EuropahausMayrhofen

congress.zillertal

CATERING MAPPE 2021

Tagen geht im Europahaus auch durch den Magen!

Unser Exklusivcaterer und Küchenchef Samuel Pinter verwöhnt unsere Gäste mit einer Fusion aus moderner Cuisine & Zillertaler Tradition!

REGIONALER GENUSS AUS DEM ZILLERTAL

im Europahaus Mayrhofen

Das Europahaus Mayrhofen | Congress.Zillertal befindet sich im Herzen des Zillertals – dem bekannt „aktivsten Tal der Welt“! Hier sind Business & Berge nur durch eine Glasscheibe getrennt und Kongressgäste genießen regionale und authentische Verpflegung.

Das Zillertal bietet seinen Gästen nicht nur unberührte Natur sondern produziert in dieser auch einzigartige Lebensmittel. Diese heimischen Produkte finden Verwendung in der Küche im Europahaus und Tagungsgäste schmecken, woher es kommt. Ein Unterschied, der sich auszeichnet.

Samuel Pinter ist seit September 2018 der exklusive Caterer im Europahaus Mayrhofen und versteht es, Zillertaler Tradition mit kulinarischen Trends zu vereinen. Dabei leiden keinesfalls Flexibilität und Dienstleistungscharakter – im Gegenteil: der erfahrene Koch garantiert seinen Gästen individuell gestaltete und maßgeschneiderte (kulinarische) Veranstaltungserlebnisse.

EuropahausMayrhofen

GRIASS ENK!

Auf den nachfolgenden Seiten geben wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere „gastronomische Welt". Gerne erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein unverbindliches Cateringangebot, basierend auf Ihren Veranstaltungsanforderungen.

„Z'TRINKEN"

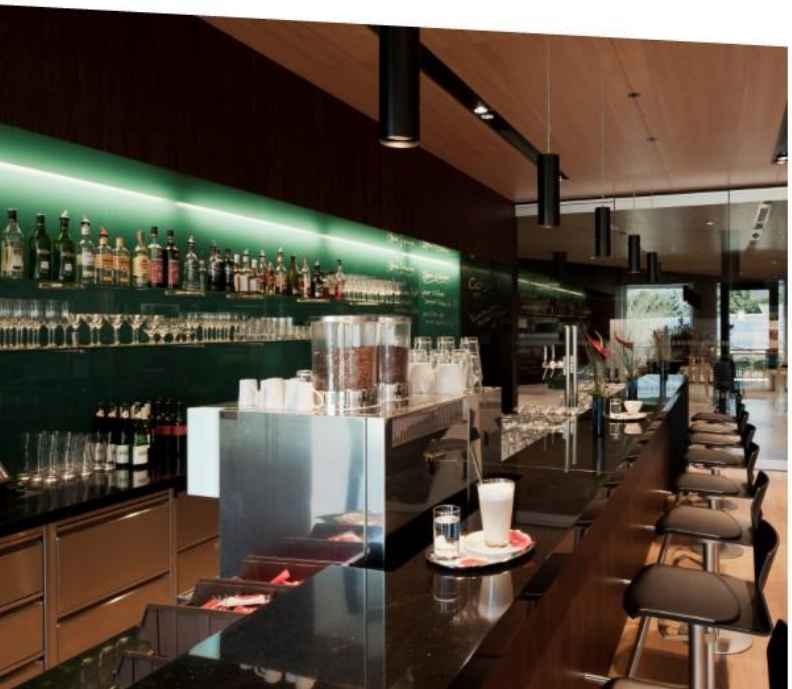
SEMINARGETRÄNKE IM RAUM

Getränke können im Saal auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch berechnet werden.

Unsere nachhaltige Alternative: Jede/r Teilnehmer/in bekommt seine persönliche Mehrweg-Wasserflasche – auf Wunsch mit individuellem Branding. Im Saal sowie in der Cateringfläche steht ein Trinkbrunnen zur freien Entnahme unseres Zillertaler Bergquellwassers zur Verfügung!

Go green!	Pauschale pro Person
Trinkwasserbrunnen im Cateringbereich inkl. Trinkflasche aus Glas	€ 5,00

Kurz & knackig für Meetings < 20 Personen	Abrechnung nach Verbrauch
Montes Mineralwasser 0,3 l still/prickelnd	€ 2,38
Rauch Fruchtsäfte 0,2 l	€ 2,67
Bohnenkaffeemaschine Cald'oro Espresso Verlängerter	 € 1,90 € 2,38



EuropahausMayrhofen

„NEUNANG“ & „UNTANG“

KAFFEEPAUSEN AM VOR- BZW. NACHMITTAG

Tagungen und Meetings brauchen kraftvolle & energiereiche Pausen. Unsere verschiedenen Optionen bringen Ihre TeilnehmerInnen wieder zu Hochleistungen und versorgen sie mit den wichtigsten Vitaminen. Vormittags zählen wir dabei auf Herzhaftes aus der Region, am Nachmittag kommen süße (und natürlich auch gesunde) Versuchungen nach Oma's Rezept auf's Buffet.

„Neunang“ am Vormittag	„Untang“ am Nachmittag
- Knackige Obststücke essbereit - Canapés mit Schinken, Lachs, Käse & Gemüse - Gemüsesticks mit Dip - Glutenfreie & vegane Alternativen	- Knackige Obststücke essbereit - Auswahl an Kuchenstückchen & Croissants - Joghurt mit Toppings & Nüssen - Glutenfreie & vegane Alternativen

Sie können zwischen zwei verschiedenen Arten variieren: Deluxe & Light. Bei **Deluxe** ist immer das gesamte Angebot am Buffet, bei **Light** jeweils nur eine Auswahl davon, zB nur Gemüsesticks, nur Kuchen, etc.

Während der Kaffeepausen (à 30 Minuten) sowie zum Mittagessen (à 1,5 Stunden) können Getränkestationen aufgebaut werden. Gerne bieten wir auf Wunsch eine der verschiedenen Getränkepauschalen an:

z'Trinken 1	z'Trinken 2	z'Trinken 3
- Filterkaffee & Teeauswahl - Infused Water mit Minze, Limette, Ingwer - Zillertaler Quellwasser	- Filterkaffee & Teeauswahl - 1 Kaffee-Vollautomat - dazu Kuh- sowie Pflanzenmilch - Infused Water mit Minze, Limette, Ingwer - Zillertaler Quellwasser	- Filterkaffee & Teeauswahl - 1 Kaffee-Vollautomat - dazu Kuh- sowie Pflanzenmilch - Infused Water mit Minze, Limette, Ingwer - Zillertaler Quellwasser - Rauch Fruchtsäfte

EuropahausMayrhofen

„Z'MITTOG & GSCHNOCHTS"

MITTAGS- BZW. ABENDBUFFET

Wir sind der Überzeugung: Tagen geht durch den Magen, wie die Liebe. Umso wichtiger ist es, den TagungsteilnehmerInnen „a g'sunds und guats" Mittagessen zu servieren, optional auch Abendessen – wenn's mal wieder länger dauert!

Unser Buffet wird in der Cateringfläche aufgebaut, Salate können bereits vorportioniert oder als Buffet präsentiert werden. Das Hauptgericht kann am Buffet entweder vom Gast selbst oder von unserem Küchenpersonal vor dem Gast nach Wunsch zusammengestellt und der Teller fertig übergeben werden.

Gerne können wir zum Buffet dieselbe Getränkepauschale anbieten wie bei den Kaffeepausen. Hier gibt es die Möglichkeit, Softdrinks 0,3 l anzubieten (Abrechnung nach Verbrauch oder Selbstzahler).

BAUSTEINE

Wie bei „*TETRIS*" können Sie sich Ihr Buffet selbst zusammenstellen. Darüber hinaus: frisch am Teller – frisch im Kopf. Unser buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Ölen, Essigen & Toppings ist bei allen Menüvorschlägen dabei!

z'Mittog 1	z'Mittog 2	z'Mittog 3
- Salatbuffet - 2 Hauptgerichte zur Wahl	- Salatbuffet - 3 Hauptgerichte zur Wahl - Gemischtes Eis nach Wahl	- Salatbuffet - 3 Hauptgerichte zur Wahl inkl. Kalbs- & Fischspezialitäten - 2 Desserts zur Wahl
ab € 15,00	ab € 20,00	ab € 30,00

EuropahausMayrhofen

A BISSL A VORGESCHMACK

Beispiel 1	Beispiel 2
Salatbuffet /// Schweinefilet im Speckmantel an Rahmchampignons, Butterspätzle und Brokkoli /// Filet von der Zillertaler Seeforelle an Mandelbutter, Petersilienkartoffel und Blattspinat /// Zillertaler Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	Salatbuffet /// Geschmorter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Röstkartoffel und Speckbohnen /// Gemüse-Spinatspätzle in Rahmsauce, überbacken mit Zillertaler Bergkäse /// Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert Gemischtes Eis nach Wahl

Beispiel 3	Beispiel 4
Salatbuffet /// Karotten-Marillensuppe mit Sauerrahm und Rosmarin Croutons /// Feines Kalbrahmgulasch mit Eierschwammerl dazu Serviettenknödel und Erbsenschoten /// Gebratenes Zanderfilet an Veltliner Schaum und Frühlingskartoffeln mit Karottenwürfel /// Zillertaler Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Rahmsauerkraut /// Mousse vom Zillertaler Biotopfen mit eingekochten Waldbeeren	Salatbuffet /// Hühnerkraftsuppe mit Grießbällchen, Gemüsestreifen und Schnittlauch /// Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen an Semmelkren, Röstkartoffel und Wurzelgemüse /// Gebackene Kabeljau Loins an Sauce Tartare und Erbsenreis /// Krautfleckerl mit Gartenkräuter verfeinert /// Marillen-Topfenknödel mit Semmelbrösel

„AUFGEIG'N"

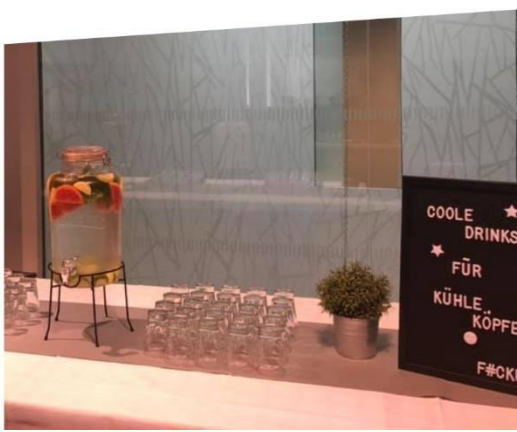
APERITIF & EMPFANG

Der Eingangsbereich & die anschließende Terrasse bieten sich mit Stehtischen als perfektes Setting für einen Empfang bei Schönwetter ein, bei späterer Stunde (oder Schlechtwetter) fließen die Besucher ganz organisch ins Innere des Europahauses.

da Kluane	da Groaße	wia's wellts
Alle Getränke werden am Buffet zur Selbstentnahme präsentiert /// Bier, Rotwein, Weißwein Wasser & Apfelsaft	Alle Getränke werden von unserem Personal serviert /// Bier, Rotwein, Weißwein Wasser & Apfelsaft Sekt mit/ohne Zirbensirup /// Knabbergebäck (auf Stehtischen eingestellt)	Alle Getränke werden persönlich an der Bar bestellt /// Getränkekarte kann individuell zusammengestellt werden

z'Trinken geit's	Preis pro Einheit
Österreichischer Sekt mit Zirbensirup 0,1 l	€ 3,50
Begrüßungsschnapserl 2 cl	€ 3,00
Zillertal Bier/Radler 0,3 l	€ 3,14
Franziskaner Weizen/alkoholfrei 0,3 l	€ 3,14
Rosecco 0,1 l	€ 4,00
Die Zillertalerin 1/8 l (Grüner Veltliner)	€ 4,60
Der Zillertaler 1/8 l (Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt)	€ 4,60
Spritzer (rot/weiss)	€ 3,14
Montes Mineralwasser 0,3 l still/prickelnd	€ 2,38
Zillertaler Apfelsaft gespritzt 0,3 l	€ 2,67
Tirola Kola/Tirola Kola light/Frucade 0,3 l	€ 2,67
Rauch Fruchtsäfte pur 0,2 l	€ 2,67
Longdrinks 2 cl (Gin & Tonic, Bacardi & Cola, etc.)	€ 7,62

Was b'sundres	Preis
Knabbergebäck (Nüsse, Grissini, usw.)	Pauschale pro Person € 1,50
Bierfass Inszenierung - Fassanstich (exkl. Getränkeverbrauch)	Pauschale € 99,00



EuropahausMayrhofen

"AMOL WOS ONDRES?"

WALKING DINNER

Essen im Sitzen kann jeder. Essen in Bewegung, sich dabei austauschen und „huagachten" – wir lieben es! Warum? Bei Tagungen geht es vor allem um den Austausch untereinander. Starres am Tisch-Sitzen ermutigt nicht dazu.

Alle Speisen werden als kleine Tellergerichte dekorativ auf Geschirr oder zB in Mini-Einmachgläsern, Cornets oder Mini-Bügelflaschen stilvoll angerichtet und angeboten. Bei dieser Variante sind die Portionen umfangreicher als beim bekannten Fingerfood. Und: sie machen tatsächlich satt.

„Walking Dinner" ist besonders für längere Veranstaltungen geeignet. Auf Wunsch werden einige Speisen frisch vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet und heiß serviert. Dieses Angebot verbindet die Freude am Kochen und die Lust am Essen auf ideale Weise. Ihre Gäste werden die kulinarische Show genießen!

Walking Dinner
- Safran Risotto mit Alpengarnelen - Gebratene Entenbrust auf Linsen-Gemüse - Schweinefilet in Speckmantel an Zwiebelconfit - Erdäpfel-Selleriegratin auf Petersilienschaum - Hirschragout mit Wallnussspätzle & „Grantn" (Preiselbeeren)

FLYING FINGERFOOD

Die idealen Begleiter für den kleinen Hunger und ein Erlebnis für Auge und Gaumen. Das Fingerfood ist ideal für Veranstaltungen, auf denen sich Ihre Gäste frei in einem Raum bewegen, in dem sich weder Bestuhlung sondern maximal Stehtische befinden, und die Gäste ihre Speisen über längere Zeit und fast ausschließlich mit den Fingern konsumieren können.

Die angebotenen Speisen können auf einem Buffet aufgebaut werden, an welchem sich die Gäste selbst bedienen oder sie werden auf kleinen Tellern, Gourmetlöffel, Schüssel und Gläsern angerichtet und durch unser Servicepersonal serviert.

Flying Fingerfood
- Roastbeef Röllchen - Tatar vom Räucherlachs - Ravioli mit Gemüsestreifen - Tomaten-Mozzarella-Spieß - Vegetarische Frühlingsrolle - Confierter Saibling auf Erdäpfelstroh - Pilzrisotto mit Parmesanchip

EuropahausMayrhofen

„GIBT'S WOS Z'FEIERN?"

Als Abschluss bietet sich an, im Saal Europa eine Gala zu veranstalten. Unsere Mitarbeiter benötigen nur zwei Stunden, um den Raum von Meeting auf Gala umzuwandeln! Wir bieten runde Galatische für 8-10 Personen mit ausreichend Tanzfläche. Ein Seitensaal kann als gemütliche Bar oder Lounge eingerichtet werden. Die Hauptbühne bietet genügend Platz für Bands/DJs, Ansprachen & Ehrungen können auf der mobilen Hebebühne gegeben werden, die danach wieder mit der Tanzfläche verschmilzt.

Z'ESSEN GEIT'S

Für den ersten Hunger werden Brot & Aufstriche am Tisch bereits vor Beginn eingestellt, denn: Du bist nicht du, wenn du hungrig bist!

z'Essen 1	z'Essen 2
Basilikumaufstrich, Tomatenconcasse mit Ciabatta Brot /// Ziegenkäse im Prosciutto-Mantel an Melonensalat und Blätterteigstange /// Gegrillte Maishuhnbrust an Truffelpüree & Pastinakencreme, dazu feines Gemüse und Rosmarinjus /// Waldbeer-Panna Cotta mit karamellisierten Nüssen	Bergbutter, Liptauer & Forellenaufstrich mit ofenfrischem Korngebäck /// Tatar vom Zillertaler Seesaibling an Avocado, Blattsalat, Granatapfel und Brotchip /// Cremesuppe von der roten Paprika mit Ginsahne und Croutons /// Roast Beef vom Tiroler Angusrind, Portweinzwiebel, Rosmarinerdäpfel und Gemüsewürfel /// Birnen-Joghurt-Terrine mit Himbeeren

G'SUNDHEIT!

Es hat sich bewährt, Mineralwasser & Wein bereits am Tisch einzustellen. Wein wird auch vom Servicepersonal nachgeschenkt, andere Getränke werden serviert. Die Getränkeauswahl wird vorher definiert, ein Abrechnungssystem mit Gutscheinen oder Selbstzahlern – oder eine Mischform davon – sind ebenfalls möglich!

WALDFEST.PLATZ

Der einzigartige und schon fast mystische Platz liegt am Ortsrand Mayrhofen am Scheulingwald – von überall in Mayrhofen gut zu Fuß zu erreichen. Üblicherweise wird der Platz für Musikfeste, Freilufttheater, Konzerte und den wunderschönen Mayrhofner Advent genutzt. Hier zückt jeder sofort die Handykamera!

Die Bäume dienen als natürlicher Wetterschutz und nicht nur im Winter ist die Atmosphäre herrlich & traditionell. Die fix installierte überdachte Bühne kann für Musik & Vorträge, die einzelnen Blockhütten als Bars & Speisenausgaben für unterschiedliche Angebote genutzt werden, zB Glühwein, Zillertaler Krapfen, Alpen-Tapas usw. Mit Feuerstellen, Decken und Beleuchtung wird der Waldfestplatz zum gemütlichen Treffpunkt! Wir empfehlen eine akustische Kombo, die durch die Teilnehmer geht & spielt. Das passt optimal zur Location und der Atmosphäre.

CATERINGANGEBOT

Die Verpflegung im Waldfestplatz wird ebenfalls von unserem Caterer übernommen, so ist einheitliche Qualität gewährleistet! Wir empfehlen gebrandete Tassen/Becher als nachhaltige Alternative zu Plastik und als Gast-Geschenk.

z'Trinken geit's – Ausschank aus einer der Hütten	Preis pro Einheit
Glühwein rot und/oder Orangen-Punsch mit Schuss	€ 4,28
Orangen-Punsch alkoholfrei	€ 3,33
Bier PET 0,3 l	€ 3,14
Mineralwasser still/prickelnd PET 0,5 l	€ 2,38
Apfelsaftschorle/Orangensaft PET 0,5 l	€ 2,67

z'Essen geit's – Ausgabe aus einer der Hütten
- Zillertaler Krapfen (herzhaft mit Käse-Erdäpfelfüllung), Portion à 3 Stück - Käsespätzle mit Röstzwiebeln - Tiroler Gröstl mit Spiegelei - Kaiserschmarr'n mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

EuropahausMayrhofen

„ZILLACHTOL, DU BISCH MEI FREID“

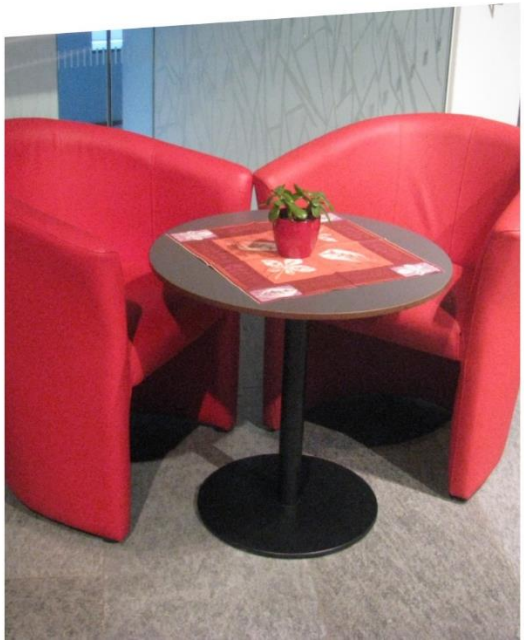
Das Zillertal wird nicht umsonst „Tal der Musik“ genannt. Wir stellen ein großes Netzwerk an Musikern, Bands und DJs zur Verfügung – vom traditionellen Duo bis zur jazzigen BigBand ist alles dabei. Mit vielen Künstlern haben wir bereits zusammengearbeitet – diese sind also bestens mit den Gegebenheiten im Haus vertraut und können unsere Tonanlage ohne Aufpreis mitnutzen.

MOBILIAR & GESCHIRR

Wir verfügen über folgendes kostenloses Mobiliar:

- 800 Stapelstuhl orange
- 200 schwarze Stühle
- 200 Seminartische weiß (73 cm/h 60 cm/b 125 cm/l)
- 70 Seminartische schwarz (74 cm/h 45 cm/b 125 cm/l)
- 50 runde Galatische à 8-10 Personen (DM 198 cm) inkl. weißer Tischdecken
- 20 Stehtische schwarz (innen, DM 77,5 cm) mit Hussen schwarz oder weiß
- 10 Stehtische Aluminium (außen)
- 50 Stehtische „Lunch-Größe“ (DM 100 cm) mit Hussen schwarz oder weiß (auf Vorbestellung)
- 4 rote Lounge-Einheiten inkl. je 2 Loungesessel & 1 Tischchen
- Mehrwegblumenschmuck in grün mit silbernen & goldenen Töpfen
- Gläser & Geschirr für max. 450 Personen

Alles weitere an Ausrüstung darüber hinaus muss auf Kosten des Mieters extern zugeliehen werden.



EuropahausMayrhofen

„A NO GUAT Z'WISSEN"

PREISE

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person und Einheit bzw. Pause/Durchgang/Befüllung. Im Preis inkludiert sind alle nötigen Mitarbeiter des Küchen- bzw. Serviceteams, wenn nicht anders angegeben. Die Preise sind netto exkl. Mehrwertsteuer von 5 % (Sondersteuersatz gültig 2021) zu verstehen. Der übliche MwSt.-Satz ist 20 % mit Ausnahme von 10 % für Speisen.

WISSENSWERTES VON A BIS Z

Absprache & Menübesprechung

Alle Buffets/Menüs sind als Vorschlag zu verstehen und können sowohl inhaltlich als auch preislich Ihren Wünschen gemäß angepasst und aus den einzelnen Komponenten zu einem neuen Buffet/Menü zusammengestellt werden. Die entsprechenden Preise erstellen wir auf Basis Ihrer Anfrage/TeilnehmerInnen-Zahl.

Allergien

Wir bitten um Mitteilung eventueller Lebensmittelunverträglichkeiten. Für eine optimale Vorbereitung bitten wir, die genaue Anzahl der veganen bzw. gluten- & lactosefreien Teilnehmer zeitnah mitzuteilen. Teilnehmer mit besonders umfangreichen Unverträglichkeiten (Histamin oÄ) melden sich beim Mittagessen am besten direkt beim Servicepersonal und bekommen ihre Speisen direkt aus der Küche serviert, hier ist je nach Aufwand mit Zusatzkosten zu rechnen.

Covid-19

Aufgrund von zusätzlichen gesetzlichen Vorgaben sowie individuellen Hygienemaßnahmen ist mit Zusatzkosten hinsichtlich Vorportionierung und erhöhtem Personal- sowie Platzbedarf zu rechnen. Gerne unterstützen wir Sie mit unseren bewährten Präventionskonzepten & neuen Ideen für eine sichere Verpflegung!

Dekoration

Gerne unterstützen wir Sie bei der Dekoration, Berechnung nach Aufwand. Standard-Dekoration bei Galaveranstaltungen: runde Tische, weiße Tischwäsche, einfarbige Servietten. Beim Businesslunch sind keine Tischdecken im Menüpreis vorgesehen. Für die Reinigung der Tischwäsche berechnen wir pro Stück € 5.- Damit unterstützen Sie unseren Partner – die Lebenshilfe Ramsau – bei der Beschäftigung ihrer Klienten.

Gästeanzahl/Berechnungsgrundlage

Cateringpreise werden der tatsächlichen Teilnehmerzahl angepasst, Technik- und Raumkosten sind fixe Preise, unabhängig von der finalen Teilnehmerzahl. Rechnungsgrundlage Catering ist bis 7 Tage vor Veranstaltung mitzuteilen. Alle Preise sind Nettopreise, exkl. MwSt. und beinhalten alle nötigen Mitarbeiter- sowie Geschirrkosten, wenn nicht anders angegeben.

Getränkekühlschrank

Für Redner/VIPs können wir einen Getränkekühlschrank im Backstage-Bereich und/oder in den Garderoben zur Selbstentnahme zur Verfügung stellen, Abrechnung nach Verbrauch. Sonderwünsche sind bis 1 Monat vor Veranstaltung mitzuteilen, Sonderanschaffungen werden auch ohne Verbrauch berechnet.

Mitarbeiter

Pro Veranstaltung ist eine gewisse Anzahl an nötigen Servicekräften bereits im Menüpreis inkludiert, deshalb sind diese auch an die Teilnehmerzahl gebunden. Weiteres Personal wird nach Aufwand und pro Stunde verrechnet. Auch Verschiebungen im Zeitplan werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Nähere Informationen dazu entnehmen Sie bitte Ihrem individuellen Angebot.

Mobiliar & Equipment

Gerne können wir Sitzmöglichkeiten & Lounge Möbel mit unserem vorhandenen Mobiliar kombinieren. Unser Partner für Eventmöbel kann alternativ auch gerne ein unverbindliches Angebot legen (zB weiße oder schwarze Sofabestuhlung im Lounge-Stil): https://tirol.eventwide.com/kontakt.html

Raucherbereich

Das Europahaus ist im Innenbereich komplett rauchfrei, Rauchen ist am Vorplatz und auf der Terrasse gestattet, Aschenbecher sind kostenlos vorhanden.

Reinigung

Für die Reinigung unserer weißen Tischwäsche berechnen wir pro Stück € 5.- Damit unterstützen Sie unseren Partner – die Lebenshilfe Ramsau – bei der Beschäftigung ihrer Klienten. Grundreinigung sowie WC-Nutzung ist in der Raummiete enthalten, Sonderreinigung durch mutmaßliche Verunreinigung/Vandalismus wird nach dem aktuellen Stundensatz berechnet.

Sperrstunde

Die Sperrstundenverlängerung von 01.00 auf 04.00 Uhr im Europahaus ist reine Formsache, muss aber bis 1 Monat vor Veranstaltung bekannt sein. Es gibt im Haus keine Lautstärke-Beschränkungen.

Zahlungsbedingungen

Anzahlung oder Bankgarantien sind spätestens zum vereinbarten Termin fällig. Rechnungen sind 14 Tage nach Erhalt ohne jeden Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug sind Verzugszinsen in der Höhe der üblichen bankmäßigen Verzugszinsen zu entrichten.
Anzahlung Catering: Bis 14 Tage vorher 50 %; Restzahlung im Anschluss an die Veranstaltung.
Stornobedingungen Catering: Erklärt der Mieter den Rücktritt von dem vereinbarten Veranstaltungstermin, werden entweder Ersatztermine nach Rücksprache mit dem EH festgelegt oder es sind Stornogebühren und bereits angefallene Zusatzkosten wie folgt zu entrichten: bis 30 Tage vorher 50 %.