

Kiss, the Cook - Lunch & Cake
Geschäftsführer: Tamás Kiss

Komödiengasse 3
1020 Wien

0664 108 1330

Kissthecook0512@gmail.com



KISS, the COOK

Caterings



KISS, THE COOK CATERINGS

*Wir bieten neben unseren Mittagsmenüs in der Komödiengasse,
auch ein Cateringservice mit verschiedenen Gourmet
Köstlichkeiten an.*

*Da, wir höchsten Wert auf ein persönliches Service legen, gehen wir
neben den vorgeschlagenen Speisen und Co. natürlich auch gerne
auf Ihre individuellen Wünsche ein.*

BRÖTCHEN CATERING



Lust auf ein etwas anderes Brötchen?

Hausgemacht und mit Liebe zum Detail belegt.

Zutaten von Bio Bauernhöfen aus Österreich als Basis unserer qualitativ hochwertigen selbst gebackenen Baguettes in verschiedenen Varianten. Darauf betten sich regionale Spezialitäten von Kärntner Bergsalami, hausgebeizten Lachsforelle bis hin zu vegetarischen & veganen Leckerbissen.

BRÖTCHENSORTEN:

Prosciutto/Parmigiano

Berg Salami/Olive

Beinschinken/Kren

Roast Beef/Preiselbeere

Lachsforelle/Oberskren

Camembert/Weinkäse ✓

Avocado/Schafskäse ✓

Tomate/Büffelmozzarella ✓

Falafel/Hummus ✓



FINGERFOOD SORTEN:

- Spinat-Granatapfel
- Zucchini-Melanzani vegan
- Thunfisch mit Avocado
- Falafel auf Hummus vegan
- Tomaten-Mozzarella
- Gebeizte Lachs frisch Käse
- Roast Beef Apfel chatni



Brasilianische Snacks

- Salgadinhos (Hühner-Käse)
- Kibe (Rind Krokett)
- Käse Bällchen

PREISE:

Bis zu einer Bestellmenge von 100 Brötchen € 2,40 / Stk. .

Unsere Lieferpauschale beträgt:

für Wiens 1. - 9. Bezirk: € 25

für den 10. - 23. Bezirk: € 30

KAFFEEPAUSEN, MEETINGS & SEMINARPAUSCHALEN



Für alle Arten von Meetings bieten wir die passende Verpflegung.

Von frisch gebrühten Kaffee, kühlem Orangensaft & Apfelsaft bis hin zu pikanten und süßen Snacks, haben wir Alles im Programm.

KAFFEEPAUSE "WELCOME" € 6,90: inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee , Tee
Orangen- & Apfelsaft
Mineralwasser still & prickelnd

KAFFEEPAUSE "VORMITTAG" € 6,90: inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee,Tee
Orangen- & Apfelsaft
Mineralwasser still & prickelnd

KAFFEEPAUSE "VORMITTAG"Speisen € 6,90

Pikante Sandwiches - verschieden gefüllt (1 Stk)
Knuspriges Plundergebäck (1 Stk)
Obstkorb

KAFFEEPAUSE "NACHMITTAG" € 6,90: inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Frisch gebrühter Meinl Kaffee
Orangen- & Apfelsaft
Mineralwasser still & prickelnd

KAFFEEPAUSE "NACHMITTAG" € 6,90

Hausgemachte Brötchen (1Stk)
Süße Petit Fours (1 Stk)
Kleiner Obstkorb

"BUSINESS" FRÜHSTÜCK € 15,90: inkl. Tassen, Untertassen, Gläser, Besteck, Servietten

Schinken, Wurst, Käse
Butter, Marmelade, Honig
Diverses Jour- & hausgemachtes Brot & Gebäck
Frischer Obstsalat
Joghurt mit Müsli und Früchten
kleiner Obstkorb
Geräucherte Lachs

SOLO SEMINARGETRÄNKE GANZTAGS (max. 8h) € 16,90: inkl. Gläser

Frisch gebrühter Meinl Kaffee
Orangen- & Apfelsaft
Mineralwasser still & prickelnd

SAUERTEIGBROT



BROTSORTEN:

Walnuss /Röstzwiebel

Weintrauben

Kürbiskern

Leinsamen

PREISE:

500g: € 4,50

250g: € 2,50

BUFFET CATERING



Classic Business-Lunch oder Premium Buffet?

Wir bieten eine Vielzahl an verschiedenen Buffetvarianten an. Egal ob Selfservice oder Flying Dinner mit Fingerfood. Wir organisieren alles mit Leidenschaft und servieren Professionalität. Gerne bieten wir auf Anfrage auch individuelle Buffetvorschläge für Großveranstaltungen an.

VORSPEISEN KALT

Classic:

Prosciutto di Parma mit Zuckermelone

Roastbeef mit Dijon-Senf-Marinade auf Salatbett

Klassischer Shrimpscocktail mit Dill

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum ✓

Salatbuffet + hausgemachtes Sauerteigbrot ✓

Premium:

Marinierte Flugentenbrust auf Sellerie-Orangen-Mousse

Hausgemachtes Vitello Tonnato mit Kapern

Hausgebeizte Lachsforelle mit Dijon-Marinade

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten/Leberknödel/Grießnockerl

Kräuterschaumsuppe mit Croutons ✓

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe ✓

HAUPTSPEISEN

Classic:

Ausgelöstes Backhendl im Kürbismantel auf Erdäpfel-Vogerl-Salat

Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Confierte Entenkeule mit Erdäpfelknödel & Apfel-Rotkraut

Cremiges Paprikahendl mit Butterspätzle & Sauerrahm

Forellenfilet mit Pfannengemüse & Kräuterbutter

Zanderfilet gebraten auf Krautfleckerl

Vorarlberger Käsespätzle mit Bergkäse ✓

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiskernpesto und Frischkäse ✓

Spinat Schafkäsestrudel auf Blattsalat mit gerösteten Walnüssen ✓

Thai Gemüse Curry mit Jasminreis ✓

Premium:

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln

Brasilianische Picanhasteak

Filet vom Mangalitzaschwein in Wiesen Kräuterkruste

Rosa Beiried in Pfeffersauce

Wildlachs in Sesamkruste auf Paprika-Basilikum-Couscous

Garnelenspieße mit Mango-Avocado-Papaya

Rosa Lammkrone mit Chorizo Gnocchi ,Menta Kruste



DESSERTS

KALT

Weißes Schokomousse mit Saisonalen Früchte

Valrhona-Schokoladenmousse

Punschtorte

Sachertorte

Cheesecake

Mango Schnitte

Walnuss schnitte

Schoko-Brownie

WARM:

Klassischer Apfelstrudel ,Topfenstrudel ,Mohn-Kirsch Strudel

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Topfenknödel mit (Nougat , Erdbeeren,Marille)

PREISE:

2 Gänge Buffet **Classic:**
(2 Vorspeisen oder 2 Desserts / 3 Hauptspeisen) € 18,90

2 Gänge Buffet **Premium:**
(2 Vorspeisen oder 2 Desserts / 3 Hauptspeisen) € 24,90

Servicemitarbeiter: € 25 / h

Koch: € 30 / h

3 Gänge Buffet **Classic:**
(3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen , Salat / 3 Desserts) € 29,90
Stk.

Tischwäsche: (1,40m x 1,40m oder
2, 20m x 1,40m) € 4,50 /

3 Gänge Buffet **Premium:**
(3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen /Salatbuffet 3 Desserts) € 35,90

Lieferpauschale:
Wien 1. - 9. Bezirk: € 30
10. - 23. Bezirk: € 40

NANA DIET CAKES

*Das Wichtigste für uns ist, hochwertige und gesunde Torten
herzustellen, die jeder bedenkenlos genießen kann ...*

Unsere gesunden Torten & Kuchen mit traditionellen Geschmäckern, bereiten wir in vielen
verschiedenen Variationen zu.

Frei von Weizenmehl, Zucker und jeglichen Zusatzstoffen bilden natürliche, hochwertige
Zutaten diese köstlichen Desserts.

Unsere Produkte haben einen Kohlenhydratgehalt von 7-14%. Deutlich weniger im Vergleich zu
herkömmlichen Kuchen.

Ein Stück enthält einen Kohlenhydratgehalt von nur 6-12 g, der durch die Kombination von
Mandeln, Mehl, Reismehl, Hafermehl und verschiedenen Fasern erreicht wird.

Die Absorption dieser Kohlenhydrate ist viel länger, so dass sie den Insulinspiegel nicht
erhöhen.

Diabetiker und **Diätiker** können ihn also problemlos konsumieren.

Darüber hinaus enthalten unsere Kuchen keinen zugesetzten Zucker.

All unsere Produkte werden mit laktosefreien Milchprodukten hergestellt, können aber auch in
einer **VEGANEN** Version gefertigt werden.

TORTEN SORTEN:

Topfenschnitte

Kinder Pinguin

Schoko-Brownie

Esterhazy Schnitte

Punschtorte

Sachertorte

Gedeckter Apfelkuchen



PREISE:

Nana Tortenstück € 3,90 & Ab 100 Stück gilt der Preis nach Vereinbarung

Ganze Nana Torte bestehend aus 16 Stücken € 60

Eigen Personalisierte Nana Torte € 80

Bestellungen bitte mindestens 48 Stunden vor Lieferung aufgeben.

*Mit freundlichen Grüßen
Tamás Kiss
Geschäftsführer*