



Wir freuen uns darauf, Ihre kulinarischen Träume zu erfüllen!

WWW.EBCATERING.AT



WILLKOMMEN BEI EB CATERING

EB Catering – Kulinarik mit Leidenschaft

EB Catering verbindet Tradition mit frischer, regionaler und innovativer Kochkunst.

Ob exklusives Dinner oder große Gala – wir gestalten Events,
die in Erinnerung bleiben.

Unsere Projektleiter begleiten Sie persönlich von der ersten Anfrage bis zum perfekten Abschluss.

Auf Wunsch übernehmen wir die komplette Eventorganisation:
Personal, Ausstattung, Location und Rahmenprogramm inklusive.

EB Catering – kulinarische Highlights, die begeistern.



EINBLICK IN UNSERE LEISTUNGEN

EB Catering steht für kulinarische Kreativität mit hochwertigen, regionalen Zutaten. Wir verbinden Tradition mit Innovation und bieten maßgeschneiderte Catering-Erlebnisse, die Ihre Gäste begeistern.

Brötchen

Ob Meeting, Konferenz, Geburtstag oder private Feiern – unsere frisch belegten Brötchen passen zu jedem Anlass.



Canapés, Wraps, Tramezzini & Pastetchen

Perfekt für jede Veranstaltung – unsere kleinen Köstlichkeiten verbinden Kreativität, Frische und besten Geschmack. Ob herzhaft oder raffiniert, sie sind der ideale Snack für Empfang oder Buffet. Stilvoll, handlich und unwiderstehlich.





Fingerfood kalt & warm

Ob kalt oder warm – unser Fingerfood überzeugt durch Vielfalt, Qualität und Liebe zum Detail. Fein abgestimmte Häppchen, frisch zubereitet und stilvoll präsentiert, sorgen für besonderen Genuss. Unser Fingerfood kann flexibel als Buffet oder serviert angeboten werden und wird ganz nach Ihren Wünschen und dem jeweiligen Anlass angepasst.





Klassisches Buffet

Unser klassisches Buffet überzeugt durch eine ausgewogene Auswahl, hochwertige Zutaten und sorgfältige Zubereitung. Warme und kalte Speisen werden frisch angerichtet und ansprechend präsentiert. Das Buffet lässt sich flexibel gestalten und wird individuell auf Ihre Wünsche und den Anlass abgestimmt.

Fingerfood Buffet



Unser Fingerfood-Buffet bietet eine vielfältige Auswahl an kalten und warmen Köstlichkeiten. Die handlichen Häppchen sind ideal für ungezwungenes Genießen und ansprechende Präsentation.

Unser Fingerfood-Buffet kann ganz nach Ihren Vorstellungen variabel gestaltet werden.





Genuss-Station

Frisch vor dem Gast geschnitten

An unserer Genuss-Station werden ausgewählte Spezialitäten frisch vor dem Gast geschnitten.

Live-Zubereitung, höchste Frische und besonderer Genuss sorgen für ein echtes Highlight auf Ihrer Veranstaltung.





Flying Dinner

Beim Flying Dinner werden kalte und warme Speisen portionsweise von unserem Service direkt zu den Gästen gebracht. So genießen Ihre Gäste eine vielfältige Auswahl, ohne feste Sitzordnung oder Buffet. Diese Form des Caterings schafft Bewegungsfreiheit, fördert die Kommunikation und eignet sich ideal für Empfänge, Business-Events und stilvolle Feiern.



Dessert



Unsere Desserts - Kleine Desserts im Glas, handliche Patisserie-Häppchen und kreative Mini-Süßspeisen werden frisch zubereitet, liebevoll angerichtet und stilvoll präsentiert. Das Dessert-Bufferet lässt sich flexibel zusammenstellen und wird individuell auf Ihre Wünsche, den Anlass sowie das Gesamtkonzept abgestimmt.





Private Feiern

Private Feiern sind besondere Anlässe, die in Erinnerung bleiben sollen. Ob Geburtstag, Jubiläum, Taufe oder Familienfest – wir begleiten Ihre Feier mit liebevoll zubereiteten Speisen, zuverlässigem Service und viel Gespür für Details. Ganz nach Ihren Wünschen gestalten wir das Catering passend zu Anlass, Stil und Gästen, damit Sie sich entspannt zurücklehnen und genießen können.



Firmenevent

Ein gelungenes Firmenevent bleibt lange in Erinnerung. Ob Betriebsfeier, Jubiläum, Kick-off oder Teamevent – wir gestalten Ihr Event kulinarisch und organisatorisch perfekt. Von individuell abgestimmten Menüs bis hin zu kreativem Buffet und professionellem Service sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen und den Tag genießen können.

Teambuilding

Teambuilding stärkt Zusammenhalt, Motivation und Zusammenarbeit in Ihrem Unternehmen – und wir sorgen dafür, dass auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt.

Ob Workshop, Outdoor-Aktivität oder Firmenretreat:

Mit unserem abgestimmten Catering bieten wir frische, kreative Speisen und professionellen Service, damit Ihr Team den Tag entspannt genießen kann und neue Energie tankt.



Tagungen

Ob Konferenz, Workshop oder Seminar:
Wir sorgen dafür, dass Ihre Teilnehmer bestens versorgt sind.

Frisch, abwechslungsreich und termingerecht – von frischen Snacks über gesunde Mittagsmenüs bis hin zu stilvollem Buffet.



Hochzeiten

Unser Hochzeitscatering begleitet Sie an einem der schönsten Tage Ihres Lebens mit kulinarischen Highlights, die in Erinnerung bleiben. Von der Menüplanung bis zum Service legen wir größten Wert auf Qualität, Frische und Liebe zum Detail. Ob als serviertes Menü oder in Buffetform – wir sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste den Tag entspannt genießen können.



Locations



Gerne vermitteln wir Ihnen die perfekte Location für Ihr Event - hier ein kleiner Auszug davon.

- Albert Hall
- Apotheckertrakt
- Cape 10
- Expedithalle
- Gartenpalais Liechtenstein
- Haus der Musik
- M 12
- MAK
- Meinl's Rösthalle Wien
- Mozart Haus Vienna
- Naked Kitchen Pop-up
- Novum Lerchenfelder Straße
- Österreichische Nationalbibliothek
- Palais Auersberg
- Schulz Hütt'n
- Stage 3
- Sofiensäle
- Thirty-five





Elfriede Baumgartner
Geschäftsführung
+43 660/117 58 08
elfriede.baumgartner@ebcatering.at

EB Catering GmbH

www.ebcatering.at
Lichtensteinstraße 1, 3033 Altlengbach
Österreich
+ 43 2774 2461
office@ebcatering.at
UID-Nr.: ATU79877126

Hannes Schulz
Food & Beverage Manager
+43 664/422 88 22
hannes.s@ebcatering.at

 @eb_catering_events

 EB Catering