



# Genuss.Catering



Nicola & Thomas Hopfeld  
Hauptstraße 29-31, 2000 Stockerau  
Tel: (02266) 62788 0  
[www.hopfeld.at](http://www.hopfeld.at)

## Lieber Gast!

Gemäß unserem Leitspruch „**Ihr Haus zum Wohlfühlen**“ garantieren wir unser Bemühen, Sie mit Qualität, Kreativität aber vor allem österreichischer Gastlichkeit, durch persönliches Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters, zu verwöhnen.

Die Durchführung Ihrer Veranstaltung bedeutet für uns ein hohes Maß an Verantwortung. Dies haben wir seit über 111 Jahren zu unserer Aufgabe gemacht, welche von Gästen unseres Hauses schon anerkannt und geschätzt wurde.

Wir bieten für jeden Anlass das entsprechende Konzept und neue, kreative Ideen. Egal ob Sie eine Party im engsten Freundeskreis feiern oder einen Event mit über 1.000 Personen veranstalten. Auf Wunsch sorgen wir für eine passende Location, ein ansprechendes Ambiente, stilvolle Dekoration, stimmungsvolle Musik – einfach für alles, was ein tolles Fest ausmacht.

Nachfolgend möchten wir Ihnen gerne einen Auszug aus unserem umfassenden Cateringangebot vorstellen. Gerne stehen wir Ihnen auf Grund unserer Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen gerne weiter. Wir wünschen uns, dass Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis wird, und Sie als Gastgeber von Ihren Gästen für das besonders schöne Fest viel Lob erhalten.

### Nicola & Thomas Hopfeld

und das Team vom DREIKÖNIGSHOF

~~~

- ★ All Inclusive – Angebot mit Fixpreisgarantie
- ★ Eventplanung gemeinsam mit unseren verlässlichen Partnern
- ★ flexibel & verlässlich
- ★ Wir kochen für private Feste zu Hause ... oder für öffentliche Events (bis 1.000 Gästen)

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen:



Thomas Hopfeld  
Ihr Gastgeber  
02266 62788 502  
<mailto:thomas@hopfeld.at>



Nicola Hopfeld  
Ihre Gastgeberin  
02266 62788 501  
<mailto:nicola@hopfeld.at>

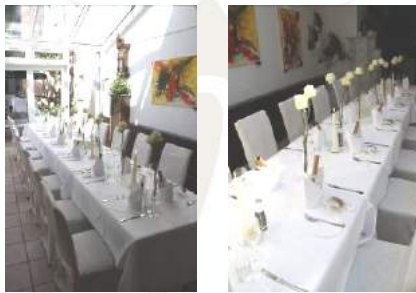
## Locations

### Restaurant DREIKÖNIGSHOF

2000 Stockerau

In unseren unterschiedlichen, abgeschlossenen Räumen bieten wir Platz für bis zu 75 Personen:

- ★ Wintergarten - max. 30 Personen
- ★ Restaurant (inkl. Wintergarten) - max. 60 Personen
- ★ Trichterstüberl - max. 30 Personen
- ★ Clubraum - max. 24 Personen
- ★ Drei Königssaal (2. Stock) - max. 75 Personen



## Lenasaal im Veranstaltungszentrum Z2000

2000 Stockerau

Seit 2000 können wir Ihnen zusätzliche Räume im nur 100 m vom Hotel entfernten Veranstaltungszentrum Z2000 anbieten. Dazu gehört das neu restaurierte, barocke Bräuhaus sowie der neu errichtete Stadtsaal. Direkt an das Veranstaltungszentrum Z2000 ist das öffentliche Parkdeck mit über 300 Parkplätzen angeschlossen.

- ★ Lenasaal - max. 120 Personen - € 342,-- (Aufbautag + 50 %)
- ★ Stadtsaal - max. 500 Personen - € 2.220,--



### **Grunerhof**

2100 Leobendorf

Bei einem Platzangebot von mehr als 800 m<sup>2</sup> haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 300 Personen ausgiebig zu feiern. Parkplätze sind ausreichend vorhanden. Speisen können frisch in der dort vorhandenen Küche zubereitet werden.

- ★ Millennium Saal (inkl. Bühne) Erdgeschoß – max. 150 Personen – Preis auf Anfrage



### **Pfarrstadl in Leitzersdorf**

2003 Leitzersdorf (ca. 10 Minuten von Stockerau) – Preis auf Anfrage

Der rustikale Rahmen am Land für ein gemütliches Fest bis zu 100 Personen.



### Kreuzstadl in Streitdorf

2004 Streitdorf (ca. 15 Minuten von Stockerau) - ab 2024 - € 1.590,--

Die Location wird immer von Donnerstag bis Montag vermietet!

Eine einzigartige Location am Land für ein unvergessliches Fest von 80 bis zu 160 Personen.



Photography Ruel



### Weingut Holzer in Leobendorf

2100 Leobendorf (ca. 10 Minuten von Stockerau)  
€ 2.500,-- (inkl. 90 Flaschen Wein mit eigenem Etikett)

Eine wunderschöne Location in den Weinbergen von Leobendorf - ideal ab 60 bis zu 120 Personen.



## *Catering Service*

Feiern an einem Ort Ihrer Träume. Unser Catering Service übernimmt gerne die Verantwortung und gestaltet für Sie und Ihre Gäste ein besonderes Fest.

- ★ Stadtsaal in Korneuburg - Preis auf Anfrage
- ★ Minoritenkloster in Tulln - Preis auf Anfrage
- ★ Praskac Glashaus in Tulln - [www.praskac.at/eventlocation/](http://www.praskac.at/eventlocation/)
- ★ Schmiede am Ravelsbach - Preis auf Anfrage - [www.schmiederavelsbach.at](http://www.schmiederavelsbach.at)
- ★ Lorenz Eventraum - [www.lorenz-wachau.at/event-kultur/events.html](http://www.lorenz-wachau.at/event-kultur/events.html)
- ★ Schloß Gobelsburg - [www.gobelsburg.at/schloss/heiraten-im-schloss](http://www.gobelsburg.at/schloss/heiraten-im-schloss)
- ★ Wolke 19 & 21 und Florida Lounge - über den Dächern Wiens - Preis auf Anfrage
- ★ Weingut Cobenzl - [www.weingutcobenzl.at/de/home/heiraten](http://www.weingutcobenzl.at/de/home/heiraten)





## Brötchen

Happen aus dem Kornspitz geschnitten mit - p. Stk € 2,30

- ... Räucherlachs mit Oberskren
- ... Camembert mit Weintraube
- ... Prosciutto vom Ötscherblick Schwein mit Melone
- ... Weinviertler Rohling mit Olive
- ... Pastete mit Sauce.Cumberland
- ... Rohkostaufstrich

Brötchen aus dem Baguette geschnitten mit - p. Stk € 2,80

- ... Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit Sauce Tartare
- ... Schinken.Gervais.Röllchen
- ... Beinschinken vom Ötscherblick Schwein mit Melone
- ... Entenbrust geräuchert und Mango Chutney
- ... italienischer Fleischsalat
- ... Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum.Pesto
- ... Forellenfilet mit Oberskren
- ... Graved Lachs mit Honig.Dill.Senf
- ... Shrimps mit Ei



Landbrot mit hausgemachten Aufstrichen - p. Stk € 2,30

- ... Grammelschmalz mit rotem Zwiebel
- ... Kellergeheimnis
- ... Leber.Aufstrich mit Lauch
- ... Kürbiskern.Aufstrich
- ... Liptauer
- ... Kräuter.Gervais mit Radieschen und Schnittlauch
- ... Ei.Aufstrich mit Kresse

Landbrot mit - p. Stk € 2,80

- ... Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
- ... Landgeselchtem mit Kren
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren
- ... Neuburger mit Gurkerl und Kren

Tramezzini, italienisches Weißbrot mit - p. Stk € 2,80

- ... Prosciutto mit Tomaten, Rucola und Parmesan
- ... Salami mit getrockneten Tomaten
- ... Eiaufstrich mit Kresse
- ... Thunfischaufstrich

Jour.Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 3,30

- ... Beinschinken vom Ötscherblick Schwein und Kren
- ... Prosciutto vom Ötscherblick Schwein, Rucola und Grana
- ... Neuburger mit Gurkerl und Kren
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren
- ... Räucherlachs und Frischkäse
- ... Emmentaler und Weintraube
- ... Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Radieschen und Kräutern

Jour.Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 3,80

- ... Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit Salat und Cocktailsoße
- ... Steirerhuhn gebacken mit Salat und Cocktailsoße
- ... Fleischlaibchen mit Gurkerl und Senf



## Fingerfood - kalt

Die Speisen werden auf Tellern, Porzellanschälchen oder Gläsern präsentiert und am Buffet angeboten oder als Flying Buffet den Gästen serviert und können im Stehen gegessen werden - p. Stk € 2,90 - € 3,90

Prosciutto vom Tullnerfelder Schwein mit Melone  
 Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit Eierschwammerln  
 Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit Kürbis.Mousses  
 — Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel auf Mango.Salat  
 Entenbrust geräuchert mit Mango.Chutney  
 Tartare vom BIO.Rind aus dem Waldviertel auf getoastetem Weißbrot  
 Tafelspitzsuzl mit Kernöl.Vinaigrette und roten Zwiebeln  
 Rindfleischsalat mit Ziegenkäse  
 Mozzarella mit Cherry.Tomaten, Basilikum und Olivenöl  
 BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee mit Cherry.Tomate, Kresse und Balsamico  
 Salat mit Honigmelone, Feta, Oliven, Minze und Limettensaft  
 Salat vom Weinviertler BIO Spargel mit Hühnerstücken und Chili  
 Eierschwammerl.Salat mit Kräutern und Balsamico  
 — Cäsarsalat mit Hühnerstreifen, Croutons und Parmesan  
 Salat vom Steirerhuhn mit Ananas und Kräutern  
 Salat vom Steirerhuhn mit Zwetschken.Chili  
 Bauernsalat mit Schafkäse  
 Flusskrebse mit Paprika, Sellerie und Chili  
 Shrimpscocktail  
 Lachs.Tartare mit Honig.Dill.Senf  
 Tartare von der Wagramer Forelle mit Sauerrahm und Forellenkaviar  
 Forelle vom Wagram geräuchert auf Rahmgurken  
 Zander mit Erbsenpüree und Tomatengelee  
 Saibling gebeizt auf roten Rüben mit Kren  
 Thunfisch.Loin auf Avocado.Gemüse  
 Tomatenkaltschale mit Frischkäsebällchen  
 Gurkenschäum mit Flusskrebs  
 Gemüse.Rohkost mit Kräuterdip  
 Anti Pasti



## *Fingerfood - warm*

Die Speisen werden auf Tellern, Porzellanschälchen oder Gläsern präsentiert und am Buffet angeboten oder als Flying Buffet den Gästen serviert und können im Stehen gegessen werden - p. Stk € 3,90 - € 5,90

Filet vom Tullnerfelder Schwein auf Kohl.Speck.Gemüse  
Schnitzerl vom Tullnerfelder Schwein mit Erdäpfelsalat  
Backerl vom Tullnerfelder Schwein geschmort mit Creme Polenta

---

Faschierte Laibchen mit Petersilienerdäpfeln  
Gammelknöderl auf Balsamico.Apfel.Kraut  
Schinkenfleckerl mit Bergkäse gratiniert  
Butterschnitzel vom Kremstaler Milchkalb mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln  
Beuscherl vom Kremstaler Milchkalb mit Semmelterrine  
Ragout vom Maibock mit Semmelterrine  
Filetspitzen vom BIO.Rind aus dem Waldviertel mit rotem Curry und Koriander  
Landhendlbrust gebacken auf Erdäpfelsalat  
Chicken Wings mit süßer Chili.Soße  
Zwetschke im Speckmantel

---

Shrimps im Backteig mit süßer Chili.Soße  
Zander.Filet auf Zucchini.Risotto  
Lachsforellen.Filet auf Karfiol.Creme  
Bärlauch.Ravioli mit Olivenöl und Kräutern  
Spargel.Ravioli mit Rucola und Obers  
Eierschwammerl.Ravioli mit Olivenöl und Kräutern  
Kürbis.Ravioli mit Olivenöl und Kräutern  
Schafkäse.Spinat.Knödel mit Pilzsoße  
Kohlrabi in der Sesampanade mit süßer Chili.Soße  
Linsen.Gemüse.Curry mit Koriander und Baguette

Um eine bestmögliche Qualität der Speisen zu gewährleisten, empfehlen wir grundsätzlich die Zubereitung frisch vor Ort durch unsere Köche.

## *Fingerfood - süß*

Die Speisen werden auf Tellern, Porzellanschälchen oder Gläsern präsentiert und am Buffet angeboten oder als Flying Buffet den Gästen serviert und können im Stehen gegessen werden - p. Stk € 2,40 - € 3,90.

Mousse au Chocolat

Mousse au Chocolat mit Chili

Crème Caramel

— Mascarpone-Mousse mit Weichselkirschen

Tiramisu

Holundermousse mit Orangengelee

Erdbeeren mit Joghurt

Beerengelee mit Vanillesoße

Weintrauben caramelisiert mit Joghurt

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Streuselkuchen - Schoko.Kirsch, Birne.Nuß, Marille, Rhabarber, Zwetschke ...

Sachertorte

— Jourplunder - Topfen, Nuss, Marille oder Apfel

Guglhupf

Topfenknödel mit Nougatfülle und Vanillesoße

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn und Zwetschkenröster

## *Festtagsmenü 1*

Burrata aus Apulien  
Kräuter Salat | Beeren | rote Rüben

~~~~

Cremesuppe vom Kren  
gebackene Blunz'n

~~~~

Tafelspitz vom BIO.Rind aus Niederösterreich  
Gemüse | Erdäpfelrösti  
Apfelkren | Schnittlauchsoße

oder

Bachsaibling.Filet  
grüner Spargel | Karfiol.Creme

~~~~

Mascarpone.Mousse  
Gewürz.Beeren  
Nougat.Eis vom eis greissler aus Krumbach

~~~~

pro Person € 59,--

Gedeck - je nach Aufwand ab pP € 3,40

## *Festtagsmenü 2*

Carpaccio vom Hirsch  
Feigen | Rucola | Grana

~~~~

Tafelspitzbouillon  
Kas'preßknödel

~~~~

Fasanenbrust  
im Speckhemd | Belugalinsen | Semmelterrinen

oder

Lachsforellen.Filet  
Kürbis.Kraut | Erbsenschoten

~~~~

Schokotürmchen  
mit flüssigen Himbeeren gefüllt

~~~~

pro Person € 59,--

### *Festtagsmenü 3*

Lachsforelle vom Wagram x 2  
Kräuter.Salat | Beeren | rote Rüben | Kren.Eis

~~~~

Sherrysuppe  
Gemüsejulienne

~~~~

Filet vom Tullnerfelder Schwein  
Eierschwammerl (je nach Saison)  
Stockerauer Erdäpfelstrudel

oder

Wolfsbarsch.Filet  
Risotto | getrocknete Steinpilze

~~~~

Buchteln  
Vanillesoße | Beeren.Eis vom eis greissler aus Krumbach

~~~~

pro Person € 59,--

### *Festtagsmenü 4*

BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee  
Scheiben vom Kremstaler Milchkalb  
Kresse | Balsamico | Rucola | Grana

~~~~

Cremesuppe von der gelben Rübe  
Kurkuma

~~~~

Filetsteak vom BIO.Rind aus Niederösterreich  
Grill.Gemüse | Creme Polenta

oder

Scampi  
Paprika | Zitronengras | Koriander | Chili | Reis

~~~~

Kugel von der Tonkabohne  
Himbeerleder | Limetten

~~~~

pro Person € 65,--

Gedeck - je nach Aufwand ab pP € 3,50

Der Menüpreis verringert sich ohne Vorspeise um ca. € 8,-- sowie ohne Suppe um ca. € 4,--.

## Wiener Klassiker

Carpaccio vom Tafelspitz | Krensoße | geröstete Kürbiskerne  
Gammelknöderl | Balsamico.Apfel.Kraut  
Beinschinken vom Ötscherblick Schwein | Melone | Preiselbeeren  
Vogelssalat | Speck | Ei | Schnittlauch  
Linsen.Salat  
Matjesfilet | Äpfel | Zwiebel | Sauerrahm  
Forellen.Tartare | Sauerrahm | Forellenkaviar

~~~

Wiener Suppentopf  
Linsensuppe mit Speck

~~~

Roulade vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Speck | Gurkerl | Karotten | Karpfen | Semmelterrinen  
Butterschnitzel vom Kremstaler Milchkalb | gebraten | Erdäpfelpüree | Röstzwiebeln  
Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein | Weinviertler Erdäpfel  
Zanderfilet | Grappa.Risotto mit Weintrauben  
Krautfleckerl | karamellisiert

Salate

~~~

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn | Zwetschkenröster  
Kaiserschmarren | Apfelmus  
Apfelstrudel | Vanillesoße  
Malakofftorte  
Guglhupf  
Sacherschnitte  
Mousse.Variation

ab 50 Personen pP € 55,--





## Frühlings-Genuss

Frühlings.Rollen | Räucherlachs | Avocado | Sprossen  
 Carpaccio von der roten Rübe | Walnuss.Dressing | Zitronen.Pfeffer.Mayonnaise  
 Schinkenröllchen | Kren.Mousse  
 Salat vom BIO.Rindfleisch aus dem Waldviertel | Paprika | Kernöl.Vinaigrette  
 Salat vom Steirerhuhn | Radieschen | Kräuter  
 Flußkrebse | Paprika | Sellerie | Chili  
 Bärlauch.Terrine | Tomaten.Vinaigrette

~~~

Cremesuppe vom Bärlauch | Tomaten.Pesto  
 Hendsuppe | Ingwer | Zitronengras | Ei

~~~

Lammschulter geschmort | Rosmarin | Wurzelgemüse | Krenkoch  
 Rindfleisch vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | eingemachte Fisolen | Erdäpfelrösti  
 Brust vom Steirerhuhn | sous vide gegart | Kohlrabi.Creme  
 Wolfsbarsch.Filet | Bärlauch.Risotto  
 Zucchini.Parmesan.Laibchen | Kräuter.Dip | Weinviertler Erdäpfel

Salate

~~~

Topfenknödel mit Nougatfülle | Vanillesoße  
 Nuß.Nudeln | Gewürz.Beerens  
 Mascarpone.Mousse | Weichselkirschen  
 Holunder.Mousse | Orangen  
 Himbeer.Mohn.Schnitte  
 Eis vom eis.greissler aus Krumbach  
 Früchteplatte

ab 50 Personen pP € 55,--



## Spargel & Kräuter

Weinviertel BIO.Spargel | Sauce Vinaigrette  
Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | grüner Spargel | Sauce Tartare  
Spargel.Terrine | Lachs.Tartare | Balsamico  
Steirerhuhn & BIO.Spargel | Kräuter | Chili  
Carpaccio vom Weinviertel BIO.Spargel | Wildkräuter.Pesto  
Prosciutto & Beinschinken vom Ötscherblick Schwein  
Lachs.Tartare | Honig.Dill.Senf

~~~

Cremsuppe vom Weinviertel BIO.Spargel  
Tafelspitzbouillon | Kaspreßknödel

~~~

Filet vom Tullnerfelder Schwein & Entenbrust | Sauce Hollandaise | Stockerauer Erdäpfelstrudel  
Spargel Alt Wien | mit Schinken umhüllt und gebacken | Sauce Tartare  
Spargel.Gröst'l | Brust vom Steirerhuhn | Erdäpfel | Erbsenschoten | Kräuter  
Weinviertel BIO.Spargel mit frischen Kräutern oder Butter.Bröseln | Weinviertel Erdäpfeln  
Lachs.Filet | Spargel.Risotto

Salate

~~~

Topfenockerl | Spargel.Orangen.Soße  
Spargel auf Erdbeer.Carpaccio  
Rhabarber.Vanille.Mousse | Rosmarin  
Mousse au Chocolat  
Erdbeer.Joghurt.Schnitte  
Erdbeeren mit Rahm  
Früchteplatte



ab 50 Personen pP € 55,--

## *Herbst - Schätze des Waldes*

Wildschwein.Pastete | Kürbis.Chutney  
Entenbrust | geräuchert | Mango.Chutney  
Carpaccio vom Reh | Rucola | Parmesan  
Salat vom Steirerhuhn | Lauch | Weintrauben  
BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee | Kürbiskern.Pesto  
Forellen.Filet geräuchert | Rahm.Gurken  
Kürbis.Grapefruit.Salat

~~~

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis | Kürbiskern.Croutons | Chili  
Essenz vom Steinpilz

~~~

BIO.Ente von den Eiermachern aus Oberösterreich | knusprig gebraten in Orangensoße | Apfel.Rotkraut | Erdäpfelknödel  
Wildschweinschnitzel | Weinviertler Erdäpfeln | Preiselbeeren  
Ragout vom Reh | mit Kakao und Preiselbeeren geschmort | Kürbis | Creme Polenta  
Fasanenbrust im Speckmantel | Beluga.Linsen | Semmelterrine  
Räucherlachs.Blattspinat.Lasagne

Salate

~~~

Mozart.Topfenknödel | Butter und Bröseln  
Mohnterrine | Beerenmark  
Mousse au Chocolat  
Maroni.Mousse  
Heidelbeer.Mousse  
Schoko.Krokant.Kuchen  
Früchteplatte

ab 50 Personen pP € 59,--



## Bella Italia

anti pasti

vitello tonnato - Scheiben vom Milchkalb | Thunfischcreme | Karpfen

prosciutto con melone - Schinkenvariation | Melone

carpaccio di salmone - Carpaccio von der Lachsforelle | Pinienkerne

mozzarella con pomodori e basilico - Mozzarella | Cherry.Tomate | Basilikum | Olivenöl

linsalata con melone, pecorino et menta - Salat mit Honigmelone | Feta | Oliven | Minze | Limettensaft

zupperia di zucchini - Zucchini.Terrine

~~~

minestrone - Gemüsesuppe | Nudeln

zuppa di rucola - Cremesuppe vom Rucola | Grana

~~~

piccata milanese - Schweinsmedaillons | in Ei und Käse gebacken | Spaghetti | Mailändersoße

stincò d'agnello con polenta - Lammstelze geschmort | Creme Polenta | Speckfisolen

arrosto di maiale von rosmarin e aglio - Schweinsbraten | mit Rosmarin und Knoblauch gebraten | Gnocchi

branzino - Wolfsbarsch | Safran.Risotto

Spaghetti con salse diverse - Spaghetti & Pasta frisch gekocht mit 3erlei Soßen

Salate

~~~

Tiramisu

mousse di caffè von amaretto biscotti - Espresso.Mousse mit Amarettokeks

torta di ricotta - Topfenkuchen

crema caramel - Creme Caramel

crema al mascarpone con ciliegie - Mascarpone.Mousse mit Amarenakirsche

dolci - Eis

Früchte

ab 50 Personen pP € 59,--



## *Spezialitäten aus dem Fernen Osten*

Maki.Variationen

Rindfleisch | Soja.Sprossen.Salat

Salat vom Steirerhuhn | Kokos | Koriander

Hühner.Spieß scharf gewürzt | gebratener Reis

Lachs mariniert | pikanter Krautsalat

Shrimps im Tempurateig

Carpaccio vom Thunfisch

~~~

Curry.Apfel.Suppe

Chinesische Suppe „scharf & sauer“

~~~

Pulled.Pork.Burger

Filetspitzen vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | süße Sojasoße | Eierteignudeln

Chicken.Tikka.Masala | Reis

Linsen.Gemüse.Curry | Sauerrahm | Koriander

Forellen.Filet | in Folie mit Zitronengras, Ingwer und Knoblauch

Hummerchips & Salate

~~~

Banane gebacken | Honig

Mousse au Chocolat | Chilli

Kokos.Mousse | Mandarinen

Mango.Mousse

Schokolade.Bananen.Kuchen

Ananas.Chutney | Kokoseis

Früchtsalat

ab 50 Personen pP € 59,--



## Heurigenbuffet

Brat'l carpaccio vom Schopfbraten | Krensoße | geröstete Kürbiskerne  
Beinschinken vom Tullnerfelder Schwein | Melone | Preiselbeeren  
Schinkenröllchen mit Kräuter.Gervais gefüllt  
Weinviertler Salat | gebratene Erdäpfelscheiben | Speck  
Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof  
Aufstriche - Kellergeheimnis, Erdäpfelkas und Rohkost

reichlich dekoriert mit Eier, Pfefferoni, Gurkerl, Kren und Senf  
Landbrot, Salzstangerl und Wachauer

~~~

Surschnitzel vom Tullnerfelder Schwein | Petersilienerdäpfeln  
Blunz'ngröstl | Sauerkraut  
Beuscherl vom Kremstaler Milchkalb | Semmelknöderl  
Schinkenfleckerl | mit Bergkäse gratiniert  
Gemüse - Champignons, Kohlrabi und Kürbis gebacken  
mit Sauce Tartare

Salate

~~~

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster  
Sacherschnitte  
Kardinalschnitte  
Apfelstrudel  
Kokoskupperl

~~~

ab 30 Personen pP € 39,--



## *American Jazz Brunch*

Pastrami.Sandwich  
Omelette | Paprika | Zwiebel | Tomaten | Cheddar.Käse  
Chicken Wings | Avocado.Dip  
Nudel.Salat | Salami | Paprika | Oliven | Zwiebel  
California Salat | Mais | Bohnen | Melone | Speck  
Sesam.Begal | Räucherlachs | Frischkäse  
Shrimps.Cocktail

~~~

Süßkartoffelsuppe  
Maiscremesuppe | Tortilla.Chips

~~~

Pulled Pork Wraps | Süßkartoffel.Pommes  
Burger vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Cole.Slaw | Pommes Frites  
Hochrippe vom Rind | Tex.Mex.Gemüse | Potatoe Wedges  
Lachsfilet | mit Guacamole, Paprika und Tortilla.Chips überbacken | Grill.Gemüse  
Scampi | Reis

~~~

Eis  
Muffins  
Waffeln mit Beeren  
Mousse au Chocolat  
Holunder.Mousse  
Käse.Kuchen | Heidelbeeren  
Schokolade.Brownie

ab 50 Personen pP € 59,--



## Getränke

### Aperitif

#### Sekt Haus Österreich

- Cuvee HOPFELD - 0,7 l € 21,90
- Bründlmayer Brut Rose - 0,7 l € 36,90
- Fruchtmark - Holunder, Johannisbeere  
oder Preiselbeere - 0,5 l € 16,90
- Orangensaft frisch gepreßt - € 16,90
- Prosecco Treviso DOC - 0,7 l € 21,90
- Aperol - L € 29,90
- Campari - L € 29,90
- Limettenbowle (od. Erdbeeren, Pfirsich...) - € 5,90

~~~

### Bier vom Faß

- HOPFELD Hausbier - 0,3 € 2,90
- Zwettler Pils - 0,3 € 2,90
- Schremser PREMIUM - 0,3 € 2,90



### Bier aus der Flasche

- Zwettler Original 1890 - Fl. 0,3 € 3,20
- Hopferl „das Wirtenbier“ - Schremser - Fl. 0,3 € 3,20

~~~

### Schankweine

#### Grüner Veltliner

- Weingut Bründlmayer - 0,7 € 12,90
- Zweigelt
- Weingut Stauber - L € 13,90

### alkoholfreie Getränke & Fruchtsäfte

- Coca Cola - l € 9,90
- Almdudler - l € 9,90
- Apfelsaft naturtrüb vom Obsthof Hoch - l € 9,90
- BIO.Apfelsaft von der Streuobstwiese - l € 10,90
- Orangensaft - l € 9,90
- Traubensaft - l € 9,90
- Reisinger Fruchtsäfte - 0,2
  - Marille, Johannisbeere und Birne - ab € 3,20
- Vöslauer Mineralwasser - 0,3
  - mit, wenig und ohne Kohlensäure - € 2,30
- Vöslauer Mineralwasser- 0,7
  - mit, wenig und ohne Kohlensäure - € 4,60

~~~

### Nespresso & Tee

- Nespresso - € 2,60
- BIO.Tee von Sonnentor - € 2,10

~~~

In unserem Gewölbeweinkeller lagern über 175 unterschiedliche, österreichische Qualitätsweine. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.



... siehe nächste Seite



## aus unserem Weinkeller

### Weinviertel DAC „Edition HOPFELD“

Weingut Hess - 0,7 l € 15,90

### Weinviertel DAC

Weingut Ingrid Groiss - 0,7 l € 15,90

### Weinviertel DAC Wiege

Weingut Klein - 0,7 l € 17,90

### Grüner Veltliner „Kiwanis“

Weingut Scheit - 0,7 l € 15,90

### Grüner Veltliner Fass 4

Weingut Ott - 0,7 l € 26,90

### Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor

Weingut Hirtzberger - 0,7 l € 35,90

### Riesling Wagramschotter

Weingut Nimmervoll - 0,7 l € 19,90

### Riesling Federspiel Steinterrassen

Weingut Hirtzberger - 0,7 l € 35,90

### Sauvignon Blanc

Weingut Frauwallner - 0,7 l € 19,90

### Chardonnay

Weingut Gesellmann - 0,7 l € 19,90

### Gemischter Satz Braitenpuechtorff

Weingut Ingrid Groiss - 0,7 l € 17,90

### Roter Muskateller

Weingut Holzmann - 0,7 l € 19,90

### Zweigelt Dornenvogel

Weingut Glatzer - 0,7 l € 24,90

### Zweigelt Prestige „Edition HOPFELD“

Weingut Scheit - 0,7 l € 15,90

### Zweigelt Neusiedlersee DAC

Weingut Reeh - 0,7 l € 15,90

### Zweigelt Goldberg

Weingut Achs - 0,7 l € 22,90

### Mittelburgenland DAC Hochberg - Blfr

Weingut Iglar - 0,7 l € 25,90

### Blaufränkischer Hochäcker

Weingut Kerschbaum - 0,7 l € 25,90

### St. Laurent Wald

Weingut Pfaffl - 0,7 l € 17,90

### St. Laurent

Weingut Umathum - 0,7 l € 19,90

### Phantom - Blfr, M, CS, Sy

Weingut Kirnbauer - 0,7 l € 35,90

### Phoenix - Blfr, CS, M, Sy

Weingut Reumann - 0,7 l € 35,90



## Getränkepauschalen

Gerne können wir Ihnen die Getränke als Fixpreis für die Veranstaltung in einer Pauschale anbieten:

### Aperitif.Pauschale - 1 Stunde

Sekt Haus Österreich, Fruchtmark, Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser

€ 7,90 pro Person

### Pauschale für Stehempfang - 3 Stunden

Sekt Haus Österreich, Fruchtmark, Orangensaft und Vöslauer Mineralwasser  
Cola und Apfelsaft naturtrüb  
Bier  
Bankettweine

€ 17,90 pro Person



### Pauschale für gesetztes Menü oder Buffet - 5 Stunden

Vöslauer Mineralwasser  
Cola, Orangensaft und Apfelsaft  
Bier  
Bankettweine

Nespresso

€ 27,90 pro Person

Für jede weitere Stunde werden € 5,50 pro Person verrechnet.



## Mitarbeiter

Zur perfekten Betreuung Ihres Festes bieten wir Ihnen sehr gerne unsere bestens geschulten Mitarbeiter an:

Cateringleiter - € 54,--

Service - € 44,--

Koch - € 49,--

Logistiker - € 34,--

Preis pro Person und Stunde - ab und an Stockerau



## Equipment

Porzellan, Besteck und Gläser für die Veranstaltung - ab € 2,-- pro Gast

Stehtisch - € 11,90

Stehtisch inkl. weißer Stretch.Husse - € 26,90

Tisch rund 183 cm - € 29,--

Thonet Sessel gold mit rotem oder schwarzem Samtpolster - € 7,--

Thonet Sessel schwarz mit weisser Husse - € 14,--

Heurigengarnitur inkl. 2 Bänke - € 9,90

Arbeitstische - € 7,90

Tischtuch 140 x 180 cm - € 4,60

Tischtuch 300 cm rund - € 15,90

Stoffserviette - € 2,20



In Kooperation mit unseren Partnern können wir weiteres Equipment - Stehtische mit Beleuchtung, Lounge Möbel, Sonnenschirme, Zelte, Ton- & Lichttechnik, Garderobenständer ... - gerne organisieren.

## Dekoration

Gerne können wir die passende Dekoration für Ihr Fest von unserem Partner organisieren.

## Partner

Wir beraten Sie gerne in allen Belangen, von der Musik bis zur Dekoration, vom Menü bis zum richtigen Zeitplan. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum Tag danach, und Sie können sich auf unser langjähriges Know.How verlassen.

Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung genau so zu gestalten, wie Sie es wünschen!

### Einladungen & Karten

Tanja Putz  
2100 Leobendorf  
mobil - 0664 2300640  
<mailto:tanja@technografik.at>



### Blumen & Dekoration

Manuela Floh  
3464 Goldgeben  
mobil - 0650 2209951  
[www.die-blumenbinderin.at](http://www.die-blumenbinderin.at)



### Blumen & Dekoration

die Floristik - Natur & Blumenhandwerk  
Franziska Riedl-Fahrnberger  
2000 Stockerau  
mobil - 0664 73747868  
<mailto:info@diefloristik.at>



### Blumen & Dekoration

Young Flowers / Floristikwerkstatt  
Andrea Rauscher  
2020 Hollabrunn  
mobil - 0676 812773351  
<mailto:floristik@youngflowers.at>



Torten & Konditorei

Tortenmanufaktur  
Christoph Hollander  
3411 Klosterneuburg / Weidling  
mobil - 0699 81220060  
[www.tortenmanufaktur.at](http://www.tortenmanufaktur.at)



Musik - LIVE Band

sunny hills  
music for people  
DI Peter Schwingenschlögl  
mobil - 0699 12729291  
[www.sunnyhills.at](http://www.sunnyhills.at)



Musik - LIVE Band

moodsart  
Partyband & Tanzband & Jazzensemble  
Harald Hauser  
mobil - 0699 11457405  
[www.moodsart.eu](http://www.moodsart.eu)



Musik- LIVE Band

Fields of Joy  
Marco Gatty  
mobil - 0699 81549718  
[www.fieldsofjoy.at](http://www.fieldsofjoy.at)



Musik - LIVE Band

After Teatime - Die Eventband  
mobil - 0650 2206186  
mobil - 0650 8050490  
[www.afterteatime.com](http://www.afterteatime.com)



Musik - LIVE Band

Helga Bauer  
Ihre Sangerin fur den ganz besonderen Moment  
mobil - 0699 81223326  
[www.helga-bauer.com](http://www.helga-bauer.com)

Musik - DJ

DJ Gerd Laudenbach

mobil - 0664 1073507  
<mailto:office@cglaudenbach.com>



Musik - DJ

Manuel Winkler  
mobil - 0699 12556988  
<mailto:stimmeundstimmung@gmx.at>

Fotograf

Michael Kainz  
Graz - Wien - Linz  
mobil - 0676 3560878  
[www.wedding-pictures.at](http://www.wedding-pictures.at)

Dein Hochzeitsfotograf

wedding-pictures.at  
nicht nur Bilder, sondern Momente.

Fotograf

Johannes Ehn  
mobil - 0664 4500979  
[www.ehnpictures.com](http://www.ehnpictures.com)



Fotograf

Iris Kavka - Bridelights Photography  
mobil - 0699 12060020  
[www.bridelights.com](http://www.bridelights.com)





### Video & Fotografie

Wedding.E.Motion  
Stefan Wasner & Anton Prock  
mobil - 0660 4930203  
<mailto:stefan.wasner@mdsw.at>

### Fotobox

Fotokasterl - Christoph Dittrich  
2011 Sierndorf  
mobil - 0660 4018189  
[www.fotokasterl.at](http://www.fotokasterl.at)



### Equipment

UNGER Company Veranstaltungsservice GmbH  
Martin Mikl  
1040 Wien  
tel - 01 5043660  
[www.unger-comp.at](http://www.unger-comp.at)



[www.hopfeld.at](http://www.hopfeld.at)

## Fragen & Checkliste

### Planungshilfe für Ihre Veranstaltung

Eine gut geplante und organisierte Feier wirft eine Menge Fragen auf und verlangt vor allem logistisches Know-How. Wer selten oder erstmals eine Feier ausrichtet, braucht fachmännischen Informationen. Wir können Ihnen von Anfang an helfen und stehen mit Rat und Tat zur Seite. Wir verkaufen nicht nur, sondern beraten auch gerne.

### Art der Veranstaltung

Um welche Art von Veranstaltung handelt es sich genau – Empfang, Gala.Dinner, Hochzeit, private Feier ...?

### Veranstaltungsort

Der gewählte Veranstaltungsort sollte zu der Art der Veranstaltung passen. Erkundigen Sie sich genau über Mietkosten und Nebenkosten. Sind ausreichend Nebenräume für Caterer und Künstler vorhanden? Wie sieht es mit den Parkmöglichkeiten aus? Brauchen Ihre Gäste eine Anfahrtsskizze? Wie sieht es mit Strom- und Wasseranschlüssen aus?

Reservieren Sie rechtzeitig die von Ihnen gewünschte Location!

### Budget

Was ist die Berechnungsgrundlage für ein Catering? Sie haben entweder eine bestimmte Anzahl Gäste oder Sie ordern eine bestimmte Anzahl Portionen. Sie bekommen von uns auf jeden Fall eine Kalkulation mit den geschätzten Kosten pro Person.

Wo kann ich einsparen? Bei privaten Feiern ist das sicher am einfachsten. Gefeiert wird in den eigenen 4 Wänden. Tische, Stühle, Geschirr usw. sind vorhanden. Sie decken selbst ein und räumen wieder auf. In diesem Fall liefern wir das Essen, bauen das Buffet auf und verabschieden uns. Am nächsten Tag holen wir das schmutzige Geschirr ab oder Sie bringen es in den Drei Königshof vorbei. Das ist sicherlich die preisgünstigste Alternative. Die Palette zwischen ausschließlicher Speiseflieferung und Vollservice ist breit. Entscheiden Sie anhand Ihrer Möglichkeiten, Ihrer Ansprüche und Ihres Budgets. Wir unterstützen Sie wo immer wir können.

### Termin

Prüfen Sie Veranstaltungen wie Fußballspiele, Open Airs, Messen ... die am gleichen Tag stattfinden. Legen Sie notfalls ein Ausweichdatum fest, und klären Sie die Termine mit Lieferanten, Künstlern und Partner.





## Vertrag

Eine Terminanfrage und die Einholung eines Angebots verpflichten weder Sie noch uns, erst wenn Sie uns den Auftrag schriftlich per email bzw. mündlich erteilen wird dieser fix eingetragen. Sofern der gesamte Auftragswert € 5.000,-- übersteigt wird eine Anzahlung von uns in Rechnung gestellt.

## Stornierung von Veranstaltungen

Bei einer Stornierung bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet, danach wird die Anzahlung einbehalten. Erfolgt ein Storno bis zu 4 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50 % der gesamten gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt, bei einem Storno bis zu 1 Woche vorher 75 % und innerhalb von einer Woche 100 % der gesamten gebuchten Leistungen.

## Garantierte Teilnehmerzahl

Wir benötigen für jede Veranstaltung bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

## Ablauf

Erstellen Sie rechtzeitig einen Ablaufplan / Timing, und verschicken Sie die Info möglichst früh an alle Beteiligten.

## Logistik / Aufgabenverteilung

Benötigen Sie Servicepersonal? Wer liefert was? Wer liefert wann? Wer räumt auf? Müllentsorgung? Handynummern der Verantwortlichen untereinander austauschen. Wer ist der Veranstaltungsleiter?

## Werbung im Vorfeld

Sind Flyer, Plakate, Radiowerbung bzw. Plakatständer erforderlich? Erhalten die Gäste ein Geschenk?

## Raumgestaltung

Benötigen Sie ein Festzelt oder haben Sie einen entsprechenden Raum gemietet? Ist evtl. das Zelt zu beheizen? Art der Dekoration? Stimmen Sie die Dekoration mit dem Veranstaltungsthema ab. Wie soll die Bestuhlung sein (Tafelform U, E, I oder runde Tische). Benötigen Sie Stehtische? Berücksichtigen Sie Stellfläche für das Buffet, Bar, Garderobe ... Ist ausreichend Stark- bzw. Schwachstrom vorhanden? Gibt es einen Wasseranschluss?



## Menüs

Haben Sie fertige Menüs oder kann ich mir ein Wunschmenü zusammenstellen? Beides ist möglich. In der Cateringmappe finden Sie bereits zahlreiche Menü- & Buffetvorschläge die Sie gerne kombinieren können.

## Ausstattung und Equipment

Welche Ausstattung wird für die Veranstaltung benötigt? Kommt das Equipment vom Drei Königshof oder muss eine Drittfirma beauftragen? Je nach Veranstaltungsart und -größe ist es notwendig viele Ausstattungsaspekte zu berücksichtigen - zB Ton- & Lichttechnik, Zelte, Tische, Stühle, Tischwäsche, Porzellan, Gläser ... Vieles davon haben wir im Programm und der Rest wird von uns über Partner organisiert.

## Service

Wie viele Servicekräfte benötige ich für meine Veranstaltung? Ein Faustformel sagt bei Buffets je 40 Gäste 1 Servicekraft und bei servierten Menüs ca. 30 Gäste pro Servicekraft. Die restlichen Mitarbeiter (Cateringleiter, Koch bzw. Logistiker) kümmern sich im Hintergrund um den perfekten Ablauf der Veranstaltung.

## Speisen & Getränke

Verwendet der Caterer frische Zutaten, produziert er selbst oder kommen tiefgekühlte Waren zum Einsatz? Im DREIKÖNIGSHOF werden vorwiegend nachhaltige und frische Zutaten von vorwiegend regionalen Lieferanten verarbeitet.

Wie groß sind die Portionen? Die Portionsgrößen lassen sich nicht in Zahlen ausdrücken, sind aber in jedem Fall reich bemessen. Wenn Sie Ihren Gästen ein vielfältiges Buffet anbieten, müssen Sie nicht davon ausgehen, dass jeder Gast von allem kosten muss oder möchte.

## Kulturelle Umrahmung

Soll ein DJ auflegen, wird eine Band engagiert oder genügt ein Laptop mit Boxen? Ist ein Moderator gefragt? Benötigen Sie eine Bühne oder Rednerpult?

## Fotograf

Rauschende Feste müssen fotografisch festgehalten werden. Gerne helfen wir Ihnen weiter!



### Kinder

Benötigen Sie einen Kindertisch und Spielsachen? Sind Hochstühle vorhanden? Organisieren Sie jemanden der die Kinder beschäftigt. Denken Sie an Mal- bzw. Bastelmöglichkeiten.

### Taxi

Bestellen Sie ein Taxi mit 2 Fahrern. Der zweite Fahrer fährt das Gästefahrzeug nach Hause und der Führerschein ist sicher.

### Nach der Veranstaltung

Das Catering lief erfolgreich. Die Gäste sind zufrieden. Wie geht es weiter? Sofern möglich wird das Team vom DREIKÖNIGSHOF das Buffet abbauen und noch am selben Tag das gesamte Equipment abtransportieren. Sollte dies nicht möglich sein, vereinbaren Sie einen extra Termin.

### Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich **INKLUSIVE aller Steuern** und Abgaben in Euro. Gültig ab Jänner 2023 bis auf Widerruf. Kinder erhalten eine Ermäßigung vom vereinbarten Menü- bzw. Buffetpreis:

- 0-5 Jahre - 100 % Ermäßigung
- 6-11 Jahre - 50 % Ermäßigung

### Rechnung

Die Rechnung wird am Tag nach der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind nach deren Legung ohne Abzüge zahlbar.

### Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Korneuburg vereinbart.

## Referenzen

Agrana AG  
 Betriebsbau Schuster  
 Boehringer Ingelheim RCV GmbH & Co KG  
 Bristol Myers Squibb GmbH  
 Compass Pool  
 dialog one – Direct Marketing GmbH  
 DIE Wirtschaftstreuhand – Lehner, Baumgartner & Partner  
 ERSTE Bank Stockerau  
 Haas Food Equipment GmbH  
 Hartlauer Handels GmbH  
 isover – Saint Gobain Austria  
 ITT Austria  
 JAF Frischeis GmbH  
 Jägerbau  
 Landesfeuerwehrkommando Niederösterreich  
 Liebherr Wien  
 Löwe Kommunikationsfachfrau  
 Media Contacta  
 Mondi Packaging R&D Centre GmbH  
 Niederösterreichische Landarbeiterkammer  
 Österreichische Gesellschaft für Homöopathische Medizin  
 Österreichische Notariatskammer  
 Österreichische Wirtschaftskammer  
 PSA Peugeot Citroen  
 Raiffeisenbank Stockerau  
 Reisswolf Austria  
 Rotes Kreuz  
 Seiko Flowcontrol  
 Senft & Partner  
 SMC Pneumatik GmbH  
 Sparkasse Korneuburg  
 Universität für Bodenkultur – Department IFA Tulln  
 Velux Österreich  
 Volksbank Donau Weinland  
 Wagner Austria  
  
 Hochzeiten & Geburtstagsfeier & private Feste

