

Catering-Angebot für die Sommerzeit am Badeschiff Wien

Wien, Frühjahr 2024

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns, dass Sie Interesse am kulinarischen Angebot des gemeinnützigen Vereins Speisen ohne Grenzen haben. Unsere Rezept- und Küchenmeister*innen mussten in den vergangenen Jahren ihre Heimat Afghanistan, Somalia, Syrien und Uganda verlassen. Sie haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen.

Durch das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördern wir neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie unsere Mitarbeiter*innen beim Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Gerne begleiten wir Ihre Feier mit einer kulinarischen Reise durch die Küchen unserer Rezept-Chef*innen. Für Details zur Buchung am Badeschiff Wien bitten wir um Kontaktaufnahme mit dem Event-Management des Badeschiffs unter contact@badeschiff.at. Das Badeschiff ist nicht nur ein einzigartiger, zentral gelegener Standort, sondern auch ein preisgekrönter Inklusionsbetrieb. Am Badeschiff Wien gibt es Platz für Feiern für bis zu 450 Personen.

Die Abrechnung des Büffets bei Feiern am Badeschiff erfolgt über das Badeschiff Wien. Wenn es Ihnen geschmeckt hat und Sie sich auch separat beim Küchen-Team erkenntlich zeigen wollen, bitten wir um eine Überweisung unter dem Verwendungszweck „Trinkgeld Küchenteam“ direkt an: Speisen ohne Grenzen, IBAN: AT51 2011 1839 7252 8900. Gerne stellen wir Ihnen dafür auch eine entsprechende Rechnung aus.

Bei einer Büffet-Bestellung ab 1.000,- Euro erhalten Sie eine **dreimonatige Mitgliedschaft** im Verein Speisen ohne Grenzen. Als Mitglied erhalten Sie **10% Rabatt** auf die klimaschonend gelieferten **Mittags-Menüs** und **50% auf unsere Kochkurse**.

Wenn am Badeschiff kein Platz mehr für Ihre Feier ist, oder Sie an einem anderen Ort eine Fest feiern wollen, bitten wir um Kontaktaufnahme unter hallo@speisen-ohne-grenzen.at. Gerne liefern wir Ihnen Speisen und auch Getränke zu Ihnen!

Vielfalt am Teller

Die Köchinnen haben eine Vielzahl an Rezepten aus Ihrer Heimat mitgebracht. Aus dieser haben wir Ihnen unterschiedliche Geschmacksreisen zur Auswahl zusammengestellt.

Geschmacksreise vegetarisch

ab 30 Personen / 35,00 pro Person

Fattoush – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^Avegan

Panir – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Schafkäse-Minz-Joghurt ^G

Hummus – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste ^Nvegan

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener Gemeindebezirk

* * * * *

Ubad Digir – VON HALIMA AUS SOMALIA

Würziges Kichererbsen-Zucchini-Karotten-Gemüse mit knackigen Paprika, dazu bunter Reis mit Rosinen ^{vegan}

Khoresh Khadoo – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

Tikel Gomen – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Weißkraut mit Kartoffel, Karotten und Knoblauch ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^{A C G}

Hendvane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Fruchtige Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Geschmacksreise mit Fleisch

ab 30 Personen / 38,00 pro Person

Fattoush – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^{A vegan}

Panir – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Schafkäse-Minz-Joghurt ^G

Hummus – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste ^{N vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener Gemeindebezirk

* * * * *

Digaag iyo Groch – VON HALIMA AUS SOMALIA

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce, serviert mit buntem Reis mit Rosinen ^G

Khoresh Khadoo – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

Tikel Gomen – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Weißkraut mit Kartoffel, Karotten und Knoblauch ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^{A C G}

Hendvane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Fruchtige Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Geschmacksreise mit Fleisch

ab 60 Personen / 46,00 pro Person

Fattoush – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^Avegan

Falafel ba Khelam – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Sesampaste ^Nvegan
dazu würziger Rotkraut- und knackiger Stangen-Sellerie-Salat ^Lvegan

Panir – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Schafkäse-Minz-Joghurt ^G

Hummus – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste ^Nvegan

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener Gemeindebezirk

* * * * *

Digaag iyo Groch – VON HALIMA AUS SOMALIA

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce, serviert mit buntem Reis mit Rosinen ^G

Köfte Badinja – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Im Melanzani-Mantel geschmorte Rindfleisch-Bällchen, dazu Safran-Berberitzen-Reis

Khoresh Khadoo – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

Tikel Gomen – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Weißkraut mit Kartoffel, Karotten und Knoblauch ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^{A C G}

Hendvane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Fruchtige Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Baklava – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Knusprige Blätterteigtaschen mit frisch gehackten Pistazien, gefüllt mit Doppelrahm ^{A G H}

Geschmacksreise mit Fleisch ab 60 Personen / 55,00 pro Person

Fattoush – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^Avegan

Falafel ba Khelam – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Sesampaste ^Nvegan
dazu würziger Rotkraut- und knackiger Stangen-Sellerie-Salat ^Lvegan

Panir – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Schafkäse-Minz-Joghurt ^G

Hummus – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste ^Nvegan

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener Gemeindebezirk

* * * * *

Wahlweise

Kalbsschnitzel – VON PETER AUS WIEN

Zartes Kalbsnaturschnitzel in sämiger Bratensauce, dazu Risibisi Erbsen-Reis ^A^L
oder

Bachsaibling – VON PETER AUS WIEN

Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelsplittern, Zitronen-Butter dazu Petersil-Erdäpfel ^D^G^H

Köfte Badinja – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Im Melanzani-Mantel geschmorte Rindfleisch-Bällchen, dazu Safran-Berberitzen-Reis

Khoresh Khadoo – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

Tikel Gomen – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Weißkraut mit Kartoffel, Karotten und Knoblauch ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^A^C^G

Hendvane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Fruchtige Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Schoko-Nuss-Schnitte – VON TILLI AUS WIEN

Saftig luftige Schoko-Nuss-Schnitte mit Schlagobers ^C^G^H

Organisatorisches

Da wir kein Essen verschwenden oder gar wegwerfen wollen, können Sie Speisen, die vom Büffet überbleiben, gerne mitnehmen. Einweg-Geschirr steht kostenfrei zur Verfügung. Sollten Sie keine Verwendung für die Reste vom Feste haben, bringen wir sie dem Caritas Tageszentrum am Hauptbahnhof oder stellen diese – im Falle von geringen Mengen – über die App TooGoodToGo online.

Sollten Sie zu Ihrer Feier auch eigene Nachspeisen mitbringen wollen, geben Sie uns einfach Bescheid. Gerne stellen wir dann Teller, Gabeln, Löffel, Tortenmesser und Tortenheber zur Verfügung. Wir bitten jedenfalls darum, dass Sie auch Kärtchen fürs Büffet für die mitgebrachten Speisen mitnehmen, auf denen auch Hinweise auf Allergene und Essgewohnheiten berücksichtigt werden. Wir wollen sicherstellen, dass Gäste mit beispielsweise Nussallergie oder Laktoseintoleranz auch die Nachspeisen unbesorgt genießen können. Weiters bitten wir darum, dass mitgebrachte Tortenteller entweder gleich am Abend mitgenommen werden, oder aber auf der Rückseite mit Namen und Datum beschriftet werden, damit wir wissen, dass sie abgeholt werden und von wem.

Für unsere Personal- und Einkaufsplanung bitten wir darum, Ihre Auswahl bis spätestens 14 Tage, die genaue Anzahl an Gästen bis zu 5 Werktage vor Ihrer Feier bekanntzugeben.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit Speisen ohne Grenzen begleiten zu dürfen. Bei Fragen zu den Speisen oder zum Verein stehen wir gerne zur Verfügung.

Herzlichst

Ihr Speisen ohne Grenzen Team

Verified Social Enterprise

Es freut uns, dass wir im März 2024 vom österreichischen Ministerium für Arbeit und Wirtschaft das Label „Verified Social Enterprise“ verliehen bekommen haben. Damit zählen wir auch offiziell zu jenen Institutionen in Österreich, die einen wichtigen wirtschaftlichen, und zudem auch gesellschaftlichen, sozialen und ökologischen Beitrag leisten.



Weitere Infos zum VSE-Label finden Sie auf www.aws.at/vse.