



die. **ESS**.  klasse

MERRY CHRISTMAS



Weihnachten

MIT DIE.ESS.KLASSE

Machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem ganz besonderen Event für Mitarbeiter, Kollegen, Freunde und Familie. Im **Amadeus Terminal 2, Stiegl-Braugewölbe** oder im **Schloss Mattsee** verwöhnen wir unsere Gäste mit liebevoll kreierten Speisen aus der Feder von Kreativkoch Roman Blaschke, ausgewählten Getränkekompositionen und einer aufwändigen Weihnachtsdekoration..

Catering

BY ROMAN BLASCHKE

Die.ess.klasse ist ein Unternehmen der Familie Blaschke und der C&R Blaschke GmbH. 2007 unter dem Namen Exklusiv Catering gegründet, gehört die.ess.klasse heute zu den exklusivsten und führenden Cateringunternehmen in Österreich.

Gründer und Kreativkoch Roman und seine Frau Christine haben das Handwerk von der Pike auf gelernt. Beide haben viel internationale Erfahrung, insbesondere in der gehobenen Gastronomie, und bringen Leidenschaft und Familienzusammenhalt mit.





amadeus terminal 2

die kunst, einen ganz besonderen event zu landen

Xmas

WONDERLAND

LOCATION . CATERING . TECHNIK

1



Facts

von 300 bis 1100 Gäste sitzend
ausreichend Parkplätze vorhanden
optimale Anbindung an Öffis
Taxistandplatz vor der Tür
Sicherheitspersonal

Empfangsbereich indoor - outdoor
Willkommen mit Branding
betreute Garderobe
verschiedene Themenbars
Stehbereiche
Sitzbereiche
Hauptbühne und Partybühne
Licht- und Tontechnik
Deko Xmas-Wonderland

18.00 - 2.00 Uhr (Veranstaltungsdauer = 8 Stunden)

Catering

LOCATION . CATERING . TECHNIK



Vorspeise

TISCHBUFFET - EINGESTELLT

Obatzda . Kartoffelkas
Radieschenaufstrich
hausgeräucherter Speck
Bergschinken . Almkäse
Flammlachstartare . Minzdipp
Krenmousse

VEGANE VARIANTE

Falaffel

humus . tzatziki . oliven

Dessert

AM BUFFET UND AM TISCH

Sauerrahmschmarrn aus der
Riesengusseisenpfanne

zwetschke . apfel

Kokosmilchreis

tonkabohne . kirsche

Toblerone-Marzipanmousse

heidelbeeren

Waldbeerenpompura

tahitivanillecreme

Suppe

AM BUFFET

Orangen-Karotten-Ingwersuppe

(Vegan) Basilikumöl

Midnight-Snack

BUFFET

Chili Con Carne

sauerrahm . tacco

ODER

Chili Sin Carne (Vegan)

kresse . tacco

Hauptspeisen

AM BUFFET

geschmorte Rindsroulade

wurzelgemüse . rotwein . kräuterspätzle

gefülltes Maishendlbrüsterl

pilzfarce . rotkraut . püree

Knusperbraten vom Strohschwein

brezenknödel . rahmwiersing

an Niedertemperatur gegarte Kuh

zitronengrasjus . rosmarinkartoffel

gegrilltes paprikagemüse

Lachsforelle

sauce bernaise . rosmarinpolenta

Safran-Paella

gambas . limette

schwarzes Linsenragout (Vegan)

kürbis . süßkartoffel . trauben



Menü

BUFFET

Gerne gehen wir auch auf Ihre
vegetarischen oder veganen Wünsche
ein und achten auf Allergene.



Stiegl-Hell



Alkoholgehalt: 4,50% vol
Stammwürze: 11,00°



Red Bull

Energy Drinks

Red Bull.
Red Bull Sugarfree.
Red Bull Zero.
Red Bull Winter Edition.
Red Bull Green Edition.
Red Bull Red Edition.
Red Bull Silver Edition.
Red Bull Blue Edition.
Red Bull Yellow Edition.
Red Bull Simply Cola.



Mineralwasser

Vöslauer.

Limonaden



Kola
Kola ohne Zucker
Orange
Apfel-Kirsch-Holunder
Mischmasch
Ananas-Limette



Fruchtsäfte



Apfel. Multivitamin. ACE. Orange. Ananas.
Grapefruit. Cocos Ananas. Bio Apfel naturtrüb.
Bio Schwarze Johannisbeere. Bio Marille.



SELECTED TEA SINCE 1823

Tee

Breites Sortiment klassischer Tees.



Lavazza Kaffee



In allen Variationen.

Grüner Veltliner Löss.



Trocken.



Weingut Jurtschitsch.
Niederösterreich. 3550 Langenlois



Blaufränkisch Klassik



Trocken.



Weingut Gager.
Burgenland, 7301 Deutschkreutz.

Getränke





Technik

BESCHALLUNG

Funkmikro
Headset
Tonpult
Anlage für Ansprachen und Band
Beschallungsanlage Party Bühne

LICHTTECHNIK

Bühnenbeleuchtung
Ambiente Beleuchtung kompletter Terminal
Stereoprojektionen Dinnerbereich

VIDEOTECHNIK

Live Kamera für Ansprachen
Videomischer
2 Leinwände synchron bespielt
PPT Laptop
Präsentor
Videozuspieler

*Es sind Techniker zur Betreuung bei der Veranstaltung

inkludiert

LOCATION AMADEUS TERMINAL 2

Miete
Sicherheitspersonal
Toilettenpersonal
Endreinigung

AUSSTATTUNG

voll möbliert
weihnachtliche Dekoration Indoor & Outdoor
Grundtechnik Licht und Ton
Große Hauptbühne mit Leinwand / Partybühne im Barbereich
Red Bull Bar / Stiegl Bar
betreute Garderobe

DIE.ESS.KLASSE CATERING

Kulinarium
Getränke

TECHNIK

Grundausstattung siehe Seite 17
Sondertechnik auf Anfrage

PAUSCHALPREIS

€ 199,00 / pro Person

FEATURES

LOCATION

Parktickets für Parkflächen am Flughafen Salzburg

UNTERHALTUNG

DJ
Live Band „Second Hand Brothers“
Fotobooth

alle Preise verstehen sich netto zzgl. aller gesetzlicher Steuern



die.ess.klasse
CATERING

MERRY
Christmas!



C&R Blaschke GmbH
Maxglaner Hauptstraße 34
5020 Salzburg
info@blaschke.at
www.die-ess-klasse.at
+43 660 552 64 22