

GESCHMACK HAT
SAISON

Limoni's
CATERING



HERZLICH WILLKOMMEN IM LIMONI'S

Keiner is(s)t wie der andere, Essen ist Geschmackssache. Bei Limoni's gibt's deshalb Gerichte, die jedem schmecken - ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch. Und weil Gesundheit für alle zählt, verwenden wir nur ausgesuchte Produkte. Denn keiner kann's besser als die Natur. Wir finden, der beste Apfelsaft ist der, den man aus einem guten Apfel presst. Gute Zutaten brauchen keinen Zusatz, darum verzichtet Limoni's auf künstliche Zusatzstoffe, Rohr- und Rübenzucker und verwendet nur beste regionale Produkte. Denn das Gute liegt so nah.

In Kochtopf und Saftpresse kommt hauptsächlich, was saisonal auf heimischen Feldern gedeiht. Wir wissen, woher unsere Zutaten stammen und wer sie produziert. Denn unsere Zulieferer sind echte Partner, die unsere Ideale teilen und ihre Produkte direkt vom Acker in unsere Küche liefern. Alles, was weiter anreisen muss als unser Spinat aus Eferding, nehmen wir genau unter die Lupe. Sogar der Tofu kommt aus dem Südburgenland. Gut für die Umwelt, gut für die Gesundheit.



INHALT

Pikante Brötchen

Vorspeisen

Salate

Suppen

Eintöpfe

Mittagsgerichte

Desserts

Obst, Smoothies & Frühstück

Alkoholfreie Getränke,
Kaffee, Tee, Stoppelgeld

Alkoholische Getränke –
Bier, Wein, Schaumwein

Personal, Leihgeschirr,
Fahrtkosten, AGB

WAS MACHT UNS BESONDERS

- » Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet.
- » Es werden keine chemischen Zusatzstoffe verarbeitet.
- » Rohr- & Rübenzucker findet man nicht in unseren Produkten.
- » Wir sind ein auf Nachhaltigkeit bedachter Betrieb mit Wiener Ursprung.
- » Unsere Lebensmittel sind saisonal angepasst und überwiegend aus biologischem Anbau.
- » Die Verpackung ist bereits recycelt oder biologisch abbaubar.
- » Unsere Bauern oder Produzenten sind überwiegend aus Österreich.

OBST & GEMÜSE

- » Fink
- » BIOgast aus Wien
- » Biohof Achleitner aus Eferding
- » Geräucherter Chili Tofu von Shu-Chen Südburgenland

FLEISCH

- » Höllerschmid (Niederösterreich) Fleisch zu 100% aus Österreich – auf Wunsch auch BIOlogisch
- » Luggitsch BIO Eier & - (BIO-) Geflügel aus der Steiermark

FISCH

- » Biogast (Wien) – verschiedene Produzenten

UNSERE PIKANTEN BRÖTCHEN

	Canapés	Landbrotstreifen	Sandwich (250g)
UNSERE VEGANEN Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Stück</u> à	€ 1,95	€ 1,95	€ 4,20
Knusprig geräucherter Tofu mit Basilikumtartare	Stk.		
Gebratener Zucchini mit Gemüse-Ratatouille			
Marinierter Tofu auf Erdäpfellauchcreme			
Gebratene Champignons auf Zucchini & Sauce Tartare			
Shu Chens Räucher- Chilitofu auf Süßkartoffel - Koriandercreme			
Gemüsepeperonata mit Kichererbsenaufstrich			
Antipasti – Sonnenblumenkernaufstrich mit getr. Tomaten, gegr. Zucchini & Melanzani			
Melanzanischnitzel mit Humus-Tahinaufstrich			
Roter Rübentofu mit Kräuterhumus & Salat			
Kürbiskernaufstrich & gebratener Räuchertofu			
UNSERE VEGETARISCHEN Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Stück</u> à	€ 2,05	€ 2,05	€ 4,70
Ei – Curryaufstrich	Stk.		
Schwarze Olivenpaste und Ziegenfrischkäse			
Rucolapesto Paradeiser Mozzarella			
Avocadocreme Ziegenkäse Zwiebelmarmelade			
Rahmcamembert mit Apfel- & Birnenrelish			
Rote Rüben-Ziegenkäse Walnuss mit Avocadocreme			

	Canapés	Landbrotstreifen	Sandwich (250g)
UNSERE FLEISCHHAFTEN Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Stück</u> à	€ 2,20	€ 2,20	€ 4,90
Roastbeef, Sauce Tartare & Pfeffergurkerl	Stk.		
Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets			
Geräucherte Pute auf Oliven-Walnussaufstrich			
Gegrillte Hühnerbrust auf Curryhumus			
Prosciutto, Parmesan & getrocknete Paradeiser			
UNSERE FISCHLASTIGEN Mindestabnahme pro Sorte <u>16 Stück</u> à	€ 2,40	€ 2,40	€ 5,50
Geräucherter Saibling auf Oberskren & frischer Dille	Stk.		
Kräuterfrischkäse mit Räucherlachs			
Räucherlachstartare auf Dill-Oberskren & Zitrone			

Unsere Brötchen werden, außer bei Fleisch & Fisch, aus Bioprodukten hergestellt – gerne können wir Ihnen individuell ein Angebot aus 100% BIO-Brötchen zusenden. Die oben genannten Preise verstehen sich für Bestellungen bis 200 Stück – zu Einheiten von 24 Canapés/Landbrotstreifen oder 10 Sandwiches. **Diese werden auf Silbertablets aus Karton & auf Spitzenpapier im Einwegkarton angeliefert.** Mindestbestellmenge 25 Stk.



FINGERFOOD

im Glas, Einwegverpackung oder auf Silberplatten

Limonis
CATERING

VORSPEISEN VEGAN

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück à

Antipasti-Spieß mit Melanzani, Zucchini & Pomodoro secchi auf Rucola	€ 3,90	Stk.
Rote Rüben - Cashewkäsetürmchen mit Brunnenkresse und Balsamico	€ 3,90	
Avocadotartar mit Limette, Erbsen, Chili und Walnüssen	€ 5,90	
Gemüsecarpaccio an Limettenvinaigrette und Vogersalat	€ 3,90	
Gebackene Rote Rübe mit Apfel-Karamellsauce	€ 3,90	

VORSPEISEN VEGETARISCH

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück à

Mozzarella & Paradeiser mit Basilikumpesto & Pinienkernen	€ 5,90	Stk.
Zucchiniröllchen mit Frischkäse auf Bulgur-Paradeissalat	€ 5,90	
Melanzaniröllchen mit Frischkäse auf Couscous-Salat	€ 5,90	
Gorgonzola Pana cotta mit karamellisierten Cranberries	€ 6,50	
Paradeisragout mit Scamorza (geräucherter Mozzarella)	€ 6,50	
Ziegenkäse mit knusprigem Buchweizen, gebratenem Tofu auf Avocado-creme	€ 5,90	

VORSPEISEN MIT FLEISCH

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück à

Roastbeef mit Sauce Tartare & knusprigen Croutons	€ 7,50	Stk.
Prosciutto & Melone mit Gemüsepeperonata	€ 7,50	
Putenschinkenröllchen mit Apfel-Frischkäsefülle auf Limettengemüse	€ 4,90	
Beeftartar mit Schalotten, Essiggurkerl, Kapernbeere, Dijonsenf, Petersilie (auf Wunsch mit Eidotter)	€ 9,50	

VORSPEISEN MIT FISCH

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück à

Saiblingstatar mit Avocado und Rucola	€ 6,90	Stk.
Forellenmousse auf Paprika-Paradeissalsa	€ 6,90	
Flusskrebse im Orangen-Chilimantel auf Avocado- Mangotartar	€ 8,90	
Maracuja gebeizter Lachs auf Frischkäse Blinis	€ 9,50	
Geräucherter Saibling auf Gurken-Chili-Salsa	€ 6,90	

GEMÜSESTICKS MIT DIP

(vegan möglich) Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück à

Saisonale Gemüsesticks mit: Schnittlauch-Joghurt	€ 3,90	Stk.
Saisonale Gemüsesticks mit: Currycreme	€ 3,90	
Saisonale Gemüsesticks mit: Humus	€ 3,90	

Unsere Vorspeisen werden, außer bei Fleisch & Fisch, aus Bioprodukten hergestellt – **gerne können wir Ihnen individuell ein Angebot aus 100% BIO-Vorspeisen zusenden.**



UNSERE SALATE

als Buffet oder in der Einwegverpackung

Limonis
CATERING

Gesamtlieferumsatz mind. 200 €

SALATE IM FRÜHLING

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Gebratene Gemüseerdäpfelpuffer und Gurkenrahm mit Rucola	€ 6,90	Stk.
Erdäpfel-Löwenzahnsalat mit gekochten Eiern & hausgemachter Mayonnaise	€ 7,-	
Mit Kräuterfrischkäse gratinierte Ofenerdäpfel Paradeis-Gurkensalat mit geriebenem Schafskäse & Jungzwiebeln	€ 7,90	
Quinoasalat mit Petersilien-Salsa & eingelegtem Ziegenkäse auf gegrillten Zucchinischeiben	€ 7,90	
Gemischter Spargelsalat mit Kresse & Pilzen auf Blattsalaten	€ 9,50	

SALATE IM SOMMER & HERBST

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Gebratene Kräuterpolentaschnitte auf Gurkenrahmrelish mit Hanfsamen und Leinöl	€ 6,90	Stk.
Marinierter Brokkoli auf gebratenem Fenchelgemüse mit Haselnuss-Balsamicocreme	€ 7,90	
Mit Ziegenkäsekräutertopfen gefüllter Kürbis an jungen Salatherzen & Kräuteröl	€ 7,90	
Putenbruststreifen mit gerösteten Erdäpfeln, mariniert mit einer Kräutermayonnaise, Kürbiskernen und Goji Beeren	€ 8,50	

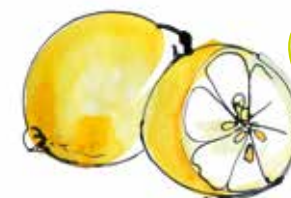
SALATE WENN ES KALT WIRD

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Im Ofen gebratener Kürbis oder Süßkartoffelwürfel auf Erbsenpüree & eingelegten Paprika	€ 7,90	Stk.
Nudelsalat mit Joghurt-Rahmdressing, Karotten, Bergkäse, Apfel, Mais und gekochtem Ei	€ 6,90	
Roter Rüben-Linsensalat mit Speck & Blauschimmelkäse, Birnen & Walnüssen	€ 8,90	
Apfel-Birnensalat mit gerösteten Walnüssen & Löffelricotta	€ 7,90	
Steirischer Rindfleischsalat mit Käferbohnen	€ 9,90	
Hirse-Rotkraut-Salat mit Äpfeln und Kürbiskernen	€ 6,90	

Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Salate. Unser Motto lautet: Geschmack hat Saison. Die Salatkreationen sind zu **100% von österreichischen BIO Bauern** oder Produzenten und werden je nach saisonaler Verfügbarkeit zusammengestellt. Wenn Sie sich für Salate entscheiden, schicken wir Ihnen gerne für die Jahreszeit passende Kreationen zu. Bitte beachten Sie, dass das angebotene Fleisch von österreichischen Bioproduzenten stammt.

Gerne beliefern wir Sie auch wöchentlich mit einem **gesunden & motivierenden Salatbuffet für Ihre MitarbeiterInnen**.



GESCHMACK HAT
SAISON

UNSERE SUPPEN

als Buffet oder in der Einwegverpackung



Gesamtlieferumsatz mind. 200 €

BIO SUPPEN IM FRÜHLING Mindestabnahme pro Sorte <u>25 Portionen</u> à	ab € 4,90
ORIENTAL. LINSENSUPPE mit Melanzanihack	Stk.
ASIA SUPPE mit Bambus & Shitake	
MINISTRONE mit Penne Piccolino	
SPARGELCREMESUPPE mit Marchfelder Spargel	
HÜHNERSUPPE mit Käse-Kräuterschöberl	
BIO SUPPEN IM SOMMER Mindestabnahme pro Sorte <u>25 Portionen</u> à	ab € 4,90
BIO PARADEISSUPPE mit Kardamom	Stk.
BIO TOPINAMBURSUPPE mit Rote Rübenwürfel	
BIO Zucchinisuppe mit frischer Dille	
BIO KALTSCHALE: Gurkenkalttschale, Gazpacho, Melonenkalttschale	
BIO GELBE RÜBENSUPPE MIT WASABI	
KLARE RINDSUPPE mit Grießknödel	

BIO SUPPEN WENN ES KALT WIRD Mindestabnahme pro Sorte <u>25 Portionen</u> à	ab € 4,90
KÜRBISCREMESUPPE	Stk.
GEMÜSESUPPE mit Teigreis	
TIROLER GRAUPENSUPPE mit Wurzelwerk & Erdäpfel	
INGWERSUPPE mit Birne & Cashwescreme	
APFEL-SELLERIESUPPE mit Graumohn	
ERDÄPFELSUPPE mit Steinpilzen	

Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Suppen & Eintöpfe. Unser Motto lautet: Geschmack hat Saison. Alle unsere Suppen werden aus BIOlogischen Zutaten hergestellt. Bei den Eintöpfen müssen wir bei Fleisch & Kokosmilch auf konventionelle Produkte ausweichen, da wir bei der Preisgestaltung unserem Kunden entgegenkommen möchten – gerne können wir die Eintöpfe auch vollständig BIOlogisch zubereiten!
Bitte beachten Sie aber die Mindestabnahme von 25 Portionen bei biologischer Produktion.

Gerne beliefern wir Sie auch wöchentlich mit einem **gesunden & motivierenden Suppenbuffet für Ihre MitarbeiterInnen.**



GESCHMACK HAT SAISON

UNSERE EINTÖPFE


als Buffet oder in der Einwegverpackung

Limonis
CATERING

Gesamtlieferumsatz mind. 200 €


EINTÖPFE DAS GANZE JAHR

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

GEMÜSECURRY mit Linsen 	€ 6,50	Stk.
BIO-ERDÄPFELGULASCH mit Dürrer & Knacker	€ 5,90	
HÜHNERCURRY mit roten Linsen	€ 6,90	

EINTÖPFE IM FRÜHLING

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

BIO BERGLINSENMASALA mit Wurzelgemüse 	€ 5,90	Stk.
BIO BOHNENEINTOPF mit gebratenem Paprika 	€ 5,90	
BIO KICHERERBSENEINTOPF mit Frühlingsgemüse 	€ 5,90	
BIO BOHNENEINTOPF mit gebratenem Paprika 	€ 5,90	
BIO CHILI CON CARNE mit Rindfleisch (scharf)	€ 6,90	
STROGANOFF VOM RIND	€ 8,90	

EINTÖPFE IM SOMMER

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

EIERSCHWAMMERLGULASCH mit Erdäpfeln 	€ 8,90	Stk.
PUTENGESCHNETZELTES in Paprikarahmsauce	€ 6,90	

EINTÖPFE WENN ES KALT WIRD

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

BIO LINSEN-PARADEISEINTOPF mit Melanzani & Zucchini & Reis 	€ 5,90	Stk.
BIO BUTTERNUSSKÜRBIS-ERDÄPFELGULASCH mit Paprika 	€ 5,90	
BIO SÜSSKARTOFFELEINTOPF mit Kokosmilch 	€ 6,50	
BIO ADZUKIBOHNENEINTOPF mit Paradeissalsa & Marktgemüse 	€ 5,90	
WILDSCHWEINRAGOUT mit Preiselbeeren	€ 9,90	
HIRSCHEINTOPF mit steirischen Käferbohnen	€ 10,90	
STECKRÜBENEINTOPF mit Gansfleisch	€ 8,90	
KÜRBISRAGOUT mit Ente und Paradeisern	€ 9,90	

BEILAGEN

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Basmatireis, Dinkelnockerl, Serviettenknödel, Vollkornoreciette	€ 1,20	Stk.
---	--------	------

Hier finden Sie eine kleine Auswahl unserer Eintöpfe. Unser Motto lautet: Geschmack hat Saison. Alle unsere Eintöpfe werden aus BIOlogischen Zutaten hergestellt. Bei den Eintöpfen müssen wir bei Fleisch & Kokosmilch auf konventionelle Produkte ausweichen, da wir bei der Preisgestaltung unserem Kunden entgegenkommen möchten – gerne können wir die Eintöpfe auch vollständig BIOlogisch zubereiten!
Bitte beachten Sie aber die Mindestabnahme von 25 Portionen bei biologischer Produktion.

Gerne beliefern wir Sie auch wöchentlich mit einem **gesunden & motivierenden Eintopfbuffet für Ihre MitarbeiterInnen.**



GESCHMACK HAT
SAISON

UNSERE MITTAGSGERICHTE

MENÜ FLEISCH

Unser Fleisch kommt von der Fleischerei Höllerschmid aus Niederösterreich.
Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Gebratene Hühnerkeule mit Rosmarinkartoffeln & Salsa Verde Stk.

Gebratene Hühnerbrust im Prosciutto Mantel gefüllt mit Mozzarella auf Wurzelreis (gf)

Gegrillte Paprikahenderlkeule mit Butternockerl

Zitronenhuhn mit Zimtmarinade, Sommergemüse & Rosmarinkartoffeln (gf)

Ofengeschmorte Hendlkeule mit Thymianerdäpfel & tomatisierten Zucchini (gf,l)

Rindermarsala mit Wurzelwerk & Basmatireis Stk.

Orientalische Rinds-laibchen mit Baba Ganoush & Topinambur-Birnenpüree

Gekochtes Schulterscherzlerl mit Sommergemüse, Apfeln & Rösti

BIO-Rindsgulasch mit Serviettenknödel

Faschierter Braten auf rote Rüben-Erdäpfelpüree & frischem Kren (gf)

Geschmorte Rindsroulade mit Wurzelgemüse & Petersilerdäpfel (gf,l)

VEGANE MITTAGSGERICHTE

vegan & gf = mit gerösteten Haselnüssen (v & gf)
Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Erdäpfel-Karottenlaibchen auf Selleriepüree & getr. Tomaten (v, gf) Stk.

Orientalischer Rosinen Curry Couscous mit jungem Lauch und Gurken-Sojacreme (v)

Mandel-Süßkartoffelaufbau mit Mais & Chili (v,gf)

Melanzane Zucchini Moussaka mit Kichererbsen-Kokoscreme (v,gf)

Indisches Gemüsebyriani mit Ofenmelanzane (v,gf)

Quinoa-Karottenlaibchen auf Süßkartoffel-Kokoscreme und gebratene Zucchini (v,gf)

VOM HUHN

VOM RIND

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfeln (gf) Stk.

Falafel mit Gurken-Zucchini Salat und Limetten-Sesamsojajoghurt (v,gf)

Risottokroketten auf Tomatenpesto und Karotten-Topinamburragout (v,gf)

Gefüllter Hokkaido mit Quinoa, Erbsen, Schafskäse und Chili (v, gf)

VEGETARISCHE MITTAGSGERICHTE

Mindestabnahme pro Sorte 20 Portionen à

Polenta-Melanzane-Strudel auf Apfelrotkraut Stk.

Sizilianische Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken

Bärlauchspätzle mit cremigem Frühlingsgemüse

Cremespinat mit Erdäpfelgröstel & Bio-Spiegelei

Erdäpfelplätzchen auf Rahmpilzen (gf)

Spargel-Erdäpfelgratin mit & ohne Putenschinken (gf)

Gegrillter Halloumi mit Ratatouille & Thymianerdäpfeln (gf)

Hausgemachte BIO Eiernockerln

Spinatknödel auf Gorgonzolacreme

Erdäpfelgratin mit Kürbisgemüse & Parmesan

Hier stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl unserer Mittagsgерichte außerhalb der Welt der Eintöpfe vor. Dies sind die beliebtesten Gerichte unserer KundInnen. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne die gesamte Liste (ca. 200 Positionen) der verfügbaren Speisen zu. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht Ihren Gästen zubereiten möchten, ist dies sicherlich kein Problem.



GESCHMACK HAT
SAISON

DESSERTS

AUS EIGENPRODUKTION

müssen wir ausnahmsweise mit BIO-Zucker oder BIO-Rohrzucker herstellen. Gerne können wir Ihnen aber individuell von unserem Partner „simply raw bakery“ Produkte in veganer & Industrie-zuckerfreien Variante anbieten.

KUCHEN Mindestabnahme pro Sorte <u>16 Stk</u> à		
Apfel-Mohnkuchen	€ 3,50	Stk.
Zwetschken-Streuselkuchen	€ 3,50	
Marillen Blechkuchen	€ 3,50	
Cheesecake mit Zitrone/Salzkaramell/Heidelbeeren	€ 4,50	
Erdbeer-Mascarpone	€ 4,50	
Kaiserschmarren mit Rösti nach Saison	€ 4,50	
BROWNIE Mindestabnahme pro Sorte <u>30 Stk</u> à		
Schoko	€ 2,50	Stk.
Cheesecake-Schoko	€ 2,50	
Banane-Nuss	€ 2,50	
COOKIES Mindestabnahme pro Sorte <u>30 Stk</u> à		
Schoko	€ 1,80	Stk.
Tripple-Schoko	€ 1,80	
Pecannuss-Caramell	€ 1,80	
Banane-Honig	€ 1,80	
Apfel-Zimt	€ 1,80	

Limonis
CATERING

VON SIMPLY RAW BAKERY

kombiniert verschiedene Früchte, Nüsse, Samen, Superfoods, Gemüse oder Kräuter aus biologischer Landwirtschaft und kreiert Gerichte, die herkömmlichen Speisen in nichts nachstehen, diese sogar geschmacklich übertreffen. Die Lebensmittel werden zu keinem Zeitpunkt ihrer Verarbeitung über eine Temperatur von 42 Grad erhitzt, gekocht oder gebacken. Dadurch bleiben alle Vitamine, Enzyme und Spuren elemente erhalten.

simply raw bakery • biologisch, vegan, in Rohkostqualität, laktosefrei, glutenfrei, sojafrei, ohne industriellen Zucker

CUPCAKES Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Portionen</u> à		ab € 4,50
Mohn-Zitrone		Stk.
Banana-Schoko		
Schoko-Schoko		
Banana-Pecan		
TORTEN 18 cm - ab € 55 = 12 Stück 24 cm - ab € 75 = 16 Stück 28 cm - ab € 85 = 18 Stück		ab € 55
Vanille & Schokolade		Stk.
Vanille & Himbeere		
Vanille & Matcha		
Himbeere & Zitrone		
Himbeere & Schokolade		
Banane & Schokolade		
Banane & Pecan		

CAKES Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Portionen</u> à		ab € 3,80
Sicilian Pistaccio		Stk.
Hello Dolly		
Linzerschnitte		
Supersoft Brownies		
TRÜFFEL Mindestabnahme pro Sorte <u>8 Portionen</u> à		ab € 1,80
Bounty Inspiration		Stk.
Schneeflöckchen		
Mint delight		
Kakoapowder		
Rocher		
Flower and spice		






GESCHMACK HAT
SAISON

BIO-OBST

Wenn Ihnen unsere süßen Varianten euch nicht zusagen sollten, können Sie gerne auch verschiedene Obstsorten (der Saison entsprechend) bei uns bestellen.
Diese werden in netten Obstkörben oder Schüsseln auf dem Buffet platziert.

BIO-OBST VARIANTE 1	€ 1 pro Person
Apfel, Birne, Banane, Trauben	
BIO-OBST VARIANTE 2	€ 2 pro Person
Erdbeeren oder Feigen	

FRÜHSTÜCK

Mindestabnahme pro Sorte 5 Portionen à		
Obstsalat 	€ 3,50	Stk.
Porridge 	€ 3,90	
Müsli	€ 3,90	
Mandel-Milchreis 	€ 3,90	

UNSERE SMOOTHIES

Gerne können Sie im Rahmen Ihrer Veranstaltung eine Smoothiebar buchen. Wir stellen Ihnen gerne einen Mitarbeiter/in sowie Maschinen & eine Obst- & Gemüsebar zur Verfügung – (Preis auf Anfrage)

SMOOTHIES IM LIMONI'S GEFERTIGT:	€ 3,50 / 0,25 l
Mindestabnahme pro Sorte 5 Portionen à	€ 5,50 / 0,50 l
ARTIGER ANTON (Ananas, Avocado, Spinat, Kurkuma, Apfel)	
BELEBENDE BABSİ (Basilikum, Avocado, Gurke, Apfel, Zitrone)	
FRECHER FERDL (Feige, Mohn, Orange, Apfel, Banane)	
GUTE GUNDULA (Gurke, Apfel, Minze)	
HOLDER HEINZ (Hanfsamen, Ananas, Apfel, Zitrone, Banane, Heidelbeeren)	
HÜBSCHE HENRIETTE (Heidelbeeren, Apfel, Zitrone)	
KOMISCHER KUNIBERT (Karotte, Sellerie, Apfel, Ingwer)	
REBELLISCHER RUDI (Rote Rübe, Apfel, Sellerie, Fenchel, Ingwer, Leinöl)	

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Smoothies den Saisonen angepasst sind & ständig wechseln.
Gerne können wir Ihnen die Smoothiecreationen passend zur Jahreszeit zusenden.



ALKOHOLFREIE BIO-GETRÄNKE

HASENFIT BIO-SÄFTE Verpackungseinheit (24 Flaschen zu 0,25/Liter)	à 3,-
Apfel-Holunder naturtrüb	Stk.
Apfel-Kirsch naturtrüb	
Apfel-Orange-Karotte naturtrüb	
Apfel naturtrüb	
Birne	
Karotte	
Orange	
Rote Rübe	
	à 4,-
Erdbeere	Stk.
Marille	
	à 2,50
Mineralwasser Römerquelle (leise & laut) 0,5 l	Stk.
FILTERKAFFEE Filterkaffee inkl. Pappbecher Design Limoni`s – nur in Zusammenhang mit einem Catering inkl. Personalbuchung möglich	à 2,50
100% Arabica Bohne/ Wiener Rösthaus, 1080 Wien, herrlicher direct Kaffee, zum besten Biokaffee 2014 gekrönt	Stk.

TEE In der Thermoskanne inkl. Pappbecher Design Limoni`s – nur in Zusammenhang mit einem Catering inkl. Personalbuchung möglich	à 2,50
Von Sonnentor aus dem Waldviertel	Stk.

STOPPELGELD

Selbstverständlich können Sie eigene Getränke mitnehmen und diese von unseren geschulten MitarbeiterInnen servieren lassen. Bitte beachten Sie, dass wir hierfür individuell Stoppelgeld pro Flasche berechnen müssen:		
Bier per Flasche	ab € 1,-	Stk.
Wein per Flasche	ab € 8,-	Stk.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE (COMING SOON)



GESCHMACK HAT
SAISON

PERSONAL

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Qualitätsstandards ausschließlich mit eigenem Personal garantieren. Unsere Mitarbeiter/innen sprechen zumindest zwei Fremdsprachen und haben ausreichende Erfahrung mit Veranstaltungen dieser Art. Damit gewährleisten wir einen gleich hohen Service- und Küchenstandard. Unser Personal trägt weißes Polo und graue Bistroschürzen.

- » **KOCH** pro Stunde à € 30,-
- » **SERVIERKRAFT** pro Stunde à € 30,-
- » **SERVICELEITER** pro Stunde à € 36,-
- » **KÜCHENCHEF** pro Stunde à € 36,-

LEIHGESCHIRR

FÜR LEIHGESCHIRR ENTFALLEN € 0,30/STÜCK

Fehlendes oder kaputtes Geschirr wird nach der Veranstaltung dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Um eine rechtzeitige Anlieferung zu gewährleisten, erlauben wir uns eine Anlieferung und Abholung für den Vortag oder den darauffolgenden Veranstaltungstag.

FAHRTKOSTEN

- » **LIEFERKOSTEN FÜR CANAPÉS** bis 100 Stück eine Fahrt ab € 20,-
- » **LIEFERKOSTEN VARIIEREN JE NACH MENGE & LIEFERORT**
100 Stück nach 1010 Wien zB ab € 00,-
- » **LIEFERKOSTEN FÜR EIN KLEINES CATERING BIS 30 PERSONEN** ab € 50,-
- » **LIEFERKOSTEN FÜR EIN GROSSES CATERING AB 30 PERSONEN** ab € 100,-

limonis
CATERING

AGB

http://www.limonis.at/wp-content/uploads/Limonis_AGB.pdf

BIO BRAUCHT SEINE ZEIT

Da im Bio Anbau nicht immer alles zur Verfügung steht, bitten wir Sie, unser Cateringangebot als Idee für Ihre Veranstaltung zu betrachten. Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne ein individuelles Angebot zu.

ES GILT:

- » **FRÜH BESTELLEN**, da nicht immer alles am selben Tag geliefert werden kann, jedoch immer frisch verarbeitet wird.
- » **FRÜH STORNIEREN**, da für Ihre Veranstaltung produziert wird und damit rechtzeitig begonnen oder bestellt wird.
- » Manchmal spielt die Natur nicht mit & der Spargel oder die Erdbeere erwacht etwas später aus dem Winterschlaf – wir finden bestimmt eine Lösung!

B2B:

Es verstehen sich alle Preise Netto.

