

RITA ^{BIO}

bringt's

Catering

Speisen, Getränke & Service



Partner der
**GREEN
CHEFS**



**Natürlich
gut essen**
by Oeko Business Wien



Es gibt kaum etwas Schöneres,
als gemeinsam gut zu essen!

100%
BIO

RITA bringt frisches vegetarisches BIO Essen nicht nur ins Büro, sondern auch zu Besprechungen, Konferenzen oder Festen. Wir versorgen Dich und Deine Gäste mit hausgemachten Speisen und ausgesuchten Getränken. Auf Wunsch kümmern wir uns um Equipment und Mobilar und stellen unser eigenes geschultes Team für jeden Service zur Verfügung. Unverträglichkeiten, Allergien oder vegane Ernährung berücksichtigen wir gerne. Rita und ihr Team in der Küche und auf

Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.



Rädern stehen für ein unkompliziertes Service gerne zur Verfügung. Bitte melde Dich für Cateringanfragen direkt an unser Catering-Team oder über das Formular auf unserer Website: catering@ritabringts.at

Adrian: 0677 648 017 11

Kyra: 0677 634 557 95

BIO Warmes Menü am Buffet

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir unser Speisenangebot für viele Anlässe: ob berufliche Zusammenkünfte oder private Feste – unser vegetarisch/veganes BIO Catering ist ein Highlight für jede Veranstaltung! Unser Speisenangebot ist als Baukastensystem angelegt, gerne geben wir auf den folgenden Seiten Empfehlungen zur

Zusammenstellung! Zur Auswahl stehen die Speisen aus unserem aktuellen Wochenangebot (Angaben zu Allergenen und Zutaten werden vorab kommuniziert) sowie die Desserts.



BIO Hauptspeise des Tages

Laut unserem aktuellen Wochenangebot, wird vorab kommuniziert. Vegetarisch oder vegan, 450g pro Person.

9,30 €



BIO Menü 2-gängig

Bestehend aus Hauptspeise des Tages + Suppe der Woche oder Salat. Vegetarisch oder vegan, 450g + 150ml / 50g pro Person.

11,00 €



BIO Menü 3-gängig

Bestehend aus Hauptspeise des Tages
+ Suppe der Woche oder Salat + Dessert.
Vegetarisch oder vegan, 450g + 150ml / 50g
+ 50g pro Person.

13,20 €



BIO Suppe der Woche

Laut unserem aktuellen Wochenangebot,
wird vorab kommuniziert.
Vegan, 150ml pro Person.

1,70 €

Als Ergänzung zum Warmen Menü oder
als eigenständige Salatbar bieten wir
unsere bunten Salate an: eine Mischung
aus frischen, knackigen Vitaminspendern
und sättigenden Glücksmachern. Wir
empfehlen 250g pro Portion als alleinige
Vorspeise und präsentieren die folgenden

Speisen in Schalen zur Selbstbedienung.
Weitere Komponenten aus der Kategorie
„Extras“ und „Kalte pikante Snacks und
Jause“ sind optional dazu bestellbar und
natürlich eignen sich die Salate auch
bestens als Einstieg zu unseren Warmen
Speisen.



BIO Salate am Buffet

Frische, knackige Salate als Einstieg oder
Begleitung zu unseren Warmen Speisen, oder
inkl. Extras als leichte Catering Variante.



BIO bunte Blattsalate

Frische saisonale Sorten, ergänzt durch
Saisongemüse und begleitet von unserem
hausgemachten Balsamicodressing.
Vegan, 50g pro Person.

2,20 €



BIO Antipasti

Eine bunte Mischung aus Kalamata
Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und
marinierten Artischocken.
Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO erfrischender Karottensalat

Ein fruchtiger und frisch geriebener
Karottensalat, mariniert mit Orangen- und
Zitronensaft, Rapsöl und einem Hauch
Kümmel und Fenchelsaat.
Vegan, 100g pro Portion.

2,20 €



BIO süßsaurer Gurkensalat

Mariniert mit weißem Balsamico und Olivenöl, verfeinert mit frischen Kräutern, Paprika und gerösteten Sonnenblumenkernen.

Vegan, 100g pro Portion.

2,20 €



BIO Couscous Salat

Ein Farbenspiel mit dem Pink von Roten Rüben und Grün von fein herbem Rucola. Wir legen dazu sehr den cremigen Manouri aus den vegetarischen Protein-Quellen ans Herz.

Vegan, 100g pro Portion.

2,20 €



BIO Vollkorn Pasta Salat

Hörnchen Pasta mit gebratenem und rohem Saisongemüse, dazu eine kräftige tomatige italienische Marinade.

Vegan, 100g pro Portion.

2,20 €



BIO Caprese Salat

mit Mozzarella und frischen Paradeisern, so bunt wie möglich, Basilikumpesto und reichlich Olivenöl.

Vegetarisch, 100g pro Portion.

2,20 €



Extras

Als Ergänzung legen wir die Bestellung folgender Extras für Dein Buffet ans Herz:

BIO Gebäck

BIO Jourgebäck

Vegan, 1 Stück pro Person.

1,10 €

BIO glutenfreies Jourgebäck

Vegan, 1 Stück pro Person.

1,20 €

BIO Salat Toppings

BIO Croutons

Vegan, 10g pro Person.

0,60 €

BIO frische Kräuter der Saison

Vegan, 10g pro Person.

0,60 €

BIO Aufstriche

BIO Kernöl-Aufstrich

Vegan, 90g pro Person.

4,20 €

BIO Hummus

Vegan, 90g pro Person.

4,20 €

BIO Rote-Rüben-Pilz-Tatar

Vegan, 90g pro Person.

4,20 €

Ritas Salat Auswahl pro Person:



BIO Salate Auswahl

Antipasti, Vollkorn Pasta Salat, Süßsaurer Gurkensalat, Karottensalat, Couscous Salat, 1 Jour Kornspitz, Croutons.

12,60 €

pro Person



BIO Proteinquellen vegetarisch

Montello, Ziegenkäse Bällchen, Manouri, 60g.

3,00 €

pro Person



BIO Proteinquellen vegan

Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Walnusskerne, 60g.

1,20 €

pro Person

Kalte Snacks und Jause am Buffet

Diese pikanten kleinen Gaumenschmeichler eignen sich für kurze Vormittags- wie Nachmittagspausen und werden kalt serviert. Der Vielfalt zuliebe empfehlen wir, mehrere Sorten für's Buffet zu wählen.

Natürlich bieten sich die Speisen aus dieser Rubrik auch an, um den Gästen einen feinen kalten Lunch statt eines warmen Menüs zu servieren.



BIO Mini Pizzaschnecken

Herzhafte Tomaten-Gemüse-Fülle, gut "eingeschneckt" im knusprigen Blätterteig. Vegan, 30g.

2,90 €
pro Stück



BIO Mini Burger

Sesam-Bun mit Kichererbsenlaibchen, Mayo, mariniertem Rotkraut, Krenaufstrich und Salat. Vegan, 120g.

4,40 €
pro Stück



BIO Saisonale Quiche

Die Sorten und Zutaten definieren sich aus unserem aktuellen Wochenangebot. Vegetarisch, ganze Form Ø20cm, aufgeschnitten zu 12 Stück (75g pro Stück).

29,00 € / 2,40 € pro Person



BIO Spinat-Feta-Taschen

Eingepackt in Blätterteig, knusprig gebacken und mit Sesam bestreut. Vegetarisch, 100g.

3,60 €
pro Stück



BIO Falafel + Hummus

Kichererbsen, Knoblauch und Zwiebel aus dem Weinviertel, handgedreht und knusprig frittiert. Empfehlung: 2 Stück pro Person. Vegan, 25g + 20g.

1,10 €
pro Stück



Unser gefülltes Jourgebäck
ist auch in glutenfreier
Ausführung à 4 Stück zu
13,60 € bestellbar!

BIO Jourgebäck "Feine Klassiker" 16 Stück

- Sportweckerl mit Butter, Brie, Apfel-Chutney + Gurkerl, vegetarisch, 4 Stück.
- Kaisersemmerl mit Kichererbsen-Laberl, Kren, Radieschen, Ketchup + Mayo, vegan, 4 Stück.
- Kürbiskernweckerl mit Kernöl-Aufstrich, Bergkäse + Walnuss, vegetarisch, 4 Stück.
- Kornspitz mit Hummus, Spinataufstrich, Karotte + Rucola, vegan, 4 Stück.

48,90 €



BIO Jourgebäck "Gaumenfreuden" 16 Stück

- Sportweckerl mit Erbsenaufstrich + Falafel-Hack, vegan, 4 Stück.
- Kaisersemmerl mit Krenaufstrich + Rote Rüben Tatar, vegan, 4 Stück.
- Kürbiskernweckerl mit Kernöl-Aufstrich + Apfel-Chutney, vegan, 4 Stück.
- Kornspitz mit Hummus, Spinataufstrich, Karotte + Rucola, vegan, 4 Stück.

48,90 €

Ritas Snack Auswahl pro Person:



BIO Kurze Pause

1 Mini Burger, 1 Pizzaschnecke, 2 Falafel mit Hummus, 1 Stück Kuchen.
Vegetarisch oder vegan.

11,70 €
pro Person



BIO Vegetarischer Lunch

1 Mini Burger, 1 Pizzaschnecke, 1 Stück Quiche, 1 Spinat-Feta-Tasche, 1 Stück Kuchen.

15,50 €
pro Person



BIO Veganer Lunch

1 Mini Burger, 1 Pizzaschnecke, 5 Falafel mit Hummus, 1 Stück Kuchen.

14,90 €
pro Person

Fingerfood im Gläschen präsentiert

Unsere Fingerfood-Gläschen sind nicht nur optisch eine Freude! Unsere Lieblings-Speisen verwandeln wir ins Kleinst-Format und servieren am liebsten eine bunte

Auswahl zum Gustieren. Für alle Gläschen gilt ein Stückpreis von **2,00 €** pro Glas bei 50g pro Portion.



BIO Süßsaure Gurken

mit Paprika, Kräutern + Sonnenblumenkernen.

Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Vollkorn-Pasta Salat

Hörnchen Pasta mit Saisongemüse und italienischer Marinade.

Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Antipasti

aus Kalamata Oliven, sonnengetrockneten Tomaten + marinierten Artischocken.

Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Caprese

mit Mozzarella, Cocktailparadeisern + Basilikumpesto.

Vegetarisch, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Falafel

mit Hummus und Tomaten-Gurken-Salat.

Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Rote Rüben-Pilz-Tartar

kräftig gewürzt, mit Mayo.

Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Couscous

mit Roten Rüben + Manouri.
Vegetarisch, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Kernölcreme

mit fruchtigem Apfel-Chutney.
Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Marinierte Karotten

mit Ziegenkäsebällchen in Gewürzkruste.
Vegetarisch, 50g pro Portion.

2,20 €

Ritas Fingerfood Auswahl pro Person:



Zum Empfang oder als Vorspeise

3 Gläschen + 1 Stück Jourgebäck
= ca. 180g.

7,70 €

pro Person



Als Häppchen während einer Netzwerk-Veranstaltung

5 Gläschen + 1 Stück Jourgebäck + 1 Dessert
= ca. 330g.

14,30 €

pro Person



Als vollständige Mahlzeit und für ein ausgelassenes Fest

8 Gläschen + 2 Desserts
= ca. 500g.

22,00 €

pro Person

Desserts

Unsere Desserts eignen sich für jede Tageszeit
– ob zum Frühstück, zur Kaffeepause oder als
Dessert nach dem Mittagessen oder Fingerfood!



Panna Cotta

mit Früchten der Saison.
Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Saisonaler Fruchtsalat

mit Zitronensaft und Minze.
Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Schokokuchen im Ganzen

noch mehr dunkle Schokolade in einer
ganzen Form. Ergibt 12 Stück zu ca. 80g.
Vegetarisch, Ø20cm, 950g.

27,30 € / 2,30 € pro Person



BIO Schokokuchen klein

wir verstehen, wenn Du Deinen Kuchen nicht
teilen möchtest...
Vegetarisch, 120g pro Portion.

3,90 €



BIO Schokokuchen Schnitte

mit ganz viel dunkler Schokolade.
Vegetarisch, 4x8cm, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Karottenkuchen im Ganzen

noch mehr vom saftigen Karottenkuchen, als ganze Form. Ergibt 12 Stück zu ca. 80g. Vegan, Ø20cm, 950g.

27,30 € / 2,30 € pro Person



BIO Beerenkuchen im Ganzen, glutenfrei

unser Beerenkuchen in der runden Form gebacken, für kleine Runden! Ergibt 12 Stück zu ca. 80g. Vegan, Ø20cm, 950g.

27,30 € / 2,30 € pro Person



BIO Karottenkuchen klein

ein ganzer kleiner Kuchen, ganz für Dich allein! Vegan, Ø8cm, 120g pro Portion.

3,90 €



BIO Beerenkuchen klein, glutenfrei

für alle, die sich über ihren eigenen kleinen Kuchen freuen, auch ganz ohne Anlass! Vegan, Ø8cm, 120g pro Portion.

3,90 €



BIO Karottenkuchen Schnitte

saftiger Gewürzkuchen mit Karotte und Apfel, nach Saison auch mit Zucchini oder Kürbis. Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



BIO Beerenkuchen Schnitte, glutenfrei

ein fruchtiger fluffiger Kuchen, ganz ohne glutenhaltigem Getreide und mit vollem Geschmack! Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €

Süßes von der Bio Holzofen-Bäckerei Gragger



BIO Jour Marmeladen-Croissant

mit Marillenmarmelade, ab 10 Stück
bestellbar.

Vegetarisch, 70g pro Stück.

3,30 €



BIO Jour Zimtschnecke

mit Zimt und Zucker, ab 10 Stück bestellbar.
Vegetarisch, 70g pro Stück.

3,30 €



BIO Jour Croissant

ab 10 Stück bestellbar.

Vegetarisch, 40g pro Stück.

2,40 €



BIO Jour Zauner-Zopf

mit vielen Nüssen, ab 10 Stück bestellbar.
Vegetarisch, 70g pro Stück.

3,30 €



BIO Jour Nougat-Croissant

mit Haselnuss-Nougat, ab 10 Stück
bestellbar.

Vegetarisch, 70g pro Stück.

3,30 €

Getränke

Hier findest Du eine feine Auswahl aus unserem BIO Getränkeangebot, gerne beraten wir Dich bei der Weinauswahl. Weitere Sorten auf Anfrage! Für die mit **Stern *** gekennzeichneten Sorten gilt eine kistenweise Abnahme (6 x 0,75 l), die Sorten ohne Stern verrechnen wir flaschenweise.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser

1L, prickelnd / still, Mehrweg Flasche.

2,80 €

BIO Apfelsaft / Birnensaft

1L, Bio Apfelhof Stögermayr, Mehrweg Flasche.

6,60 €

BIO Roter Traubensaft

1L, Bio Weingut Wiesinger, Mehrweg Flasche.

6,60 €

PONA BIO Fruchtsaft gespritzt

0,33L, Einweg Flasche.

2,90 €

Prosecco und Weißwein

BIO Prosecco DOC Frizzante

0,75L Villa Teresa.

17,40 €

BIO demeter Grüner Veltliner "Classic Style"

0,75L Sepp Moser, Kremstal.

17,60 €

* BIO demeter Gelber Muskateller

0,75L Zillinger Velue, Weinviertel.

20,00 €

* BIO Riesling "Kalk und Löss"

0,75L David Harm, Wachau.

19,80 €

* BIO Wiener Gemischter Satz DAC

0,75L Wieninger.

20,30 €

Rotwein

BIO demeter Zweigelt "Classic Style"

0,75L Sepp Moser, Kremstal.

17,60 €

Bier

BIO Edelguss

0,33L, Gusswerk, Mehrweg Flasche.

3,00 €



Service

Rita ist leidenschaftliche Wirtin und damit ist es für uns Herzensangelegenheit, zu gutem Essen gutes Service zu bieten, sodass sich alle Gäste wohl fühlen. Je nach Größe der Veranstaltung definiert sich die Anzahl der Servicemitarbeiter:innen, es wird

nach tatsächlich geleisteten Stunden abgerechnet. Selbstverständlich liefern wir auch Caterings mit unseren Lastenrädern aus – bei Großveranstaltungen und Schwertransporten weichen wir auf Transporter aus.

Unsere Kosten in der Übersicht:

- Preise Kontakt und Organisation: **48,90 €**
- Serviceleitung: **48,90 €**
- Servicestunde: **34,90 €**
(Bei Ausschank fremder Getränke und Service fremder Speisen **40,90 €**)
- Auf- und Abbauarbeiten, sowie Servicezeit: **34,90 €**
- Lieferung + Abholung Catering: **63,70 €**
- Lieferung Einweg: **31,90 €**

Auszeichnungen & Gütesiegel

Wir legen Wert auf ein ganzheitlich nachhaltiges Konzept. So gestalten wir auch unsere Caterings aus Prinzip umweltfreundlich.



Unser Speisen- und Getränkeangebot ist 100% BIO zertifiziert, wir werden von der Austria Bio Garantie kontrolliert.



Als BIO AUSTRIA Gastropartner tragen wir zudem nach außen, wie wichtig uns die Zusammenarbeit mit und der persönliche Kontakt zu österreichischen BIO Landwirt:innen ist.



Als Träger des österreichischen Umweltzeichens sind wir zertifizierter GreenCaterer und erfüllen daher alle MUSS und zahlreiche SOLL-Kriterien.



Als ÖkoEvent Gastro-Partnerbetrieb kennen und erfüllen wir alle Kriterien der Stadt Wien zur Ausrichtung nachhaltiger und umweltfreundlicher Veranstaltungen. Zudem tragen wir das "Natürlich gut Essen" Siegel in Gold.



Individuelle Anfrage

Nicht das Richtige dabei? So individuell wie Deine Veranstaltung ist, so werden auch unsere Angebote maßgeschneidert. Als erfahrene Eventmanagerin für private Feste wie Groß-Veranstaltungen weiß Rita, worauf es ankommt und berät Dich gerne bei der Speisenauswahl, dem richtigen Setting und dem idealen Ablauf für alle Beteiligten.

Wir freuen uns über die Umsetzung von Sonderformaten. So haben wir zum Beispiel bereits die Hochzeit eines Paares in einem Zirkuszelt mit 120 Gästen begleitet, uns um die ganztägige Verpflegung von 600 Teilnehmer:innen bei mehrtägigen Konferenzen gekümmert, bei Ausstellungseröffnungen kleine Speisen im Glas serviert, auf Weihnachtsfeiern für kleine und große Teams aufgekocht, Läufer:innen zu ihrer Marathonvorbereitung verpflegt, die Bar bei Konzertabenden mit 500 Besucher:innen geschupft, gesundes Frühstück für Firmenangestellte gebracht, 1.000 Portionen Suppe für zwei Ministerien gekocht. Du siehst, wir könnten noch viele weitere Seiten im Folder füllen, um Dir unsere Ideen vorzustellen! Fest steht: wir kreieren für jede Art der Anfrage ein stimmiges Angebot!

Kontakt

Catering Organisation

catering@ritabringts.at

Adrian: 0677 648 017 11

Kyra: 0677 634 557 95

Kooperationen und Sonderformate

catering@ritabringts.at

Rita: +43 1 361 77 22

Kund:innendienst

support@ritabringts.at

Nick: +43 1 361 77 22

www.ritabringts.bio

facebook.com/ritabringts

instagram.com/rita_bringts

linkedin.com/company/ritabringts/

Rita kocht gesund GmbH

Schleifmühlgasse 9/10

1040 Wien

RITA **BIO**
bringt's