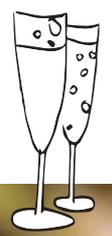


Teelbäckerei



Buffet



SANA CATERING



BRÖTCHEN

Petit Fours

Vegan

*SEMINAR
Bewirtung*



Fingerfood

Menü

EXTERN



Mahlzeit

Das SANA Catering Angebot





CATERING MIT HERZ

Wir liefern Ihnen das passende Catering, sorgen für einen professionellen Ablauf und bringen damit Ihre Veranstaltung zum Glänzen. SANA Catering ist dabei mehr als nur ein Caterer – wir beraten Sie mit unserem Knowhow und erstellen ein exakt auf Ihre Anforderungen abgestimmtes Angebot.



WOFÜR WIR STEHEN

Qualität und Frische

Essen ist Lebensqualität – daher steht SANA Catering für gesunde, frische und qualitativ hochwertige Produkte aus Österreich. Wir produzieren unsere Speisen unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards mit größter Sorgfalt und viel Liebe zum Detail.

Essen macht Freude

Neben Frische, Qualität und sorgfältiger Zubereitung steht bei uns die liebevolle Präsentation der Speisen im Vordergrund – denn auch das Auge isst mit!

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit

Wir gehen mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen wirtschaftlich und nachhaltig um, so leisten wir einen wichtigen Beitrag für unsere Umwelt. Die Vermeidung von unnötigen Verpackungsmaterial durch unser hauseigenes Umweltmanagement ist uns ebenfalls ein großes Anliegen. Großen Wert legen wir ebenfalls auf die Wertschöpfung unseres Landes durch biologischen und fairen Handel.

INHALTSVERZEICHNIS

Seminarbewirtung	4
Belegte Brötchen	5
Frühstück	6
Kaltes Fingerfood	8
Warmes Fingerfood	8
Vorspeisen im Glas	9
Vorspeisen Vegan	9
Buffets und Menüs	10
Patisserie	15
Getränke	16
Support	17
Über SANA Catering	18
Bestellformular & Kontakt	19

Die angegebenen Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unseren Vorbestellungszeitraum von 3 Werktagen.



ALLERGENKENNZEICHNUNG

A	Glutenhaltiges Getreide	G	Milch oder Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte	P	Lupine
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf	*	enthält eine
F	Soja	N	Sesam		Phenylalaninquelle

Gerne geben wir auf Anfrage die Allergenhinweise der Speisen detailliert bekannt.



SEMINARBEWIRTUNG



SEMINARPAUSCHALE KLEIN

- Kaffee
- Tee
- Wasser
- Fruchtsäfte

Einheit VKP

pro Person* € 8,00

SEMINARPAUSCHALE MITTEL

- Kaffee
- Tee
- Wasser
- Fruchtsäfte
- 2 Stk. Kuchen oder 2 Stk. Sandwich

pro Person* € 12,00

Zur Kaffeepause

SEMINARPAUSCHALE GROSS

- Kaffee
- Tee
- Wasser
- Fruchtsäfte
- 2 Stk. Sandwich
- 2 Stk. Miniplunder

pro Person* € 15,00

INDIVIDUELLES

- Fruchtsaft
- Obstkorb

0,20 l € 2,20
pro Person* € 2,50

* Preis pro Halbtage (Vormittag oder Nachmittag)

*SEMINAR
Bewirtung*





BELEGTE BRÖTCHEN



SANA BAGUETTE

	Einheit	VKP
Baguette Liptauer	Stk.	€ 1,80
Baguette mit Eischeibe	Stk.	€ 1,80
Baguette Kräuteraufstrich	Stk.	€ 1,80
Baguette Eieraufstrich	Stk.	€ 1,80
Baguette Thunfischaufstrich	Stk.	€ 1,80
Baguette mit Hummus	Stk.	€ 1,80
Baguette Speck	Stk.	€ 1,80
Baguette Emmentaler	Stk.	€ 1,80
Baguette Räucherlachs	Stk.	€ 2,00
Baguette Rohschinken	Stk.	€ 2,00
Baguette Salami	Stk.	€ 2,00
Baguette Schinken	Stk.	€ 2,00
Baguette Brie	Stk.	€ 2,00

VOLLKORNBROT

Liptauer Art	Stk.	€ 2,00
Eischeibe	Stk.	€ 2,00
Gervais Kräuteraufstrich	Stk.	€ 2,00
Eieraufstrich	Stk.	€ 2,00
Thunfischaufstrich	Stk.	€ 2,00
Hummus	Stk.	€ 2,00
Speck	Stk.	€ 2,00
Emmentaler	Stk.	€ 2,00
Salami	Stk.	€ 2,00
Schinken	Stk.	€ 2,00
Brie	Stk.	€ 2,20
Rohschinken	Stk.	€ 2,20
Räucherlachs	Stk.	€ 2,20

JOURGEBÄCK GEFÜLLT

Pikant	Stk.	€ 2,20
Vegetarisch	Stk.	€ 2,20



FRÜHSTÜCK



WIENER FRÜHSTÜCK

- Semmel
- Butter
- Marmelade
- Schinken und Käse
- Kaffee oder Tee

Anzahl	VKP
1 Stk.	
1 Stk.	
1 Stk.	
1 Port.	
1 Port.	
Gesamt	€ 8,00

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

- Croissant
- Butter
- Honig
- Fruchtjoghurt
- Kaffee oder Tee

1 Stk.	
1 Port.	
Gesamt	€ 8,00

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

- Semmel
- Butter
- Baked Beans
- Speck
- Schwarztee oder Kaffee

1 Stk.	
1 Stk.	
1 Port.	
1 Port.	
1 Port.	
Gesamt	€ 9,00

GUTEN
Morgen





VITAL FRÜHSTÜCK

Kornspitz
Butter
Gemüsesticks
Müsli
Fruchtsalat
Kaffee oder Tee

Einheit	VKP
1 Stk.	
1 Port.	
1 Port.	
Gesamt	€ 9,00

INDIVIDUELLES

Semmel
Butter
Marmelade
Honig
Croissant
Joghurt
Kornspitz
Fruchtstift
Schinken und Käse
Fruchtsalat
Obstkorb

Stk.	€ 0,60
Stk.	€ 0,70
Stk.	€ 0,70
Stk.	€ 0,70
Stk.	€ 1,00
Port.	€ 1,00
Stk.	€ 1,10
0,20 l	€ 1,60
Port.	€ 2,00
Port.	€ 2,20
Stk.	€ 2,50





KALTES FINGERFOOD



Gefüllte Eier
 Rohkost Potpourri mit Joghurt Dip
 Mozzarella mit Tomaten und Basilikum Pesto
 Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Einheit	VKP
Port.	€ 2,00
Port.	€ 2,00
Port.	€ 3,00
Port.	€ 4,50

COCKTAILSPIESSE

Käse mit Weintrauben
 Mozzarella mit Kirschtomaten
 Rohschinken mit Melone

Stk.	€ 2,40
Stk.	€ 2,40
Stk.	€ 2,60

LÖFFELGERICHTE

Schinkenröllchen mit Krengervais
 Hühnerfilet gebraten auf Selleriesalat
 Rindfleischsalat mit Kernöl
 Shrimps in Cocktailsauce
 Räucherlachs auf Honig-Senfsauce
 Gemüsesülzchen auf Vinaigrette
 Gegrillte Lachsschnitte auf Currydip

Stk.	€ 3,00

WARMES FINGERFOOD



Schinkenkipferl in Blätterteig
 Fleischbällchen mit Zitronen Dip
 Mini Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Sauce
 Kleine Wiener Schnitzel mit Sauce Tartare (Huhn od. Schwein)
 Jour-Semmerl mit Leberkäse
 Jour-Semmerl mit geb. Hühnerschnitzel
 Jour-Semmerl mit Butterschnitzel
 Gebackene Geflügelstreifen in Kürbispanier auf Erdäpfelsalat
 Hühnerfilet in Kokos-Sauce mit Cous-Cous

Stk.	€ 1,60
Stk.	€ 1,60
Stk.	€ 1,80
Stk.	€ 2,60
Stk.	€ 3,00
Stk.	€ 3,00

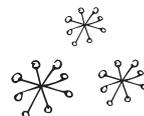


VORSPEISEN IM GLAS



	Einheit	VKP
Cherrytomaten-Babymozzarella mit Basilikumpesto	Stk.	€ 3,50
Gemüse Panna Cotta mit Parmesanchips	Stk.	€ 3,50
Mini Schnitzel vom Schwein/Huhn auf Erdäpfel-Mayonnaise-Salat	Stk.	€ 3,50
Matjessalat nach Hausfrauenart	Stk.	€ 3,50
Tafelspitz Sülzchen	Stk.	€ 3,50
Tomaten-Mozzarella Salat	Stk.	€ 3,50
Roastbeef-Röllchen auf Wiener Schnittlauchsauce	Stk.	€ 3,50
Hummus im Glas	Stk.	€ 3,50
Gebratener Fisch auf Grillgemüse	Stk.	€ 3,50
Faschierte Laibchen auf Erdäpfelsalat	Stk.	€ 3,50
Champignonrisotto mit Parmesanchip	Stk.	€ 3,50

LECKER
schmecker



VORSPEISEN VEGAN



Pita Burger	Port.	€ 3,50
Bowl mit Falafel	Port.	€ 3,50
Falafelspieß	Port.	€ 3,50
Veganer Wrap	Port.	€ 3,50
Pita gefüllt	Port.	€ 3,50
Antipasti hausgemacht	Port.	€ 3,50



BUFFETS UND MENÜS



VORSPEISEN

	Einheit	VKP
Schinkenröllchen mit Krengervais	Port.	€ 3,20
Rohschinken mit Melone nach Saison	Port.	€ 3,20
Shrimps in Cocktailsauce	Port.	€ 3,20
Räucherlachs mit Oberskren	Port.	€ 3,20
Mozzarella mit Tomaten und Pesto	Port.	€ 3,20
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	Port.	€ 3,20

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl	0,20 l	€ 3,00
Rindsuppe mit Leberknödel	0,20 l	€ 3,00
Rindsuppe mit Frittaten	0,20 l	€ 3,00
Gemüsecremesuppe nach Saison	0,20 l	€ 3,00
Gulaschsuppe	0,20 l	€ 3,00
Knoblauchcremesuppe	0,20 l	€ 3,00
Ganslsuppe mit Bröselknödel (Saisonal)	0,20 l	€ 4,00

HAUPTSPEISEN VOM GEFLÜGEL

Hendlkeule gebraten	Port.	€ 4,00
Hendlkeule gebacken	Port.	€ 4,00
Hendlfilet gebraten	Port.	€ 4,00
Hendlfilet gebacken	Port.	€ 4,00
Hendlflügel gebraten	Port.	€ 4,00
Hendlflügel gebacken	Port.	€ 4,00
1/2 Brathuhn	Port.	€ 4,00
Gebratenes Asiatisches Gemüse mit Huhn	Port.	€ 4,00
Entenkeule gebraten	Port.	€ 5,00

HAUPTSPEISEN VOM WILD

Hirschragout	Port.	€ 6,00
Rehragout	Port.	€ 6,00
Wildschweingulasch	Port.	€ 6,00



Hauptspeisen



HAUPTSPEISEN VOM SCHWEIN



	Einheit	VKP
Frankfurter/Debreziner	Port.	€ 4,00
Käsekrainer	Port.	€ 4,00
Weißwurst	Port.	€ 4,00
Schweinsbraten vom Schopf	Port.	€ 6,00
Faschierte Laibchen	Port.	€ 6,00
Schweinerippel gebraten	Port.	€ 6,00
Kümmelbraten	Port.	€ 6,00
Schweinskarree natur	Port.	€ 6,00
Schweinskarree gebacken	Port.	€ 6,00
Schweinsfilet gebacken	Port.	€ 6,00
Schweinsfilet gebraten	Port.	€ 6,00
Stelze gebraten	Port.	€ 6,00



HAUPTSPEISEN VOM KALB



Kalbsbutterschnitzel	Port.	€ 6,00
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	Port.	€ 6,00
Ossobuco	Port.	€ 6,00
Kalbsgulasch	Port.	€ 7,00
Kalbsfilet	Port.	€ 8,00



HAUPTSPEISEN VOM FISCH



Karpfenfilet gebacken	Port.	€ 5,00
Dorsch gebacken	Port.	€ 5,00
Lachsfilet gebraten	Port.	€ 5,50
Forellenfilet Müllerin	Port.	€ 6,00
Alpen-Lachsforellenfilet	Port.	€ 6,50



HAUPTSPEISEN VOM RIND



Rindsgulasch	Port.	€ 6,00
Zwiebelrostbraten	Port.	€ 7,50
Tafelspitz	Port.	€ 7,50



HAUPTSPEISEN VEGETARISCH



Krautfleckerl	Port.	€ 6,50
Eiernockerl	Port.	€ 6,50
Spinatstrudel mit Schafskäse	Port.	€ 6,50
Gemüselasagne	Port.	€ 6,50

Menü



Guten
APPETIT!

HAUPTSPEISEN VEGAN

Linsen-Süßkartoffeleintopf
 Pilzragout vegan
 Vegan gefüllter Paprika
 Kichererbsencurry
 Asiatisches Wok Gemüse

Einheit	VKP
Port.	€ 6,50

BEILAGEN

Salzkartoffeln
 Petersilkkartoffeln
 Kartoffelpüree
 Röstkartoffeln
 Bratkartoffeln
 Pommes Frites
 Kroketten
 Reis
 Basmatireis
 Risipisi
 Nockerln
 Kartoffelknödel
 Semmelkren
 Serviettenknödel
 Gebratene Schupfnudeln
 Naturgemüse
 Sauerkraut
 Cremespinat
 Rotkraut
 Warmer Krautsalat
 Speckfisolen

Port.	€ 2,50

SAUCEN UND DIPS

Sauce Tartare
 Cocktailsauce
 Apfelkren
 Schnittlauchsauce
 Senf-Dill-Sauce
 Kräuterbutter
 Kren frisch
 Preiselbeerbirne
 Senf Estragon
 Senf Kremser
 Ketchup
 Kren

Port.	€ 1,40

Saucen und Dips



SALATE

Bunter Blattsalat
 Erdäpfelsalat
 Fisolensalat
 Gemüse Mayonnaise
 Gurkensalat
 Roter Rübensalat
 Krautsalat
 Tomatensalat
 Tzatziki
 Bauernsalat mit Schafskäse
 Waldorfsalat
 Wurstsalat
 Heringsalat

Einheit	VKP
Port.	€ 2,00

DRESSINGS

American-Dressing
 French-Dressing
 Joghurt-Dressing
 Essig-Öl-Marinade
 Balsamico-Essig
 Oliven-Öl
 Kürbiskern-Öl

Port.	€ 0,80



KÄSE

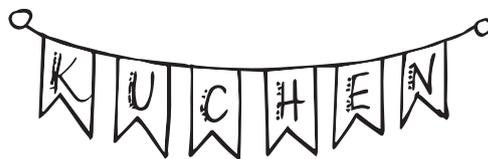
Butter
 Brikäse
 Emmentaler
 Österkron
 Edamer
 Liptauer
 Kräuteraufstrich

Port.	€ 0,80
Port.	€ 1,40

GEBÄCK

Hausbrot
 Semmel
 Jourgebäck gemischt
 Vollkornbrot
 Salzstangerl
 Brezel

Stk.	€ 0,60
Stk.	€ 0,60
Stk.	€ 0,80
Stk.	€ 0,80
Stk.	€ 0,80
Stk.	€ 1,20



DESSERTS

Schokomousse
Frischer Fruchtsalat
Joghurtcreme mit Beerenragout
Schokomousse vegan (Hummus)
Überbackene Topfenpalatschinken
Kaiserschmarren
Apfelstrudel
Tiramisu
Sacher-Schnitte
Punsch-Schnitte
Mohn-Powidl Knödel
Topfenstrudel
Nougatknödel

Einheit	VKP
Port.	€ 2,20
Port.	€ 2,60
Port.	€ 3,00
Port.	€ 3,20
Port.	€ 3,20
Port.	€ 3,20

BEILAGEN

Vanillesauce
Beerenröster
Zwetschkenröster
Apfelmus
Marillenröster
Schokoladensauce

Port.	€ 1,20

EIS

Eiskaffee
Gemischtes Eis mit Schlag
Vanilleeis mit Beerenragout
Bananensplit

Port.	€ 3,50
Port.	€ 3,50
Port.	€ 3,50
Port.	€ 4,00





PÂTISSERIE



PETIT FOURS

Sana Petit fours
Punschkräpferl
Pariser Spitz
Brandteigkräpferl
Früchte Petit four

Einheit	VKP
Stk.	€ 2,20

ZUR KAFFEPAUSE

Jour Plundergebäck
Gugelhupf
Biskuitroulade
Krapfen

Stk.	€ 2,00

TEEBÄCKEREI

Teebäckerei
Linzer Augen
Vanillekipferl

10 dag	€ 2,70
10 dag	€ 2,70
10 dag	€ 2,70

DEKOR

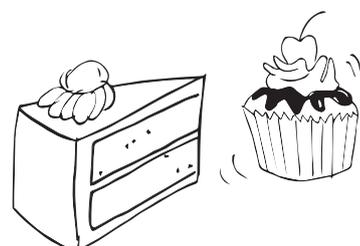
klein
mittel
groß

Port.	€ 6,00
Port.	€ 7,00
Port.	€ 8,00

GIVE AWAY'S

Sana Würfel
Sana Würfel in Holzschachtel
Sana Würfel groß (ca. 18 cm, verpackt)

Stk.	€ 9,00
Stk.	€ 14,00
Stk.	€ 22,00





GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

	Einheit	VKP
Mineralwasser still	0,33 l	€ 2,20
Mineralwasser prickelnd	0,33 l	€ 2,20
Mineralwasser still, mild, prickelnd	1 l	€ 3,50
Fruchtstift	0,20 l	€ 2,20
Cola	0,33 l	€ 2,50
Cola light	0,33 l	€ 2,50
Fruchtsaft	1 l	€ 2,60
Cola	1 l	€ 3,50
Cola light	1 l	€ 3,50
Almdudler	1 l	€ 3,50

BIER

Bier	0,33 l	€ 2,50
Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Bier Radler	0,33 l	€ 2,50

WEIN

Spritzer weiß	1/4 l	€ 2,30
Spritzer rot	1/4 l	€ 2,30
Weißwein	1/8 l	€ 2,40
Rotwein	1/8 l	€ 2,40
Weißwein	0,75 l	€ 12,00
Rotwein	0,75 l	€ 12,00

FRIZZANTE

Piccolo	0,20 l	€ 4,00
Flasche	0,70 l	€ 11,00



Enjoy



COFFEE
fürst

HEISSGETRÄNKE

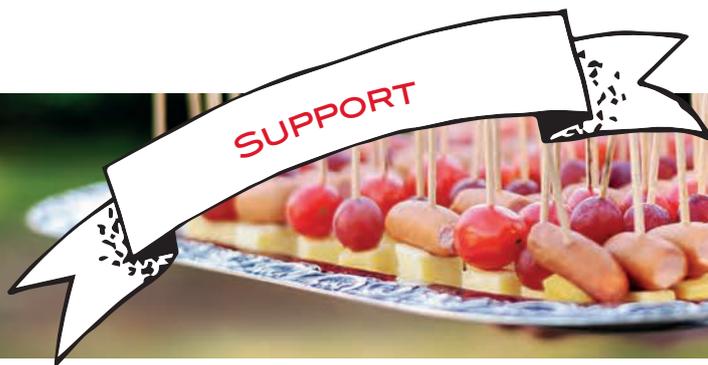
	Einheit	VKP
Tee (verschiedene Sorten)	0,25 l	€ 2,40
Kleiner Espresso/Brauner	0,25 l	€ 2,40
Großer Espresso/Brauner	0,25 l	€ 3,20
Wiener Melange	0,25 l	€ 3,20
Cappuccino	0,25 l	€ 3,20
Cafe Latte	0,25 l	€ 3,20

HEISSGETRÄNKE SAISON

Glühwein rot	0,25 l	€ 3,10
Glühwein weiß	0,25 l	€ 3,10
Punsch	0,25 l	€ 3,10
Punsch alkoholfrei	0,25 l	€ 3,10



Zur Kaffeepause



EQUIPMENT

Equipmentpauschale klein		€ 400,00
Equipmentpauschale groß		€ 800,00

PERSONAL

Koch/Köchin	pro Std.	€ 34,00
Service oder Küchenpersonal	pro Std.	€ 34,00
Cateringleitung	pro Std.	€ 45,00

LIEFERUNG

An- und Abfahrtpauschale		€ 150,00
--------------------------	--	----------



Mahlzeit

ÜBER SANA CATERING

SANA Catering ist ein Tochterunternehmen des Haus der Barmherzigkeit. Mit unseren Küchen in der Seeböckgasse und Tokiostraße in Wien und im niederösterreichischen Kirchstetten und Wr. Neustadt versorgen wir Gesundheitseinrichtungen, Betriebskantinen, Kindergärten und Schulen mit unseren täglich frisch gekochten Speisen.

SANA Catering bietet höchste Qualität zu einem fairen Preis.





ONLINE BESTELLFORMULAR

Füllen Sie einfach unser SANA Bestellformular aus und schicken es direkt an den unten angegebenen Bestellkontakt. Bitte beachten Sie unseren Vorbestellungszeitraum von 3 Werktagen.

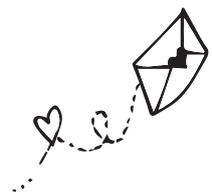
Unser **Online-Bestellformular** finden Sie unter folgendem Link:

www.sana.at/bestellformular



BESTELLKONTAKT

habhunger@sana.at
+43 /1/ 40199-1433





SANA CATERING GMBH

Seeböckgasse 30a
A-1160 Wien

Tel.: +43 /1/ 401 99-0
Fax: +43 /1/ 401 99-1308

sanacatering@hb.at
www.sana.at

FN 230347x, UID ATU 5665 2223
Erste Bank IBAN AT77 2011 1280 4243 9400, BIC GIBAATWW
Ein Unternehmen des HAUS DER BARM^{HEIT}IGKEIT

Stand: März 2021