



CATERING

---

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

---

SEIT 1618 IN WIEN

*Brot, Brötchen, Sandwiches, Fingerfood  
und andere Kameel-Klassiker*

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht  
unserer kulinarischen Köstlichkeiten und alles,  
was Sie für Ihre Veranstaltung benötigen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Gustieren  
und stehen Ihnen jederzeit auch gerne  
persönlich zur Verfügung.

*Familie Friese*



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

## Imbiss „Klassik“

- Curry-Ei mit Schnittlauch\*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen\*
- Linsen mit Schinkenwürfeln\*
- Steirische Kürbiskerncreme\*
- Rotkraut mit Thunfisch\*
- Beinschinkensalat\*
- Hausfrauensalat mit Matjesfilet\*
- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren\*
- Mailänder Salami mit Gurkerl\*
- Französischer Brie mit Nüssen\*
- Punschkrapfen
- Pariser Spitz
- Esterhazyschnitte
- Kleine Kameelsachernschnitte
- Biskuitröllchen

\*) auf Schwarzbrot

### „Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 61,50

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 93,30

### „Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 102,50

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 155,50

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN

## Imbiss „Bognergasse“

- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen\*
- Linsen mit Schinkenwürfeln\*
- Rotkraut mit Thunfisch\*
- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren\*
- Mailänder Salami mit Gurkerl\*
- Roastbeef mit Artischockenherzen\*
- Bierweckerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren
- Sonnenblumenweckerl mit Rucola und Käse
- Toskanasandwich mit Mozzarella, Rucola & frischen Paradeisern
- Brioche mit Räucherlachs
- Topfensouffléwürfel
- Kokosbrownie
- Erdbeere getunkt in Schokolade
- Kardinalschnitte
- Limettenroulade

\*) auf Schwarzbrot

### „Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 78,60

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 110,10

### „Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 131,00

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 183,50

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

## Imbiss „Traditionell“

- Handgeschnittener Beinschinken mit Kren\*
- Prosciutto di San Daniele mit Artischockenherzen\*
- Mailänder Salami mit Gurkerl\*
- Französischer Brie mit Nüssen\*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen\*
- Curry-Ei mit Schnittlauch\*
- Jour-Laugenstangerl mit Schinken
- Pistazienweckerl mit Käse
- Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen
- Toskanasandwich mit Pecorino
- Apfelstrudel - Mini
- Topfenstrudel - Mini
- Kleine Kameelsachernschnitte
- Pariser Spitz
- Esterhazyschnitte

\*) auf Schwarzbrot

### „Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 80,40

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 111,90

### „Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 134,00

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 186,50

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN

## Imbiss „Vegetarisch“

- Curry-Ei mit Schnittlauch\*
- Steirische Kürbiskerncreme\*
- Liebstöckelcreme\*
- Gemüsesalat mit Kresse\*
- Maissalat mit Mandarinen\*
- Eierspeis mit Schnittlauch\*
- Paprikaweckerl mit Zucchini und Pesto
- Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen
- Tramezzini mit gegrillter Peperonata
- Tramezzini mit Mozzarella, Paradeisern und Basilikum
- Früchtespieß
- Waldviertler Mohnschnitte mit Himbeere
- Erdbeertopfenroulade
- Kokosbrownie
- Biskuitröllchen

\*) auf Schwarzbrot

### „Für den kleinen Hunger“

30 Stk. Brötchen: 74,70

30 Stk. Brötchen + 15 Stk. Süßes: 106,20

### „Für den großen Hunger“

50 Stk. Brötchen: 124,50

50 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 175,00

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN



Unsere Imbiss-Varianten haben wir für Sie als Beispiele zusammengestellt, einfach abzuwickeln, Sie müssen nur eine davon auswählen, alle sind für eine Anzahl von 10 Personen berechnet.

## *Kameel Cocktail-Sandwiches in Happengröße*

- Handgeschnittener Beinschinken und Kren\*
- Prosciutto di San Daniele mit Artischockenherzen\*
- Französischer Brie mit Nüssen\*
- Beinschinkensalat\*
- Linsen mit Schinkenwürfel\*
- Scharfer Fleischsalat mit Bohnen\*
- Schottischer Räucherlachs mit Wachteleispalte\*\*
- Eischeibe mit Ketakaviar\*\*
- Tramezzini „Venezia“ Mozzarella, Paradeiser und Basilikum
- Tramezzini „Venezia“ Schinken, Käse, Ei
- Kleine Esterhazyschnitte
- Eclair Vanille
- Früchteschüsslerl
- Steirischer Nusskuchen
- Limettenroulade

\*) auf Schwarzbrot

\*\*) auf Weissbrot

### „Für den kleinen Hunger“

60 Brötchen: 123,00

60 Stk. Brötchen + 25 Stk. Süßes: 175,50

### „Für den großen Hunger“

80 Brötchen: 164,00

80 Stk. Brötchen + 30 Stk. Süßes: 227,00

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN

## *Cocktail de Luxe – Canapés & Happen*

- Geräuchertes Forellenfilet\*
- Brie auf Schwarzbrot mit Trüffelscheibe
- Roastbeef englisch auf Schwarzbrot
- Kalbsleberpastete auf Schwarzbrot mit Quittengelée
- Garnelenspieß
- Parmesanstück mit Olive
- Beinschinkenröllchen
- Räucherlachs Schaumrolle
- Tramezzini „Venezia“ Thunfisch, Ei, Gurke
- Tramezzini „Venezia“ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben
- Erdbeere getunkt in Schokolade
- Punschkräpfen
- Pariser Spitz
- Früchteschüsslerl
- Apfelstreuselwürfel

\*) Canapés auf Weißbrot

### „Für den kleinen Hunger“

60 Pikant: 193,20

60 Pikant + 25 Stk. Süßes: 246,20

### „Für den großen Hunger“

80 Pikant: 257,60

80 Pikant + 30 Stk. Süßes: 321,20

DIE AUFLISTUNG DER ALLERGENE FINDEN SIE IN DEN EINZELLISTEN DER SPEISEN AUF DEN FOLGSEITEN

*Die Schwarzen Kameel „Klassiker“*

pro Stück 1,75

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot, bunt garniert, Grösse ca. 9x4 cm

ANZAHL

- \_\_\_ Lauch mit Lachs <sup>ACDMO</sup>
- \_\_\_ Scharfer Fleischsalat mit Bohnen <sup>ACGMO</sup>
- \_\_\_ Hausfrauensalat mit Matjesfilet <sup>ACDMO</sup>
- \_\_\_ Beinschinkensalat <sup>ACMO</sup>
- \_\_\_ Linsen mit Schinkenwürfeln <sup>ACMO</sup>
- \_\_\_ Lachscreme mit frischem Kren <sup>ACDGMO</sup>
- \_\_\_ Rotkraut mit Thunfisch <sup>ACDMO</sup>
- \_\_\_ Blunzenaufstrich mit gehacktem Sauerkraut <sup>ACMO</sup>
- vegetarisch
- \_\_\_ Curry-Ei mit Schnittlauch <sup>ACMO</sup>
- \_\_\_ Steirische Kürbiskerncreme <sup>ACGMO</sup>
- \_\_\_ Maissalat mit Mandarinen <sup>ACMO</sup>
- \_\_\_ Lauch mit sonnengetrockneten Paradeisern <sup>ACLMO</sup>
- \_\_\_ Hausfrauensalat mit Walnuss <sup>ACHMO</sup>
- \_\_\_ Linsen mit rotem Zwiebel <sup>ACMO</sup>
- \_\_\_ Rotkraut mit Radieschen <sup>ACGMO</sup>
- \_\_\_ Liebstockelcreme (saisonal) <sup>AG</sup>
- vegan
- \_\_\_ Gemüsesalat mit Kresse <sup>ALM</sup>
- \_\_\_ Champignon mit Zeller <sup>ALM</sup>
- \_\_\_ Karotten-Orangen-Ingwer-Aufstrich <sup>AM</sup>

*Die kleinen Schwarzen Kameel „Klassiker“*

ANZAHL \_\_\_ pro Stück 1,30

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot in Canapésgröße ca. 4,5x4,5 cm

*Schwarzbrotssandwiches „Traditionell“ – ca. 9x4 cm*

pro Stück 2,75

ANZAHL

- \_\_\_ Handgeschnittener Beinschinken und Kren <sup>AGO</sup>
- \_\_\_ Prosciutto di San Daniele und Artischockenherzen <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Mailänder Salami mit Gurkerl <sup>ACGMO</sup>
- \_\_\_ Truthahnbrust mit Zucchiniestreifen <sup>AGLM</sup>
- \_\_\_ Schweinsbraten mit Kraut <sup>AGM</sup>
- \_\_\_ Roastbeef mit Artischockenherzen <sup>AGM</sup>
- \_\_\_ Trüffelsalami aus dem Piemont mit Kapernbeeren <sup>AG</sup>
- vegetarisch
- \_\_\_ Eierspeis mit Schnittlauch <sup>ACG</sup>
- \_\_\_ Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Brie de Meaux mit Nüssen <sup>AGH</sup>
- \_\_\_ Verhackert's Antipasti-Gemüse <sup>AG</sup>

*Schwarzbrotssandwiches „Piccolo“ in Canapésgröße, ca. 4,5x4,5 cm*

ANZAHL \_\_\_ pro Stück 2,00



### Gefülltes Jourgebäck „Klassik“

pro Stück 2,90

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Bestellungen von Jourgebäck werktags nur bis 15 Uhr für den Folgetag entgegengenommen werden können.

ANZAHL

- — — Jour-Mohnsemmerl mit Kalbsleberpastete <sup>ACG</sup>
- — — Jour-Zwiebelweckerl mit ungarischer Salami <sup>AGLMN</sup>
- — — Jour-Vollkornsesamweckerl mit Salami <sup>AGLMN</sup>
- — — Jour-Laugenstangerl mit Schinken <sup>AG</sup>
- — — Jour-Parmesanweckerl mit Prosciutto di San Daniele <sup>AG</sup>
- — — Jour-Sesamweckerl mit Saunaschinken <sup>AGLMN</sup>
- — — Jour-Brioche mit Schinken <sup>ACG</sup>
- — — Jour-Brioche mit Schinken und Butterkäse <sup>ACG</sup>

vegetarisch

- — — Jour-Sonnenblumenweckerl mit Rucola und Käse <sup>AG</sup>
- — — Jour-Salzstangerl mit österreichischem Bergbaron <sup>AG</sup>
- — — Jour-Pistazienweckerl mit Käse <sup>AGH</sup>
- — — Jour-Olivenweckerl mit Blattspinat und Pinienkernen <sup>A</sup>
- — — Jour-Paprikaweckerl mit Zucchini und Pesto <sup>AG</sup>
- — — Jour-Kornspitz mit Brie de Meaux <sup>AFG</sup>
- — — Jour-Paradeiserweckerl mit Mozzarella und Rucola <sup>AG</sup>

### Gefülltes Jourgebäck „Spezial“

pro Stück 3,10

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Bestellungen von Jourgebäck werktags nur bis 15 Uhr für den Folgetag entgegengenommen werden können.

ANZAHL

- — — Jour-Bierweckerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Kaisersemmel mit handgeschnittenem Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Salzstangerl mit handgeschnittenem Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Laugenstangerl mit handgeschnittenem Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Brioche mit handgeschnittenem Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Croissant mit handgeschnittenem Beinschinken, Gurkerl und Kren <sup>AGMO</sup>
- — — Jour-Croissant mit Schinken, Käse und Ei <sup>ACG</sup>
- — — Jour-Croissant mit Salami, Rucola und Essiggurkerl <sup>AGM</sup>
- — — Jour-Croissant mit Prosciutto San Daniele und Artischocke <sup>AGLM</sup>
- — — Jour-Croissant mit Lachs, Kapern und Rucola <sup>AGDL</sup>
- — — Jour-Brioche mit schottischem Räucherlachs <sup>ACDG</sup>
- — — Jour-Olivenweckerl mit Roastbeef englisch gebraten und Sauce Tartare <sup>ACMO</sup>
- — — Jour-Sesamweckerl mit Truthahnbrust und Zucchiniestreifen <sup>AGLMN</sup>
- — — Jour-Kaisersemmel mit Trüffelsalami aus dem Piemont <sup>AG</sup>
- — — Jour-Kaisersemmel mit Trüffelmortadella <sup>AG</sup>
- — — Jour-Kaisersemmel mit Mozzarella, Paradeisern und Basilikum <sup>AGMO</sup>



### Gefülltes „Currybrioche“ von Kasses aus Thaya

pro Stück 4,20

ANZAHL

- \_\_\_ Currybrioche mit Prosciutto di San Daniele, Rucola und Gemüse <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Currybrioche mit Pecorino, Rucola, sonnengetrockneten Paradeisern & Basilikumpesto <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Currybrioche mit Shrimps, Zitronen und Cocktailcreme <sup>ABCMO</sup>
- \_\_\_ Currybrioche mit Putenschinken, Gemüse & Rucola <sup>AGLM</sup>
- \_\_\_ Currybrioche mit Ziegenkäse, Kirschparadeisern und Rucola <sup>AG</sup>

### Gefülltes Toskanasandwich „sonnig gebacken“

pro Stück 3,60

ANZAHL

- \_\_\_ Toskanasandwich mit Pecorino, Rucola, getrockneten Paradeisern & Basilikumpesto <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Toskanasandwich mit Prosciutto, Rucola, frischen Paradeisern & Basilikumpesto <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Toskanasandwich mit Mozzarella, Rucola, frischen Paradeisern & Basilikumpesto <sup>AG</sup>

### Diplomatensandwiches Weißbrot, Größe ca. 11x4 cm

pro Stück 3,60

ANZAHL

- \_\_\_ Schottischer Räucherlachs mit Wachteleispalte <sup>ACDFGMO</sup>
- \_\_\_ Crevetten pikant <sup>ABFG</sup>
- \_\_\_ Roastbeef mit Gemüsemayonnaise <sup>ACFMO</sup>
- \_\_\_ Blattspinat mit Saiblingskaviar <sup>ADFG</sup>
- \_\_\_ Eischeibe mit Ketakaviar <sup>ACDFGMO</sup>

### Diplomatensandwiches „die Kleinen“ – Ideal für einen Cocktail

pro Stück 2,50

### Canapés „Traditionell“ auf Schwarzbrot

pro Stück 3,20

ANZAHL

- \_\_\_ Beinschinken mit Kren <sup>AGO</sup>
- \_\_\_ Prosciutto di San Daniele mit Artischocken <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Mailänder Salami mit Kapernbeeren <sup>ACGMO</sup>
- \_\_\_ Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Kalbsleberpastete mit Früchten <sup>ACFG</sup>
- \_\_\_ Truthahnbrust mit Zucchiniestreifen <sup>AGLM</sup>
- \_\_\_ Brie de Meaux mit Nüssen <sup>AGH</sup>
- \_\_\_ Blauschimmelkäse mit Grapparosinen <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Roastbeef englisch <sup>AFGM</sup>

### Canapés „de Luxe“ auf Weißbrot

pro Stück 3,40

ANZAHL

- \_\_\_ Schottischer Räucherlachs mit Dille und Wachtelei <sup>ACDFGMO</sup>
- \_\_\_ Geräuchertes Forellenfilet mit Schnittlauch <sup>ADFG</sup>
- \_\_\_ Gebeizter Graved Lachs mit Honigsenf <sup>ADFGM</sup>
- \_\_\_ Crevetten pikant <sup>ABDFG</sup>
- \_\_\_ Blattspinat mit Lachskaviar <sup>ADFG</sup>
- \_\_\_ Brie mit Trüffelscheibe auf Schwarzbrot (saisonal) <sup>AG</sup>



*Tramezzini „Originale“* – Brot aus Italien – das echte!

pro Stück 3,80

ANZAHL

- \_\_\_ Schinken, Käse, Ei, Rucola <sup>ACFGMO</sup>
- \_\_\_ Prosciutto di San Daniele, Artischockenherzen <sup>ACFMO</sup>
- \_\_\_ Hühnerbrust, Stangensellerie, Apfelscheiben <sup>ACFLMO</sup>
- \_\_\_ Mailänder Salami, Balsamicozwiebel <sup>ACFGMO</sup>
- \_\_\_ Thunfisch, Ei, Gurke <sup>ACDFMO</sup>
- \_\_\_ Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven <sup>ACDFMO</sup>
- \_\_\_ Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern <sup>ACDFMO</sup>
- \_\_\_ Flusskrebs, Rucola, Sojasprossen <sup>ABCFMO</sup>

vegetarisch

- \_\_\_ Gegrillte Peperonata, Ei, Basilikum <sup>ACFMO</sup>
- \_\_\_ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben <sup>ACFGLMO</sup>
- \_\_\_ Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto <sup>ACFGMO</sup>
- \_\_\_ Mariniertes Blattspinat, Ei <sup>ACFGMO</sup>

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stk.

*Vollkorn-Tramezzini* – Roggen-Sonnenblumenbrot, „No Mayo“

pro Stück 3,80

ANZAHL

- \_\_\_ Schinken, Käse, Ei, Rucola <sup>ACG</sup>
- \_\_\_ Prosciutto di San Daniele, Artischockenherzen <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Hühnerbrust, Stangensellerie, Apfelscheiben <sup>AGL</sup>
- \_\_\_ Mailänder Salami, Balsamicozwiebel <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Thunfisch, Ei, Gurke <sup>ACDG</sup>
- \_\_\_ Thunfisch, roter Zwiebel, Oliven <sup>ACDG</sup>
- \_\_\_ Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern <sup>ACDG</sup>
- \_\_\_ Flusskrebs, Rucola, Sojasprossen <sup>ABCFMO</sup>

vegetarisch

- \_\_\_ Gegrillte Peperonata, Ei, Basilikum <sup>ACG</sup>
- \_\_\_ Blauschimmelkäse, Stangensellerie, Apfelscheiben <sup>AGL</sup>
- \_\_\_ Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto <sup>AG</sup>
- \_\_\_ Mariniertes Blattspinat, Ei <sup>ACG</sup>

*Tramezzini „Venezia“ oder die „Kleinen Vollkorn“* – Ideal für einen Cocktail

ANZAHL \_\_\_

pro Stück 2,80

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stk.





## Kalte kleine Happen

pro Stück

ANZAHL

----	Beinschinkenröllchen mit Krensalat <sup>AFGO</sup>	2,80
----	Hühnerbruststück mit Prosciutto und Parmesan gebacken <sup>ACG</sup>	3,50
----	Gefülltes Roastbeefröllchen <sup>ACFMO</sup>	3,30
----	Räucherlachs Schaumrolle <sup>ACDGMO</sup>	3,50
----	Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapernbeeren <sup>ACDMO</sup>	3,50
----	Melonenstück mit Prosciutto ummantelt	3,10
----	Wrap pikant gefüllt mit Hühnerfleisch, Chili und Paprika <sup>ACFMO</sup>	4,00
----	Wrap gefüllt mit Roastbeef, Salat und Zwiebelringen <sup>ACFMO</sup>	4,00
----	Bresaola mit Rucola und Parmesan <sup>AFO</sup>	3,10
----	Crespelle mit handgeschnittenem Beinschinken <sup>ACG</sup>	3,50
----	Crespelle mit Prosciutto di San Daniele <sup>ACG</sup>	3,50
----	Crespelle mit Lachs <sup>ACDG</sup>	3,50
----	Garnelenspieß auf Zitronengras <sup>B</sup>	4,50
----	Lachsröllchen Honig-Senfsauce <sup>ADLM</sup>	3,60
vegetarisch		
----	Brandteigkrapfen mit Kräutermousse <sup>ACG</sup>	3,10
----	Wrap mit Blattspinat und Büffelricotta <sup>AGF</sup>	4,00
----	Wrap gefüllt mit Avocado und Paradeisern <sup>ACFMO</sup>	4,00
Käsehappen		
----	Crespelle mit Blattspinat und Käse <sup>ACGM</sup>	3,50
----	Caprese - Baby-Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum <sup>G</sup>	2,60
----	Ziegenkäsebällchen im Zucchini mantel <sup>AFG</sup>	2,70
----	Parmesanstück mit Thymianolive <sup>G</sup>	2,60
----	Gorgonzola auf Pumpernickel mit Grapparosinen <sup>AGO</sup>	2,70
----	<b>Zufallsselektion:</b> Gerne stellen wir Ihnen eine köstlich bunte Mischung zusammen.	3,20



## Warme kleine Happen - werden kalt geliefert zum Selbst-Aufwärmen

pro Stück

ANZAHL

<input type="checkbox"/>	Hausgemachte Blätterteigkipferl mit Beinschinken <sup>AC</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Kalbsbutterschnitzel <sup>CG</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Knusprige Blunzentascherl <sup>AC</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalbsfilet <sup>ACG</sup>	3,70
<input type="checkbox"/>	Räucherlachs, im Mürbteig überbacken <sup>ACDGH</sup>	4,10
<input type="checkbox"/>	Zwiebel-Speck-Törtchen <sup>ACG</sup>	4,10
<input type="checkbox"/>	Riesengarnele mit Kräutern gebraten <sup>B</sup>	4,50
<input type="checkbox"/>	Kameel-Krokette mit unserem Beinschinken <sup>ACG</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Steirische-Krokette mit Kürbiskernen und feinem Hühnerfilet <sup>ACG</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Serrano-Krokette mit Rohschinken <sup>ACG</sup>	3,50
<input type="checkbox"/>	Jour-Kaisersemml mit Kalbsbutterschnitzel <sup>ACG</sup>	4,70
<input type="checkbox"/>	Jour-Kaisersemml mit Wr. Schnitzel (vom Kalbsfilet) <sup>ACG</sup>	4,90

vegetarisch

<input type="checkbox"/>	Blätterteigtascherl mit Ricotta und Blattspinat <sup>ACG</sup>	4,10
<input type="checkbox"/>	Gebackenes getrüffeltes Risottobällchen <sup>ACGLO</sup>	3,30
<input type="checkbox"/>	Antipasti-Spießchen	3,30
<input type="checkbox"/>	Überbackenes Champignon-Gemüse-Törtchen <sup>ACG</sup>	4,10
<input type="checkbox"/>	Quiche mit Spinat und Käse <sup>ACG</sup>	4,10
<input type="checkbox"/>	<b>Zufallsselektion:</b> Gerne stellen wir Ihnen eine köstlich bunte Mischung zusammen.	3,70

### Anlieferung

bitte ankreuzen

<input type="checkbox"/>	Anlieferung auf Pappsilber	
	Um die Qualität bestmöglich zu wahren, empfehlen wir Ihnen, die warmen Happen vor Ort im Backrohr bei 160 °C für 10 Minuten zu erwärmen.	
<input type="checkbox"/>	Anlieferung auf Chromplatten	
<input type="checkbox"/>	Anlieferung im Rechaud	
	Pro Rechaud werden für Miete, Brennpaste und Reinigung € 24,00 verrechnet.	

## Diverse Kleinigkeiten

ANZAHL

<input type="checkbox"/>	Feine Käsebackerei <sup>ACG</sup> ca. 150 Gramm	pro Stück	14,00
<input type="checkbox"/>	Glas Crudite (Gemüsesticks) mit Dipsauce <sup>GL</sup>	pro Stück	8,00
<input type="checkbox"/>	Brotkorb – Standard (verschiedene Brotsorten) <sup>AH</sup>	pro Portion	4,90
<input type="checkbox"/>	Brotkorb – Deluxe (große Auswahl an Brot und Jourgebäck) <sup>AH</sup>	pro Portion	6,00
<input type="checkbox"/>	Handgeschnittener Beinschinken & Kren <sup>O</sup>	pro Portion	9,50
<input type="checkbox"/>	Weinviertler „Feine Gurken“ im Glas <sup>M</sup>	210g	3,90
<input type="checkbox"/>	Weinviertler Minikürbisse im Glas	200g	4,50
<input type="checkbox"/>	Feine Auswahl von erlesenen Früchten im Korb (ca. 2,5 kg)	für 10 Personen	54,00
<input type="checkbox"/>	Obstplatte geschnitten 200g/Person	pro Portion	7,90



## Aus unserer Patisserie

ANZAHL	„CHAMELLE“ - SÜSSE GLÄSER		
— — —	Schoko pur <sup>GH</sup> Pralinemousse - Mousse von der Bitterschokolade - Edelbitterschokolade Mousse von der weißen Schokolade - Bitterschokoladen Canache	Glas	6,90
— — —	Saison Glas - 5 verschiedene Sorten Eines unserer süßen Gläser nach Saison-Angebot	Glas	6,90

## Törtchen

ANZAHL		
— — —	Sachertorte mit Marillenröster <sup>ACG</sup>	pro Stück 10,90
— — —	Mohn-Apfeltörtchen <sup>ACGH</sup>	pro Stück 10,90
— — —	Amaretto-Baumkuchen <sup>ACGH</sup>	pro Stück 10,90
— — —	Dunkle Schokolade <sup>ACG</sup>	pro Stück 10,90
— — —	Himbeer-Vanillecremetörtchen <sup>ACG</sup>	pro Stück 10,90
— — —	Tiramisutörtchen <sup>ACG</sup>	pro Stück 10,90



## Diverse Süße Happen

pro Stück 2,10

ANZAHL

- Apfelstrudel - Mini <sup>ACG</sup>
- Kleine Kameelsachernschnitte <sup>ACG</sup>
- Topfenstrudel - Mini <sup>ACG</sup>
- Biskuitröllchen <sup>AC</sup>
- Erdbeertopfenroulade <sup>ACFGH</sup>
- Eclair-Vanille <sup>ACGH</sup>
- Esterhazyschnitte <sup>ACGH</sup>
- Steirischer Nusskuchen <sup>ACGH</sup>
- Apfelstreuselwürfel <sup>ACG</sup>
- Kokos-Brownie <sup>ACFGH</sup>
- Waldviertler Mohnschnitte mit Himbeere <sup>ACGH</sup>
- Mandeltarte <sup>ACGH</sup>
- Pariser Spitz <sup>ACGH</sup>
- Kardinalschnitte <sup>ACG</sup>
- Erdbeere getunkt in dunkler Schokolade <sup>GH</sup>
- Erdbeere getunkt in weißer Schokolade <sup>GH</sup>
- Früchtespieß
- Früchtespieß getunkt in Schokolade <sup>FG</sup>
- Petits Tartes aux Fruits (Früchteschüsslerl) <sup>ACGH</sup>
- Limettenroulade <sup>ACGH</sup>
- Tiramisuwürfel <sup>ACGH</sup>
- Topfensouffléwürfel <sup>ACG</sup>
- Himbeerschüsslerl <sup>ACGH</sup>
- Brombeerschüsslerl <sup>ACGH</sup>
- Heidelbeerschüsslerl <sup>ACGH</sup>
- Erdbeerschüsslerl <sup>ACGH</sup>

---- **Zufallsselektion:** Gerne stellen wir Ihnen eine köstlich bunte Mischung zusammen. pro Stück 2,10

---- Die „weltbesten“ Punschkrapfen <sup>AC</sup> pro Stück 2,20

## Nach Saison

---- Puppenkrapfen <sup>ACG</sup> - Lieferung nach 10:00 Uhr (von 11. November bis Faschingsdienstag) pro Stück 2,40

Jour - Plunder <sup>A</sup>

pro Stück 2,50

- z.B.: gefüllt mit Marzipan-Kirsch <sup>ACEGH</sup>, Mohn <sup>ACG</sup>, Topfen <sup>ACGH</sup>  
Nuss <sup>ACGH</sup>, Vanille-Frucht <sup>ACG</sup>, Banane-Nuss <sup>ACGH</sup>



## Getränke

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment, für besondere Wünsche stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

ANZAHL	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
---	Orangensaft frisch gepresst mit Fruchtfleisch	1,0l Flasche	8,90
---	Pink Grapefruitsaft frisch gepresst mit Fruchtfleisch	1,0l Flasche	8,90
---	Apfelsaft Obsthof Wetter - naturtrüb	1,0l Flasche	7,90
---	Pago Orangensaft	1,0l Flasche	2,90
---	Vöslauer prickelnd /still / mild	0,75l Flasche	2,90
ANZAHL	KONFERENZGETRÄNKE		
---	Vöslauer prickelnd/still	0,33l Flasche	1,90
---	Coca Cola, Coca Cola light	0,33l Flasche	2,40
---	Wachauer Marillennektar Kameel-Selektion	0,2l Flasche	3,30
---	Williams Christ Birne Obsthof Reisinger	0,2l Flasche	3,30
---	Johannisbeere Obsthof Reisinger	0,2l Flasche	3,30
ANZAHL	AQUA MONACO		
---	Tonic Water	0,23l Flasche	3,10
---	Bitter Lemon	0,23l Flasche	3,10
---	Ginger Ale	0,23l Flasche	3,10
ANZAHL	KAFFEE / TEE		
---	Filterkaffee (á 8 Tassen in Thermoskanne) komplett mit Milch <sup>G</sup> , Zucker, Süßstoff		14,50
---	Nespresso nach Verbrauch (nur mit Nespressomaschine) mit Milch <sup>G</sup> , Zucker, Süßstoff		2,50
---	Nespressomaschine (Tagesmiete)		34,00
---	Kanne Tee mit verschiedenen Teesorten aus der Kameel-Selektion, Zucker und Süßstoff		9,90
ANZAHL	BIER		
---	Reininghaus, Jahrgangspils <sup>AO</sup>	0,3l Flasche	3,00
---	Gösser Naturgold, alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,5l Flasche	3,00



## Wein &amp; Schaumwein

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment, für besondere Wünsche stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

ANZAHL	WEISSWEIN AUS DER KAMEEL-SELEKTION °		
---	Grüner Veltliner „Bognergasse“, Schmid - Kremstal	0,75l Flasche	8,90
---	Grüner Veltliner „Bognergasse“, Schmid - Kremstal	1,5l Flasche	20,90
---	„Wiener Grüner Veltliner“, Wieninger - Wien	0,75l Flasche	14,90
---	Grüner Veltliner Smaragd „Maria“, Prager - Wachau	0,75l Flasche	39,90
---	Riesling Smaragd „Heiliger Geist“ Kremstal DAC Reserve, Schmid - Kremstal	0,75l Flasche	26,90
---	Schwarz & Kameel Scheurebe-Chardonnay, Schwarz - Neusiedlersee	0,75l Flasche	21,90
---	Gelber Muskateller „Ried Obegg“, Trummer - Süd-Stmk.	0,75l Flasche	16,90
---	Sauvignon Blanc, „Krois“, Gross - Süd-Stmk.	0,75l Flasche	16,90
---	Welschriesling, Gross - Süd-Stmk.	0,75l Flasche	12,90
ANZAHL	ROTWEIN AUS DER KAMEEL-SELEKTION °		
---	Zweigelt „Bognergasse“, Schmid - Kremstal	0,75l Flasche	8,90
---	Blaufränkisch „Ried Fabian“, Gager - Mittelbgld.	0,75l Flasche	12,90
---	Cuvée Classique, St. Laurent-Zweigelt, Umathum - Neusiedlersee	0,75l Flasche	16,90
---	Cuvée Unique, Blaufränkisch-Syrah, Gesellmann - Mittelbgld.	0,375l Flasche	16,90
---	Cuvée Unique, Blaufränkisch-Syrah, Gesellmann - Mittelbgld.	0,75l Flasche	21,90
---	Bordeaux, Château Dutruch Grand Poujeaux, Bordeaux	0,75l Flasche	21,90
ANZAHL	SCHAUMWEIN AUS DER KAMEEL-SELEKTION °		
---	Sekt Reserve Royal, trocken	0,2l Flasche	4,50
---	Sekt Reserve Royal, trocken	0,375l Flasche	9,90
---	Sekt Reserve Royal, trocken	0,75l Flasche	12,90
---	Prosecco DOC Treviso, Spezialabfüllung „Adami“, Colbertaldo	0,75l Flasche	12,90
---	Champagner Mathieu Princet Grande Reserve Premiere Cru	0,75l Flasche	46,90

*Wenn Sie Interesse an unserem gesamten Weinsortiment haben, senden wir Ihnen sehr gerne unsere Weinliste oder beraten Sie persönlich!*



### *Geschirr (pro Tag)*

Für den Fall der Fälle helfen wir Ihnen gerne aus: kleiner Auszug aus unserem Gesamtsortiment!

ANZAHL

---	Sektgläser á 36 Stk.	pro Rack	17,50
---	Weingläser á 25 Stk.	pro Rack	18,50
---	Bordeauxgläser á 16 Stk.	pro Rack	10,50
---	Biergläser á 25 Stk.	pro Rack	13,00
---	Gläser für alkoholfreie Getränke á 25 Stk	pro Rack	13,00
---	Kaffeetassen komplett inkl. Löffel á 25 Stk.	pro Rack	26,00
---	Cocktailteller ca 12cm Durchmesser	pro Stk.	0,45
---	Teller 21cm Durchmesser	pro Stk.	0,55
---	Pappteller	pro Stk.	0,35
---	Trinkbecher	pro Stk.	0,35
---	Rechaud - Chafing dish inkl. Brennpaste	pro Stk.	24,00

### *Mobiliar pro Tag*

ANZAHL

---	Stehtisch	pro Stk.	16,00
---	Buffettisch, 180x80cm, inkl. Tischwäsche	pro Stk.	33,00

### *Tischwäsche*

ANZAHL

---	Tischtuch 140 x 140	pro Stk.	7,00
---	Tischtuch 280 x 140	pro Stk.	8,00
---	Tischtuch 210 x 210	pro Stk.	10,50
---	Tischtuch 3m Durchmesser	pro Stk.	17,50

### *Party-Service*

Sollten Sie an einem Partyservice inkl. Personal mit Geschirr, Mobiliar, Tischwäsche, Blumenschmuck, etc. interessiert sein, können wir Ihnen selbstverständlich gerne ein Gesamtkonzept für Ihre Veranstaltung ausarbeiten.

Bitte wenden sie sich an unser Cateringabteilung unter 01 / 533 81 25 DW 14 oder DW 34



## Zustellservice

Zustellzeiten: Montag – Sonntag

___ 08:00 – 08:30	___ 11:30 – 12:00	___ 14:30 – 15:00
___ 08:30 – 09:00	___ 12:00 – 12:30	___ 15:00 – 15:30
___ 09:00 – 09:30	___ 12:30 – 13:00	___ 15:30 – 16:00
___ 09:30 – 10:00	___ 13:00 – 13:30	___ 16:00 – 16:30
___ 10:00 – 10:30	___ 13:30 – 14:00	___ 16:30 – 17:00
___ 10:30 – 11:00	___ 14:00 – 14:30	___ 17:00 – 17:30
___ 11:00 – 11:30		

## Zustellpreise

1 Bezirk: 16,00	12 Bezirk: 29,00
2 Bezirk: 19,50	13 Bezirk: 34,00
3 Bezirk: 19,50	14 Bezirk: 34,00
4 Bezirk: 19,50	15 Bezirk: 31,00
5 Bezirk: 19,50	16 Bezirk: 31,00
6 Bezirk: 19,50	17 Bezirk: 31,00
7 Bezirk: 19,50	18 Bezirk: 31,00
8 Bezirk: 19,50	19 Bezirk: 35,00
9 Bezirk: 19,50	20 Bezirk: 31,00
10 Bezirk: 29,00	21 Bezirk: 35,00
11 Bezirk: 29,00	22 Bezirk: 35,00
	23 Bezirk: 35,00

Gerne stellen wir auch außerhalb Wiens zu,  
der Zustellpreis wird individuell berechnet!  
Bei Getränkebestellung und Equipmet  
erhöhen sich die Transportkosten.

### **Mindestbestellmenge:**

Wir bitten um Verständnis, dass die händische Fertigung unserer Produkte eine Mengenabnahme pro Sorte,  
von mindestens 4 Stück verlangt (gilt selbstverständlich nicht für Getränke).

Mindestbestellwert: 50 €

### **Wichtige Information zu Allergenen**

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.





## LIEFERADRESSE

\_\_\_\_\_  
Firma / Name

\_\_\_\_\_  
Adresse

\_\_\_\_\_  
PLZ

\_\_\_\_\_  
Ort

\_\_\_\_\_  
z.H.

\_\_\_\_\_  
Telefon

## RECHNUNGSADRESSE

\_\_\_\_\_  
Firma / Name

\_\_\_\_\_  
Adresse

\_\_\_\_\_  
PLZ

\_\_\_\_\_  
Ort

\_\_\_\_\_  
z.H.

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
FAX

\_\_\_\_\_  
MAIL

\_\_\_\_\_  
Unterschrift