise

Spargelpäckchen mit Räucherlachs und Brunnenkresse

Zarte Spargelpäckchen, gefüllt mit delikat geräuchertem Lachs und aromatischer Brunnenkresse, bieten einen frischen und geschmackvollen Start in die Frühlingssaison. Serviert auf einem Bett aus bunten Blattsalaten, die mit floralen Frühlingsblumen verziert sind, bringt diese Vorspeise die Farben des Frühlings auf den Teller.

Suppe

Klare Suppe mit Frittaten oder Grießnockerl

Eine delikate, klare Suppe, die mit feinen, hausgemachten Frittaten oder zarten Grießnockerl serviert wird. Diese wärmende Vorspeise ist nicht nur schmackhaft, sondern auch ein klassischer Genuss, der Tradition und Gemütlichkeit verkörpert.

Hauptspeise

(Wahlweise)

Zartes Rinderfilet Steak auf Sommergemüse

Ein saftiges Rinderfiletsteak, perfekt gebraten und serviert auf einem Bett aus frisch zubereitetem Sommergemüse. Dazu ein raffiniertes Gratin aus geräucherten Erdäpfeln, das die Aromen harmonisch ergänzt und für ein unvergessliches Geschmackserlebnis sorgt.

Lachs am Zedernholz gegrillt mit Rösterdäpfeln und Blattspinat

Saftig gegrillter Lachs, der auf aromatischem Zedernholz zubereitet wird und so ein unvergleichliches Aroma entfaltet. Dazu passen perfekt goldene Rösterdäpfel und frisch gedünsteter Blattspinat – ein Highlight für Fischliebhaber.

ZucchiniLasagne

Eine köstliche ZucchiniLasagne, schichtweise mit frischen Zucchini und würziger Füllung, die für ein herzhaftes und vegetarisches Geschmackserlebnis sorgt.

Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 12 von 19



Süßes serviert

Duett aus Kürbis-Limettenwürfeln und Topfenstrudel mit Brombeersauce

Eine kreative Kombination aus fruchtigen Kürbis-Limettenwürfeln und einem zarten Topfenstrudel, begleitet von einer fruchtigen Brombeersauce. Dieses Dessert bringt frische und Raffinesse in Ihr herbstliches Menü.

Käseteller eingestellt

Gemischte Käseplatte mit Weißbrot

Eine exquisite Auswahl an verschiedenen Käsesorten, die mit knusprigem Weißbrot serviert wird. Diese Käseplatte bietet eine perfekte Kombination aus herzhaftem und mildem Geschmack, die zum Verweilen und Genießen einlädt.



Für die Erstellung Ihres individuellen Angebots bitten wir um Beantwortung folgender Fragen:

- ▶ Veranstaltungsdatum:
- ▶ Veranstaltungsort:
- ▶ Anzahl der Gäste (Erwachsene):
- ▶ Anzahl der Kinder ab 6 Jahren (Kinder ab 12 Jahren zählen zu Erwachsenen - 2 Kinder werden für die Kalkulation als 1 Erwachsener gerechnet):

- ▶ Ankunft der ersten Gäste:
- ▶ Gibt es bei der Ankunft einen Aperitif/Empfang?
- ▶ Soll es zum Empfang/Aperitif Imbisse geben (Fingerfood, Canapés, etc.)?

- ▶ Wann soll das Festmahl beginnen:

- ▶ Wie soll das Essen gestaltet sein (z.B. Serviert - Anzahl der Gänge, servierte Vorspeise mit Hauptspeisenbuffet, Grill & BBQ Buffet oder einzelne Grillstationen, Speisen am Tisch eingestellt, Fingerfood warm/kalt, Dessert, Dessertbuffet, Märchenhaftes Dessertbuffet, etc.):
- ▶ Speisenwünsche/Art der Küche/Welche Speisen sollen vermieden werden:

- ▶ Ist ein Abend-/Mitternachtssnack geplant?

- ▶ Benötigen Sie von uns Personal (Service, Abwäscher, Abräumer, Auf-/Abbau, eindecken der Tische, Reinigung, etc., das Küchenteam kommt immer von uns)?
- ▶ Bis wann soll unser Serviceteam vor Ort sein:

- ▶ Benötigen Sie die Getränke von uns?
- ▶ Benötigen Sie Veranstaltungsequipment (Zelte, Tische, Sessel, Tischwäsche, Stehtische, Geschirrspüler, Gläser, Bar, Kühlung, etc. - wird über Partnerfirmen organisiert)?

- ▶ Wie sind die Gegebenheiten für das Catering vor Ort (Große Küche, kleine Küche, keine Küche, Überdachter Platz, nur Platz im Freien, Platz für den Airstream, etc.):

- ▶ Budget für den uns zugedachten Part der Veranstaltung:

- ▶ Weitere wichtige Angaben oder Wünsche von Ihnen (Allergien, Unverträglichkeiten, VegetarierInnen, VeganerInnen, spezielle Ernährungsweisen, Dekoration, Motto, etc.):

INFORMATION: Wir bieten keine Lieferküche mit warmgehaltenen Speisen oder kalten Platten. Unser Küchenteam kocht und grillt immer für Sie und Ihre Gäste frisch vor Ort! Auch kaltes Fingerfood wird von unserem Team vor Ort fertiggestellt, dekoriert und ausgegeben, damit die Einhaltung der Kühlkette und die Qualität garantiert werden können.

Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 14 von 19



Welche Faktoren Ihren Gesamtpreis beeinflussen

Basiskosten für die Kalkulation

- * Kosten Speisen/Menü pro Person inkl. Lebensmittel/Zutaten,
- * Vorbereitung in unserer Küche, inkl. Betriebskosten & Team,
- * Küchenteam vor Ort (Entsprechend Gästezahl/Menü/Dauer/Gegebenheiten vor Ort)
- * Logistik (Be- & Entladen/Reinigung Equipment/Auf- & Abbau Kochinfrastruktur vor Ort)
- * Geschirr/Besteck/Gläser (Können auch beigestellt oder extern angemietet werden)
- * Verbrauchsmaterial (Holzkohle, Gas, Reinigungsmittel, etc.)
- * Fahrtkosten/Reisekosten/Nächtigungskosten für das Team

Optionale Kosten

- ♦ Vorspeisen/Fingerfood/Mitternachtssnack
- ♦ Dessert/Dessertbuffet/Märchenhaftes Dessertbuffet
- ♦ Mitarbeiter für Service/Barteam/Barkeeper/Abräumer/Reinigungsteam
- ♦ Getränke - siehe separate Preisliste
- ♦ Veranstaltungsequipment
- ♦ An die Veranstaltung angepasstes Outfit unserer Mitarbeiter*innen
- ♦ Spezielle Dekoration/Motto
- ♦ Zusätzliche Wünsche



Preisbeispiele

Preisbeispiel für 30 Gäste*:

	Preis exkl. MwSt.	Preis inkl. MwSt.
Grillbuffet „Easy Going“, pro Person, ab	€ 69,00	€ 75,90
Grillbuffet „Alltime Classics“, pro Person ab	€ 99,00	€ 108,90
Erlesenes Grillbuffet, pro Person ab	€ 149,00	€ 163,90
Gala Dinner serviert, pro Person ab	€ 129,00	€ 141,90
Küchenteam vor Ort, ab	€ 1.800,00	€ 2.160,00
Logistik, ab	€ 320,00	€ 384,00
Geschirr/Besteck/Kochequipment, Verbrauchsmaterial, ab	€ 350,00	€ 420,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand

Preisbeispiel für 50 Gäste*:

	Preis exkl. MwSt.	Preis inkl. MwSt.
Grillbuffet „Easy Going“, pro Person, ab	€ 59,00	€ 64,90
Grillbuffet „Alltime Classics“, pro Person ab	€ 79,00	€ 86,90
Erlesenes Grillbuffet, pro Person ab	€ 129,00	€ 141,90
Gala Dinner serviert, pro Person ab	€ 119,00	€ 130,90
Küchenteam vor Ort, ab	€ 2.100,00	€ 2.520,00
Logistik, ab	€ 320,00	€ 384,00
Geschirr/Besteck/Kochequipment, Verbrauchsmaterial, ab	€ 500,00	€ 600,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand



Kalkulationsbeispiel für 100 Gäste*:

	Preis exkl. MwSt.	Preis inkl. MwSt.
Grillbuffet „Easy Going“, pro Person, ab	€ 49,00	€ 53,90
Grillbuffet „Alltime Classics“, pro Person ab	€ 59,00	€ 64,90
Erlesenes Grillbuffet, pro Person ab	€ 79,00	€ 86,90
Gala Dinner serviert, pro Person ab	€ 69,00	€ 75,90
Küchenteam vor Ort, ab	€ 3.500,00	€ 4.200,00
Logistik, ab	€ 400,00	€ 480,00
Geschirr/Besteck/Kochequipment, Verbrauchsmaterial, ab	€ 600,00	€ 720,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand

Kalkulationsbeispiel für 200 Gäste*:

	Preis exkl. MwSt.	Preis inkl. MwSt.
Grillbuffet „Easy Going“, pro Person, ab	€ 39,00	€ 42,90
Grillbuffet „Alltime Classics“, pro Person ab	€ 49,00	€ 53,90
Erlesenes Grillbuffet, pro Person ab	€ 69,00	€ 75,90
Gala Dinner serviert, pro Person ab	€ 59,00	€ 64,90
Küchenteam vor Ort, ab	€ 5.000,00	€ 6.000,00
Logistik, ab	€ 650,00	€ 780,00
Geschirr/Besteck/Kochequipment, Verbrauchsmaterial, ab	€ 900,00	€ 1.080,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand



Kalkulationsbeispiel für 400 Gäste*:

	Preis exkl. MwSt.	Preis inkl. MwSt.
Grillbuffet „Easy Going“, pro Person, ab	€ 29,00	€ 31,90
Grillbuffet „Alltime Classics“, pro Person ab	€ 39,00	€ 42,90
Erlesenes Grillbuffet, pro Person ab	€ 59,00	€ 64,90
Gala Dinner serviert, pro Person ab	€ 49,00	€ 53,90
Küchenteam vor Ort, ab	€ 6.500,00	€ 7.800,00
Logistik, ab	€ 1.300,00	€ 1.560,00
Geschirr/Besteck/Kochequipment, Verbrauchsmaterial, ab	€ 2.500,00	€ 3.000,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand

Preisbeispiel „Private Dining“ für bis zu 25 Gäste*:

Mehrgängiges Menü oder Tapas/Fingerfood in mehreren Gängen

Bei dieser Variante wird mit Ihrer vorhandenen Kochinfrastruktur in Ihrer Küche gekocht. Bei Ihnen vorhandene Grills können verwendet werden, sofern sie geeignet sind. Geschirr und Besteck werden von Ihnen beigestellt.

	Preis exkl. MwSt. ¹⁾	Preis inkl. MwSt. ¹⁾
Lebensmittel & Zutaten inkl. Einkaufsaufwand und Vorbereitungen, ab	€ 2.500,00	€ 2.750,00
Küchenteam vor Ort, ab	€ 1.800,00	€ 2.160,00
Fahrtkosten & Reisekosten		Nach Aufwand

1) Preis für Private Dining nur gültig bei Nutzung des vorhandenen Equipments und der vorhandenen Küche. Wird zusätzliche Kochinfrastruktur für die Durchführung benötigt, so wird diese nach Aufwand in Rechnung gestellt. Preis kann sich je nach Umfang des Menüs entsprechend erhöhen. Preis exkl. Servicemitarbeiter/Eindecken der Tische, Aufräumen, Reinigung. OPTIONAL: Zusätzliches Kochequipment, Grills, Geschirr, Logistik, Reinigung, ...

*) Diese Beispielkalkulationen dienen ausschließlich als grobe Richtlinie zur Planung Ihres Budgets. Jede Veranstaltung wird von uns individuell angepasst an Ihre tatsächlichen Wünsche - Menü, Gästezahlen, Ablauf, Infrastruktur, Location, usw. - kalkuliert und angeboten.

Yulia die Partyköchin® Fine Dining Event Catering - Grill & Kochexperiences

Yulia Haybäck ✦ 1030 Wien ✦ 9220 Velden ✦ Austria

T +43 680 3050870 ✦ E office@partykoechin.at ✦ W www.partykoechin.at

Seite 18 von 19



Yulia die Partyköchin®

Yulia – Die Frau, die das Feuer zähmt

Yulia ist eine leidenschaftliche Größe in der österreichischen und deutschen Kochszene, die seit vielen Jahren für Furore sorgt. Ihre Küche – und ihre Persönlichkeit – sind voller Temperament, Vielfalt und Kreativität. Sie ist nicht nur Köchin, sondern eine Entdeckerin kulinarischer Welten, die mit jeder Mahlzeit pure Lebensfreude auf den Teller bringt.

Ob in beliebten TV-Formaten wie SternTV, Silvia kocht im ORF, Frischgekocht am Grill mit Andi und Alex oder in ihrer eigenen Grill- und Kochschule: Yulia versteht es, ihre Begeisterung für Lebensmittel, Gewürze und internationale Rezepte mit anderen zu teilen. Ihre facettenreiche Kochkunst und Persönlichkeit begeisterten auch ein Millionenpublikum bei der bekannten Radiosendung Frühstück bei mir auf Ö3.

Mit ihren Wurzeln in verschiedenen Kulturen nimmt Yulia Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Europa, Afrika, Asien und Südamerika. Ihr Element ist das Feuer – es fasziniert sie seit ihrer Kindheit und ist das Herzstück ihrer einzigartigen Küche. Dabei schafft sie es, mit kreativen Rezepten und authentischen Aromen pure Lebensfreude und Genuss zu vermitteln.

Yulias Speisen schmecken nach Süden, nach Lebenslust und Glückseligkeit. Wer mit ihr kocht, erlebt nicht nur außergewöhnliche Gerichte, sondern auch die Kunst, das Feuer zu zähmen und in unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu verwandeln.

Yulia – ein Erlebnis für alle Sinne, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Yulia die Partyköchin®

FINE DINING EVENT CATERING - GRILL & KOCHEXPERIENCES

9220 Velden am Wörthersee
1030 Wien
AUSTRIA

T +43 680 3050870

E office@partykoechin.at

W www.partykoechin.at

Version vom 14. September 2024

Alle älteren Versionen verlieren ihre Gültigkeit!

Preisänderungen vorbehalten

© Yulia die Partyköchin

Bei den Fotos handelt es sich um Symbolfotos zur

Illustration!!