

# RITA <sup>BIO</sup>

bringt's

# Catering

Speisen, Getränke & Service



**Natürlich  
gut essen**  
by OekoBusiness Wien

**ÖkoEvent**  
Partner-Betrieb



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 100% Bio-Qualität durch die Zertifizierung der 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](mailto:catering@ritabringts.at)

# 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.

10,40 €



## BIO Menü 2-gängig

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

12,90 €



### BIO Menü 3-gängig

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

15,35 €



### BIO Suppe der Woche

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

2,50 €

Als Ergänzung zum Warmen Menü oder als eigenständige Salatbar bieten wir unsere bunten Salate an: eine Mischung aus frischen, knackigen Vitaminspendern und sättigenden Glückmachern. 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.

2,40 €



### BIO Antipasti

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

4,00 €



### 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.

4,20 €





### BIO Fenchel-Orangen Salat

Mariniert mit Zitronensaft und bestem Olivenöl, verfeinert mit Granatapfelkernen und Zedernüssen für optische und geschmackliche Freude. Vegan, 100g pro Portion.

4,50 €



### BIO Couscous-Roter Quinoa Salat

mit buntem Saisongemüse, Granatapfel, eingelegten Radieschen und Feta. Bunt wie alle Jahreszeiten und mit Tahinmarinade verfeinert. Vegetarisch oder vegan, 100g pro Portion.

4,30 €

neues Foto folgt!

### BIO Belugalinsensalat

mit Bratkartoffel, Rohkost und Nuss-Vinaigrette. Nussig und mit angenehmer Säure, mit saisonaler Vielfalt an Gemüse und Kräutern. Vegan, 100g pro Portion.

4,50 €

### BIO Salat der Saison

angepasst an regionale und saisonale Verfügbarkeit, z.B. Caprese- Salat. Vegetarisch, 100g pro Portion.

4,50 €



# 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, 3 Stück pro Einheit.

3,70 €

## BIO Salat Toppings

### BIO Croutons

Vegan, 10g pro Person.

0,55 €

### BIO frische Kräuter der Saison

Vegan, 10g pro Person.

0,55 €

## BIO Aufstriche

### BIO Kernöl-Aufstrich

Vegan, 90g pro Person.

4,70 €

### BIO Hummus

Vegan, 90g pro Person.

4,70 €

### BIO Rote-Rüben-Pilz-Tatar

Vegan, 90g pro Person.

5,10 €

## Ritas Salat Auswahl pro Person:



### BIO Salate Auswahl

50g Antipasti, 50g Couscous-Roter Quinoa Salat, 50g Fenchel-Orangen Salat, 50g Karottensalat, 50g Belugalinsen Salat, 1 Jour Kornspitz, Croutons.

14,40 €

pro Person



### BIO Proteinquellen vegetarisch

Montello, Ziegenkäse Bällchen, Manouri, 60g.

2,45 €

pro Person



### BIO Proteinquellen vegan

Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Walnusskerne, 60g.

1,25 €

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 mit Oliven und Mais. Vegan, 50g.

**2,00 €**  
pro Stück



## BIO Mini Burger

Kürbiskern-Bun mit Kichererbsenlaibchen, Mayo, mariniertem Rotkraut, Krenaufstrich und Salat. Unser Liebling!  
Vegan, 120g.

**4,10 €**  
pro Stück



## BIO Saisonale Quiche

Die Sorten und Zutaten definieren sich aus unserem aktuellen Wochenangebot. Vegetarisch, ganze Form Ø20cm, aufgeschnitten zu 12 Stück (90g pro Stück).

**30,00 € / 2,50 €**  
pro Stück



## BIO Spinat-Feta-Taschen

Eingepackt in Blätterteig, knusprig gebacken und mit Sesam bestreut. Vegetarisch, 70g.

**3,00 €**  
pro Stück



## BIO Falafel + Hummus

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

**1,20 €**  
pro Stück



Unser gefülltes Jourgebäck ist auch in glutenfreier Ausführung à 12 Stück zu 44,60 € 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.

**45,35 €**



## 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.

**45,35 €**

## Ritas Snack Auswahl pro Person:



### BIO Kurze Pause

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

**10,95 €**

pro Person



### BIO Vegetarischer Lunch

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

**14,05 €**

pro Person



### BIO Veganer Lunch

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

**14,55 €**

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 2,50 € pro Glas bei 50g pro Portion.



## BIO Fenchel-Orangen-Salat

mit Granatapfel, Radieschen und kandierten Fenchelsamen.  
Vegan, 50g pro Portion.

2,90 €



## BIO Belugalinsen Salat

mit Wurzelgemüse und Nuss-Vinaigrette  
Vegan, 50g pro Portion.

2,90 €



## BIO Antipasti

aus Kalamata Oliven, sonnengetrockneten Tomaten + marinierten Artischocken.  
Vegan, 50g pro Portion.

2,60 €



## BIO "Karottenlachs"

mit Kren-Rahm, Kapern und Dille.  
Vegan, 50g pro Portion.

2,80 €



## BIO Falafel

Hausgemacht, mit Hummus und Oliven.  
Vegan, 50g pro Portion.

2,20 €



## BIO Rote Rüben-Pilz-Tartar

kräftig gewürzt, mit Mayo.  
Vegan, 50g pro Portion.

2,90 €



### BIO Couscous-Roter Quinoa Salat

mit frischem Gemüse und Schmortomaterl,  
Vegan, 50g pro Portion.

2,80 €



### BIO Kernölcreme

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

2,80 €



### BIO Karotten-Kokos Aufstrich

mit Sesam. Süßlich vom Kokos, säuerliche dank Zitrone und herb vom Sesamöl. Zum Brot oder einfach so zum Löffeln!  
Vegan, 50g pro Portion.

2,80 €

## Ritas Fingerfood Auswahl pro Person:



### Zum Empfang oder als Vorspeise

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

9,50 €

pro Person



### Als Häppchen während einer Netzwerk-Veranstaltung

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

17,35 €

pro Person



### Als vollständige Mahlzeit und für ein ausgelassenes Fest

8 Gläschen + 2 Desserts  
= ca. 500g.

28,40 €

pro Person

# Desserts

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



## BIO Tiramisu der Saison

ganz klassisch, mit Kaffee, Rum und  
Kakao.

Saisonal abgestimmt auch mit  
Erbeere oder Marille!  
Vegetarisch, 50g pro Portion.

**3,00 €**



## BIO Schokocreme

mit Beerenröster. Schokoladig wie  
Mousse, cremig wie Panna Cotta,  
das Ergebnis ist und bleibt  
Schokocreme.

Vegetarisch, 50g pro Portion.

**3,00 €**



## BIO Schokokuchen im Ganzen

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

**27,20 € / 2,30 € pro Person**



## BIO Karottenkuchen im Ganzen

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

**27,20 € / 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.

**27,20 € / 2,30 € pro Person**



### BIO Schokokuchen Schnitte

mit ganz viel dunkler Schokolade.  
Vegetarisch, 4x5cm pro Schnitte

2,45 €



### BIO Schoko-Kokos-Cookie

perfekt für zwischendurch, zum Naschen am Buffet oder auch zur Kaffeepause.  
Vegan, 30g pro Stück

2,00 €



### BIO Karottenkuchen Schnitte

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

2,45 €



### BIO Gefüllte Fruchttaschen

je nach Saison, eingepackt in Blätterteig und auch für unterwegs ein Genuss.  
Vegan, 70g pro Portion.

2,45 €



### BIO Beerenkuchen Schnitte, glutenfrei

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

2,45 €



### BIO Saisonaler Fruchtsalat

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

2,90 €

# Süßes vom Bäcker



**BIO Jour Marmeladentasche**  
mit Ribisel Marmelade, ab 10 Stück  
bestellbar.  
Vegan, 70g pro Stück.

2,40 €



**BIO Jour Topfengolatsche**  
ab 10 Stück bestellbar.  
Vegetarisch, 70g pro Stück.

2,40 €



**BIO Jour Haselnuss-Croissant**  
mit Haselnuss-Nougat,  
ab 10 Stück bestellbar.  
Vegetarisch, 70g pro Stück.

2,40 €



**BIO Jour Zimtschnecke**  
mit Zimt und Zucker,  
ab 10 Stück bestellbar.  
Vegetarisch, 70g pro Stück.

2,40 €



**BIO Mohnrolle**  
mit Waldviertler Mohn und Nüssen,  
ab 10 Stück bestellbar.  
Vegetarisch, 70g pro Stück.

2,40 €

# 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.

2,90 €

### 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.

2,80 €

## 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 €

### BIO Jakobsgold alkoholfrei

0,33L, Gusswerk, Mehrweg Flasche.

3,50 €



# 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: **51,90 € / Stunde**
- Serviceleitung: **51,90 € / Stunde**
- Servicemitarbeiter:in: **37,00 € / Stunde**
- Lieferung + Abholung Catering, 1 Strecke: **67,70 €**



# 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](mailto:catering@ritabringts.at)

**Kund:innendienst**  
[support@ritabringts.at](mailto:support@ritabringts.at)  
+43 1 361 77 22

[www.ritabringts.bio](http://www.ritabringts.bio)  
[facebook.com/ritabringts](https://facebook.com/ritabringts)  
[instagram.com/rita\\_bringts](https://instagram.com/rita_bringts)  
[linkedin.com/company/ritabringts/](https://linkedin.com/company/ritabringts/)

Rita kocht gesund GmbH  
Schleifmühlgasse 9/10  
1040 Wien

**RITA** **BIO**  
bringt's