

SEIT 1618



ZUM SCHWARZEN KAMEEL

CATERING

Preisliste

IN DER BOGNERGASSE

KAMEEL KLASSIKER & TRADITIONELLE

Unsere Imbiss-Varianten auf Schwarzbrot berechnen wir auf Basis für 10 Personen.

Scharfer Fleischsalat mit Bohnen
Linsen mit Schinkenwürfeln
Rotkraut mit Thunfisch
Beinschinkensalat
Hausfrauensalat mit Matjesfilet

Handgeschnittener Beinschinken mit Kren
Mailänder Salami mit Gurkerl
✓ Curry-Ei mit Schnittlauch
✓ Steirische Kürbiskerncreme
✓ Französischer Brie mit Nüssen

GROSSER HUNGER

60 Brötchen (je 6 Stück pro Sorte)

~ 135,⁰⁰ ~

ZWISCHENDURCH

40 Brötchen (je 4 Stück pro Sorte)

~ 90,⁰⁰ ~

KLEINER HUNGER

20 Brötchen (je 2 Stück pro Sorte)

~ 45,⁰⁰ ~

DAZU SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Punschrapferl
Pariser Spitz

Biskuitröllchen
Apfelstreuselwürfel

Esterhazyschnitte
Kameel Sacherwürfel

GROSSER HUNGER

30 Stück (je 5 Stück pro Sorte)

~ 76,⁵⁰ ~

ZWISCHENDURCH

24 Stück (je 4 Stück pro Sorte)

~ 61,²⁰ ~

KLEINER HUNGER

12 Stück (je 2 Stück pro Sorte)

~ 30,⁶⁰ ~

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

KAMEEL BOGNERGASSE

Unsere gemischten Imbiss-Varianten berechnen wir auf Basis für 10 Personen.

✓ Curry-Ei mit Schnittlauch*
Linsen mit Schinkenwürfeln*
Rotkraut mit Thunfisch*
Handgeschnittener Beinschinken mit Kren*
Mailänder Salami mit Gurkerl*
Roastbeef mit Artischockenherzen*

Jour-Kaisersemmel mit handgeschnittenem
Beinschinken, Gurkerl und Kren
Jour-Brioche mit Räucherlachs
✓ Jour-Sonnenblumenweckerl mit Rucola und Käse
✓ Toskanasandwich mit Mozzarella, Rucola
& frischen Paradeisern

GROSSER HUNGER

60 Brötchen (je 6 Stück pro Sorte)

~ 184,⁸⁰ ~

ZWISCHENDURCH

40 Brötchen (je 4 Stück pro Sorte)

~ 123,²⁰ ~

KLEINER HUNGER

20 Brötchen (je 2 Stück pro Sorte)

~ 61,⁶⁰ ~

DAZU SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Topfensouffléwürfel
Kokosbrownie

Kardinalschnitte
Steirischer Nusskuchen

Limettenroulade
Apfelstrudel-Mini

GROSSER HUNGER

30 Stück (je 5 Stück pro Sorte)

~ 75,⁰⁰ ~

ZWISCHENDURCH

24 Stück (je 4 Stück pro Sorte)

~ 60,⁰⁰ ~

KLEINER HUNGER

12 Stück (je 2 Stück pro Sorte)

~ 30,⁰⁰ ~

*) auf Schwarzbrot

KAMEEL VEGETARISCH & VEGAN

Unsere Imbiss-Varianten auf Schwarzbrot berechnen wir auf Basis für 10 Personen.

Curry-Ei mit Schnittlauch
Steirische Kürbiskerncreme
Liebstöckelcreme
Brie mit Nüssen
Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum

^{VE} Linsen mit Zwiebeln
^{VE} Maissalat mit Mandarinen
^{VE} Lauch mit sonnengetrockneten Paradeisern
^{VE} Karotten-Orangen-Ingwer-Aufstrich
^{VE} Gemüsesalat mit Kresse

GROSSER HUNGER

60 Brötchen (je 6 Stück pro Sorte)

~ 129,00 ~

ZWISCHENDURCH

40 Brötchen (je 4 Stück pro Sorte)

~ 86,00 ~

KLEINER HUNGER

20 Brötchen (je 2 Stück pro Sorte)

~ 43,00 ~

DAZU SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Mohnschnitte mit Himbeere
Topfensouffléwürfel

Kokosbrownie
Biskuitröllchen

^{VE} Erdbeere, getunkt in dunkler Schokolade
^{VE} Früchtespieß

GROSSER HUNGER

30 Stück (je 5 Stück pro Sorte)

~ 75,00 ~

ZWISCHENDURCH

24 Stück (je 4 Stück pro Sorte)

~ 60,00 ~

KLEINER HUNGER

12 Stück (je 2 Stück pro Sorte)

~ 30,00 ~

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

KAMEEL COCKTAILPARTY

Canapés und kalte Happen berechnen wir auf Basis für 10 Personen.
Unsere Canapés und kalten Häppchen sind in 1-2 Bissen zu genießen.

Handgeschnittener Beinschinken mit Kren*
Prosciutto San Daniele mit Artischockenherzen*
Tramezzini „Venezia“ - Mailänder Salami, Balsamicozwiebeln
Tramezzini „Venezia“ - Thunfisch, Ei, Gurke
^V Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum**

Schottischer Räucherlachs mit Wachteileispalte**
Eiscreme mit Ketakaviar**
^V Brie de Meaux mit Trüffelscheibe**
Lachsrollchen mit Honig-Senfsauce
Garnelenspieß mit Zitronengras

GROSSER HUNGER

80 Stück Canapés und kalte Happen
(je 8 Stück pro Sorte)

~ 340,00 ~

ZWISCHENDURCH

60 Stück Canapés und kalte Happen
(je 6 Stück pro Sorte)

~ 255,00 ~

KLEINER HUNGER

40 Stück Canapés und kalte Happen
(je 4 Stück pro Sorte)

~ 170,00 ~

DAZU SÜSSES AUS UNSERER PATISSERIE

Esterhazyschnitte
Eclair Vanille

Früchteschüssel
Erdbeere, getunkt in Schokolade

Limettenroulade
Pariser Spitz

GROSSER HUNGER

30 Stück (je 5 Stück pro Sorte)

~ 75,00 ~

ZWISCHENDURCH

24 Stück (je 4 Stück pro Sorte)

~ 60,00 ~

KLEINER HUNGER

12 Stück (je 2 Stück pro Sorte)

~ 30,00 ~

*) auf Schwarzbrot ***) auf Weißbrot

BRÖTCHEN & SANDWICHES

DIE SCHWARZEN KAMEEL „KLASSIKER“

Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher) auch glutenfrei erhältlich

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot, bunt garniert,

Größe ca. 9 x 4 cm

- — — Lauch mit Lachs ^{ADM}
- — — Scharfer Fleischsalat mit Bohnen ^{ACM}
- — — Hausfrauensalat mit Matjesfilet ^{ACDMO}
- — — Beinschinkensalat ^{ACMO}
- — — Linsen mit Schinkenwürfeln ^{AM}
- — — Lachscreme mit frischem Kren ^{ACDGM}
- — — Rotkraut mit Thunfisch ^{ACDMO}
- — — Blunzenaufstrich mit gehacktem Sauerkraut ^{ACMO}
- — — ^V Curry-Ei mit Schnittlauch ^{ACM}
- — — ^V Steirische Kürbiskerncreme ^{ACGM}
- — — ^V Hausfrauensalat mit Walnuss ^{ACHMO}
- — — ^V Rotkraut mit Radieschen ^{ACMO}
- — — ^V Liebstöckelcreme ^{AG}
- — — ^{VE} Gemüsesalat ^{ALM}
- — — ^{VE} Champignons mit Zeller ^{ALM}
- — — ^{VE} Karotten-Orangen-Ingwer-Aufstrich ^{AM}
- — — ^{VE} Maissalat mit Mandarinen ^{AM}
- — — ^{VE} Lauch mit sonnengetrockneten Paradeisern ^{AMO}
- — — ^{VE} Linsen mit roten Zwiebeln ^{AM}

pro Stk. 1,95

SCHWARZBROTSANDWICHES „TRADITIONELL“

Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher) auch glutenfrei erhältlich

Größe ca. 9 x 4 cm

- — — Handgeschnittener Beinschinken und Kren ^{AGO}
- — — Prosciutto San Daniele und Artischockenherz ^{AG}
- — — Mailänder Salami mit Gurkerl ^{AGMO}
- — — Truthahnbrust mit Zucchiniestreifen ^{AG}
- — — Roastbeef mit Artischockenherzen ^{AGM}
- — — ^V Eierspeis mit Schnittlauch ^{ACG}
- — — ^V Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum ^{AG}
- — — ^V Brie de Meaux mit Nüssen ^{AGHO}

pro Stk. 2,95

DIPLOMATENSANDWICHES

Bunt belegt – auf feinem Weißbrot, Größe ca. 11 x 4 cm

- — — Schottischer Räucherlachs mit Wachteleispalte ^{ACDGM}
- — — Crevetten auf Hummercreme ^{ABGM}
- — — Roastbeef mit Artischocke ^{AGM}
- — — Blattspinat mit Saiblingskaviar ^{ADG}
- — — Eischeibe mit Ketakaviar ^{ACDGM}

pro Stk. 4,80

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK „KLASSIK“

Bitte haben Sie Verständnis, dass Bestellungen von Jourgebäck werktags nur bis 14 Uhr für den Folgetag entgegengenommen werden können.

- — — Mohnsemmerl mit Kalbsleberpastete ^{AFG}
- — — Zwiebelweckerl mit ungarischer Salami ^{AFGM}
- — — Vollkornsesamweckerl mit Salami ^{AFGMN}
- — — Laugenstangerl mit Schinken ^{AG}
- — — Sesamweckerl mit Saunaschinken ^{AFGN}
- — — Brioche mit Schinken und Käse ^{AGG}
- — — ^V Sonnenblumenweckerl mit Rucola & Käse ^{AFGN}
- — — ^V Salzstangerl mit österreichischem Bergbaron ^{AFG}
- — — ^V Pistazienweckerl mit Käse ^{AFGH}
- — — ^V Olivenweckerl mit Blattspinat & Pinienkernen ^{AF}
- — — ^V Paprikaweckerl mit Zucchini und Pesto ^{AFG}
- — — ^V Paradeiserweckerl mit Mozzarella und Rucola ^{AFG}
- — — ^V Kornspitz mit Brie de Meaux ^{AFG}

pro Stk. 3,40

GEFÜLLTES JOURGEBÄCK „SPEZIAL“

Glutenfreie Sorten auf Anfrage (mind. 1 Tag vorab) erhältlich

- — — Bierweckerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren ^{AFGMO}
- — — Kaisersemmerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren ^{AFGMO}
- — — Salzstangerl mit Beinschinken, Gurkerl und Kren ^{AFGMO}
- — — Croissant mit Salami, Rucola und Essiggurkerl ^{AGMO}
- — — Croissant mit Schinken, Käse und Ei ^{ACG}
- — — Croissant mit Prosciutto San Daniele & Artischocke ^{AG}
- — — Croissant mit Lachs, Kapern und Rucola ^{ADG}
- — — Brioche mit schottischem Räucherlachs ^{ACDG}
- — — Parmesanweckerl mit Prosciutto San Daniele ^{AFG}
- — — Olivenweckerl mit Roastbeef und Sauce Tartare ^{ACFMO}
- — — Sesamweckerl mit Truthahnbrust & Zucchiniestreifen ^{AFGN}
- — — Kaisersemmerl mit Trüffelsalami aus dem Piemont ^{AFG}

pro Stk. 3,90

GEFÜLLTE CURRYBRIOCHE VON KASSE AUS THAYA

- — — Prosciutto San Daniele, Rucola und Gemüse ^{ACGM}
- — — Shrimps, Zitronen und Cocktailcreme ^{ABCGM}
- — — Putenschinken, Gemüse und Rucola ^{ACGM}
- — — ^V Ziegenkäse, Kirschparadeiser und Rucola ^{ACGM}
- — — ^V Pecorino, Rucola, sonnengetrocknete
Paradeiser und Basilikumpesto ^{ACGMO}

Preis pro Stk. 5,40

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).

ITALIENISCHE SANDWICHES

TOSKANA-SANDWICHES

- — — Prosciutto, Rucola, frische Paradeiser & Basilikumpesto ^{AG}
- — — ^V Mozzarella, Rucola, frische Paradeiser & Basilikumpesto ^{AG}
- — — ^V Pecorino, Rucola, getrocknete Paradeiser & Basilikumpesto ^{AGO}

pro Stk. 4,⁹⁰

TRAMEZZINI

- — — Schinken, Käse, Ei, Rucola ^{ACFGM}
- — — Prosciutto San Daniele, Artischockenherzen ^{ACFM}
- — — Mailänder Salami, Balsamicozwiebeln ^{ACFGMO}
- — — Thunfisch, Ei, Gurke ^{ACDFM}
- — — Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven ^{ACDFM}
- — — Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern ^{ACDFM}
- — — ^V Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto ^{ACFGM}
- — — ^V Mariniertes Blattspinat, Ei ^{ACFGM}

pro Stk. 4,⁷⁰



KAMEEL COCKTAIL-EMPfang

Jedes Brötchen ist elegant in 1-2 Bissen zu genießen.

DIE KLEINEN „KLASSIKER“

Pikante Aufstriche auf Schwarzbrot, bunt garniert,
Größe ca. 4,5 x 4,5 cm

- — — Scharfer Fleischsalat mit Bohnen ^{ACM}
- — — Hausfrauensalat mit Matjesfilet ^{ACDMO}
- — — Linsen mit Schinkenwürfeln ^{AM}
- — — Lachscreme mit frischem Kren ^{ACDGM}
- — — Rotkraut mit Thunfisch ^{ACDMO}
- — — ^V Curry-Ei mit Schnittlauch ^{ACM}
- — — ^V Steirische Kürbiskerncreme ^{ACGM}
- — — ^{VE} Maissalat mit Mandarinen ^{AM}
- — — ^{VE} Karotten-Orangen-Ingwer-Aufstrich ^{AM}

pro Stk. 1,³⁵

„TRADITIONELL“ PICCOLO

Schwarzbrot, bunt garniert, Größe ca. 4,5 x 4,5 cm

- — — Handgeschnittener Beinschinken und Kren ^{AGO}
- — — Prosciutto San Daniele und Artischockenherzen ^{AG}
- — — Mailänder Salami mit Gurkerl ^{AGMO}
- — — Truthahnbrust mit Zucchiniestreifen ^{AG}
- — — Roastbeef mit Artischockenherzen ^{AGM}
- — — ^V Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum ^{AG}
- — — ^V Brie de Meaux mit Nüssen ^{AGHO}

pro Stk. 2,⁰⁰

TRAMEZZINI „VENEZIA“

- — — Schinken, Käse, Ei, Rucola ^{ACFGM}
- — — Prosciutto di San Daniele, Artischockenherzen ^{ACFM}
- — — Mailänder Salami, Balsamicozwiebeln ^{ACFGMO}
- — — Thunfisch, Ei, Gurke ^{ACDFM}
- — — Räucherlachs, Zitronenscheibe, Kapern ^{ACDFM}
- — — ^V Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto ^{ACFGM}
- — — ^V Mariniertes Blattspinat, Ei ^{ACFGM}

pro Stk. 2,⁹⁵

CANAPÉS „DE LUXE“

Weißbrot, Größe ca. 4,5 x 4,5 cm

- — — Schottischer Räucherlachs mit Dille und Wachteile ^{ACDGM}
- — — Gebeizter Graved Lachs mit Honigsenf ^{ADM}
- — — Crevetten auf Hummercreme ^{ABGM}
- — — Blattspinat mit Ketakaviar ^{ADG}
- — — Eischeibe mit Ketakaviar ^{ACDGM}
- — — Ketakaviar mit Zitronenscheibe ^{ADG}
- — — ^V Mozzarella mit Basilikumpesto und Paradeisern ^{AG}
- — — ^V Brie de Meaux mit Trüffelscheibe ^{AG}

pro Stk. 5,⁴⁰

KALTE KLEINE HAPPEN

---	Beinschinkenröllchen mit Krensalat ^{AGO}	3,40
---	Gefülltes Roastbeefröllchen ^{ACMO}	4,20
---	Räucherlachs-Schaumrolle ^{ACDGMO}	4,70
---	Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Kapernbeeren ^{ACDM}	4,60
---	Melonenstück, mit Prosciutto ummantelt	3,90
---	Wrap, pikant gefüllt mit Hühnerfleisch, Chili und Paprika ^{ACM}	4,90
---	Wrap, gefüllt mit Roastbeef, Salat und Zwiebelringen ^{ACM}	4,90
---	Garnelenspieß auf Zitronengras ^B	5,60
---	Lachsröllchen mit Honig-Senfsauce ^{ADGM}	5,40
---	✓ Brandteigkrapfen mit Kräutermousse ^{ACG}	4,10
---	✓ Wrap, gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse ^{AG}	4,90
---	✓ Wrap, gefüllt mit Avocado und Paradeisern ^{ACM}	4,90
---	✓ Caprese - Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum ^G	3,30
---	✓ Ziegenkäsebällchen im Zucchini Mantel ^{AG}	3,50
---	✓ Parmesanstück mit Thymianolive ^G	3,40
---	✓ Glas Crudite (Gemüsesticks) mit Dipsauce ^{CGLMO}	9,50

Zufallsselektion:

- ☐ Gerne stellen wir Ihnen eine köstlich bunte Mischung zusammen. 4,00

WARMER KLEINE HAPPEN

werden kalt geliefert, können jedoch ganz einfach im Backofen bei 160 °C
für ca. 10 Minuten aufgewärmt werden.

---	Hausgemachtes Blätterteigkipferl mit Beinschinken ^{ACG}	4,40
---	Kalbsbutterschnitzel ^{ACG}	4,10
---	Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalbsfilet ^{AC}	4,60
---	Zwiebel-Speck-Törtchen ^{ACG}	4,90
---	Riesengarnele, mit Kräutern gebraten ^B	5,50
---	Jour-Kaisersemml mit Kalbsbutterschnitzel ^{ACFG}	5,50
---	Jour-Kaisersemml mit Wiener Schnitzel (vom Kalbsfilet) ^{ACFG}	5,90
---	✓ Gebackenes getrüffelt Risottobällchen ^{ACGLO}	4,00
---	✓ Quiche mit Lauch ^{ACM}	4,90
---	✓ Quiche mit Spinat und Käse ^{ACG}	4,90
---	✓ Antipasti-Spießchen	3,80
---	✓ Quiche mit Ratatouille ^{AHLO}	4,90

Zufallsselektion:

- ☐ Gerne stellen wir Ihnen eine köstlich bunte Mischung zusammen. 4,40

ANLIEFERUNG

Auf Wunsch liefern wir unsere Happen warm – im Rechaud, fertig zum Genießen.

Bitte beachten Sie: Ein Rechaud bietet Platz für ca. 30 Happen.



Pro Rechaud werden für Miete, Brennpaste und Reinigung € 27,00 verrechnet sowie Abholkosten in Höhe der Lieferkosten.

DELIKATESSENPLATTEN

Stilvoll auf eleganten schwarzen Einwegplatten angerichtet - sofort servierbereit.

		3 Personen	6 Personen
---	Handgeschnittener Beinschinken mit Kren ^{AO}	57,00	114,00
---	Vitello Tonnato mit Kapernbeeren ^{ADMO}	66,00	129,00
---	Antipasto misto ^{AGO} gegrilltes mediterranes Gemüse, Prosciutto, Parmesan, Oliven und Kapernbeeren	53,00	106,00
---	Prosciutto San Daniele mit Artischocken ^{AO}	49,00	98,00
---	Hors d'œuvre „Kameel“ ^{ACDGMO} handgeschnittener Beinschinken und Kren, Prosciutto San Daniele mit Artischockenherzen, rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare, Vitello Tonnato, Kapernbeeren und Thunfischsauce	93,00	155,00
---	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare ^{ACMO}	78,00	156,00
---	^{VE} Mediterranes Gemüse gegrillt, kalt serviert ^{AO}	65,00	130,00
---	Räucherlachs aus Norwegen mit Honig-Dill-Dijonsauce ^{ADM}	84,00	168,00
---	Käsebrett aus Italien ^{AGO} Gorgonzola ^(K) , Pecorino Moliterno ^(S) , Parmesan ^(K) , Grapparosinen, Feigen	76,00	145,00
---	Käsebrett aus Frankreich ^{AGHO} Saint Filicien ^(K) , Le Padirac ^(S) , Petit Bichon ^(Z) , Comté ^(K) , Quittengelee, Walnüsse und Feigen	82,00	164,00

Zu allen Platten servieren wir Schwarz- und/oder Weißbrot

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Größe der Bestellung 2-3 Werktage Vorbestellzeit benötigen.



KLEINE KÖSTLICHKEITEN

---	Zimtstangerln ^{AG} e100g	14,90	---	Salzmandeln ^H e150g	6,90
---	Sisi Zwieback ^{AC} e60g	11,90	---	Wasabinüsse ^{AEFM} e100g	3,50
---	Käsestangerln ^{AG} e100g	19,90	---	Salamipralinen ^M e100g	9,90
---	Kürbiskerne, geröstet und gesalzen e100g				9,90

KAMEEL AUFSTRICHE IM GLAS

---	Scharfer Fleischsalat mit Bohnen ^{ACM}	---	^V Rotkraut/Apfel ^{CMO}
---	Beinschinkensalat ^{CMO}	---	^{VE} Gemüsesalat ^{LM}
---	Lachscreme/Kren ^{CFGMO}	---	^{VE} Champignon/Zeller ^{LM}
---	Blunze ^{ACMO}	---	^{VE} Karotten-Orangen-Ingwer ^M
---	^V Curry-Ei ^{CM}	---	^{VE} Mais/Ananas ^M
---	^V Steirische Kürbiskerncreme ^{CGM}	---	^{VE} Lauch ^M
---	^V Hausfrauensalat ^{CMO}	---	^{VE} Linsen/Thymian ^M

e170g pro Stk. 5,⁹⁰

PÂTISSERIE

CHAMELLE – HANDBEFÜLLTE GLÄSER MIT FEINEN CREMEN IN SCHICHTEN

- — — Schoko pur ^{AFG}
Pralinenmousse | Edelbitterschokolade | Mousse von der weißen Schokolade | Bitterschokoladenmousse
- — — Mango ^{FG}
Mangospiegel | Mangomousse | Milchsokoladenmousse

- — — Sachertorte ^{ACG}
Bitterschokolade | Milchsokoladenmousse | Marillenröster | Milchsokoladenmousse
- — — Saison Glas
Eines unserer süßen Gläser nach Saison-Angebot

pro Stk. 7,⁵⁰

TÖRTCHEN 8 cm Durchmesser, geeignet für 1-2 Personen

- — — Sachertorte mit Marillenröster ^{ACG}
- — — Mohn-Apfeltörtchen ^{CGH}
- — — Amaretto-Baumkuchen ^{ACGH}

- — — Schokopur-Törtchen ^{ACG}
- — — Himbeeren-Vanillecremetörtchen ^{ACG}
- — — Tiramisu-Törtchen ^{ACG}

pro Stk. 12,⁹⁰

TARTES

- — — Erdbeertarte mit Vanillecreme ^{ACFG}
- — — Himbeertarte mit Vanillecreme ^{ACFG}
- — — Brombeertarte mit Vanillecreme ^{ACFG}

- — — Heidelbeertarte mit Vanillecreme ^{ACFG}
- — — Zitronentarte ^{ACGH}
- — — Schokotarte mit frischen Himbeeren ^{ACG}

pro Stk. 5,⁹⁰

SÜSSES ALLERLEI PETIT FOURS

- — — Apfelstrudel - Mini ^{AG}
- — — Topfenstrudel - Mini ^{ACG}
- — — Kameel Sacherwürfel ^{ACG}
- — — Apfelstreuselwürfel ^{ACG}
- — — Topfensouffléwürfel ^{ACG}
- — — Waldviertler Mohnschnitte mit Himbeeren ^{CGH}
- — — Steirischer Nusskuchen ^{ACFGH}
- — — Mandeltarte ^{ACGH}
- — — Kokosbrownie ^{ACGH}
- — — Esterhazyschnitte ^{ACGH}
- — — Kardinalschnitte ^{ACG}
- — — Tiramisuwürfel ^{ACG}
- — — Eclair Vanille ^{ACGH}

- — — Pariser Spitz ^{ACG}
- — — Biskuitröllchen ^{ACG}
- — — Erdbeertopfenroulade ^{ACG}
- — — Limettenroulade ^{ACGH}
- — — Petites Tarts aux Fruits ^{ACG}
- — — Erdbeere, getunkt in heller Schokolade ^{FGH}
- — — Erdbeere, getunkt in dunkler Schokolade ^{FH}
- — — Früchtespieß ^{VE} mit Schokolade ^{FG}
- — — Früchtespieß ^{VE} ohne Schokolade ^{FG}
- — — Himbeerschüsserl ^{ACG}
- — — Erdbeerschüsserl ^{ACG}
- — — Heidelbeerschüsserl ^{ACG}
- — — Brombeerschüsserl ^{ACG}

pro Stk. 2,⁵⁰

HAUSGEMACHTER JOURPLUNDER

- — — Früchte ^{ACG}
- — — Topfen ^{ACGO}
- — — Mohn ^{ACG}

- — — Marzipan-Kirsch ^{ACGH}
- — — Nuss ^{ACGH}
- — — Banane-Nuss ^{ACFGH}

pro Stk. 3,⁶⁰

FEINES OBST

- — — Auswahl von erlesenen Früchten im Korb für 10 Personen 54,00
- — — Auswahl von erlesenen Früchten im Korb für 5 Personen 27,00
- — — Obstplatte, geschnitten 200g/Person pro Portion 9,90

DIE WELTBESTEN PUNSCHKRAPFERLN^{AC}

— — — pro Stk. 2,⁸⁰

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

— — —	Orangensaft, frisch gepresst mit Fruchtfleisch 1,0l	14,00
— — —	Apfelsaft Reisetbauer & Kameel 1,0l	9,90
— — —	Pago Orangensaft 1,0l	4,90
— — —	Vöslauer prickelnd/still/mild 0,75l	3,50
— — —	Vöslauer prickelnd/still 0,33l	2,30
— — —	Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	2,80
— — —	Wachauer Marillennektar Kameel-Selektion 0,2l	4,00
— — —	Williams Christ Birne Nektar 0,2l	4,00
— — —	Johannisbeere Nektar 0,2l	4,00
— — —	Tonic Water 0,23l	3,80
— — —	Bitter Lemon 0,23l	3,80
— — —	Ginger Ale 0,23l	3,80

BIER

Reininghaus
Jahrgangspils ^A

0,3l Flasche

3,50

— — —

Gösser Naturgold
alkoholfreies

Bier ^A

0,5l Flasche

3,50

— — —

KAFFEE - TEE

— — —	Filterkaffee (à 8 Tassen in Thermoskanne) komplett mit Milch ^o , Zucker, Süßstoff	18,50
— — —	Nespresso nach Verbrauch (nur mit Nespressomaschine) mit Milch ^o , Zucker, Süßstoff	2,80
— — —	Nespressomaschine Tagesmiete	37,00
— — —	Kanne Tee mit verschiedenen Teesorten (à 8 Tassen in Thermoskanne) aus der Kameel-Selektion, Zucker und Süßstoff	10,90



AUS DER KAMEEL SELEKTION

WEISSWEIN

— — —	Grüner Veltliner „Bognergasse“, Schmid - Kremstal 0,75l	9,90
— — —	„Wiener Grüner Veltliner“, Wieninger - Wien 0,75l	15,90
— — —	Schwarz & Kameel Scheurebe-Chardonnay, Schwarz - Neusiedlersee 0,75l	21,90
— — —	Gelber Muskateller „Ried Obegg“, Trummer - Süd-Stmk. 0,75l	19,90
— — —	Sauvignon Blanc „Krois“, Gross - Süd-Stmk. 0,75l	19,90

ROTWEIN

— — —	Blaufränkisch „Ried Fabian“, Gager - Mittelbgld. 0,75l	14,90
— — —	Cuvée Classique, St. Laurent-Zweigelt, Umathum - Neusiedlersee 0,75l	19,90
— — —	Cuvée Unique, Blaufränkisch-Syrah, Gesellmann - Mittelbgld. 0,75l	24,90
— — —	Bordeaux, Château Dutruch Grand Poujeaux, Bordeaux 0,75l	29,90

SCHAUMWEIN

— — —	Sekt Reserve Royal, trocken 0,2l	4,50
— — —	Sekt Reserve Royal, trocken 0,375l	9,90
— — —	Sekt Reserve Royal, trocken 0,75l	12,90
— — —	Prosecco DOC Treviso, Spezialabfüllung „Adami“, Colbertaldo 0,75l	14,90
— — —	Champagner Mathieu Princet Grande Reserve Premiere Cru 0,75l	46,90

Wein und Schaumwein enthalten Sulfite ^o

DIVERSES

GESCHIRR

---	Sektgläser à 36 Stk. pro Rack	21,50
---	Weißweingläser à 25 Stk. pro Rack	21,50
---	Bordeauxgläser à 16 Stk. pro Rack	13,00
---	Biergläser à 25 Stk. pro Rack	16,00
---	Gläser für alkoholfreie Getränke à 25 Stk. pro Rack	18,00
---	Kaffeetassen komplett inkl. Löffel à 25 Stk. pro Rack	30,00
---	Cocktailteller ca. 12 cm Durchmesser pro Stk.	0,55
---	Teller 21 cm Durchmesser pro Stk.	0,65
---	Pappteller pro Stk.	0,35
---	Trinkbecher pro Stk.	0,35
---	Rechaud - Chafing dish inkl. Brennpaste pro Stk.	27,00

MOBILIAR

---	Stehtisch pro Stk.	19,00
---	Stehtisch inkl. Tischwäsche pro Stk.	36,50
---	Buffettisch, 180 x 80 cm, inkl. Tischwäsche pro Stk.	45,00

TISCHWÄSCHE

---	Tischtuch 140 x 140 cm pro Stk.	7,00
---	Tischtuch 280 x 140 cm pro Stk.	8,00
---	Tischtuch 210 x 210 cm pro Stk.	12,50
---	Tischtuch 3 m Durchmesser pro Stk.	17,00

PARTYSERVICE

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

Bitte wenden Sie sich an unsere Cateringabteilung unter 01/533 81 25 DW 34



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.

IHRE BESTELLUNG

Firma / Ansprechperson

Telefon / E-Mail

Abhol-/Lieferdatum

Zustellung

☐ JA

☐ NEIN

Abholzeit

Lieferung

Rechnung

ZUSTELLSERVICE

☐ 08:00 – 08:30

☐ 11:00 – 11:30

☐ 14:30 – 15:00

☐ 08:30 – 09:00

☐ 11:30 – 12:00

☐ 15:00 – 15:30

☐ 09:00 – 09:30

☐ 12:00 – 12:30

☐ 15:30 – 16:00

☐ 09:30 – 10:00

☐ 12:30 – 13:00

☐ 16:00 – 16:30

☐ 10:00 – 10:30

☐ 13:00 – 13:30

☐ 16:30 – 17:00

☐ 10:30 – 11:00

☐ 13:30 – 14:00

☐ 17:00 – 17:30

☐ 14:00 – 14:30

ANLIEFERUNG

auf Pappsilber

☐

auf Chromplatten in
Transportboxen*

☐

Servietten

☐

*) Es fallen Abholkosten in Höhe der Zustellkosten an.

ZUSTELLPREISE

1. Bezirk: 19,00

9. Bezirk: 26,00

17. Bezirk: 38,00

2. Bezirk: 26,00

10. Bezirk: 36,00

18. Bezirk: 38,00

3. Bezirk: 26,00

11. Bezirk: 36,00

19. Bezirk: 41,00

4. Bezirk: 26,00

12. Bezirk: 36,00

20. Bezirk: 38,00

5. Bezirk: 26,00

13. Bezirk: 40,00

21. Bezirk: 41,00

6. Bezirk: 26,00

14. Bezirk: 40,00

22. Bezirk: 41,00

7. Bezirk: 26,00

15. Bezirk: 38,00

23. Bezirk: 41,00

8. Bezirk: 26,00

16. Bezirk: 38,00

Preise gültig Montag-Freitag, **Samstag, Sonntag und Feiertag 100% Zuschlag**

Gerne stellen wir auch außerhalb Wiens zu, der Zustellpreis wird individuell berechnet!

Bei Getränkebestellungen und Equipment erhöhen sich die Zustellpreise.

PuM FRIESE GMBH - A 1010 WIEN - BOGNERGASSE 5, TEL +43(0)1 533 81 25 - info@kameel.at - www.kameel.at

Alle Preise brutto Euro

Gültig ab: 10/2025 bis auf Widerruf – Seite: 11

ZUM SCHWARZEN KAMEEL



SEIT 1618 IN DER BOGNERGASSE