

FEINSINN

CATERING & VERANSTALTUNGEN

Vorstellung · Preise · Ablauf

Persönlich. Durchdacht. Besonders.

2027

FEIN SINN
GENUSSLOKAL

UNSER VERSTÄNDNIS

Nicht einfach liefern. Verantwortung übernehmen.

Eine Veranstaltung ist mehr als gutes Essen. Sie lebt von Atmosphäre, Timing, Verlässlichkeit und davon, dass im Hintergrund viele Details selbstverständlich funktionieren.

FEINSINN versteht sich deshalb nicht als reiner Speisenlieferant. Wir begleiten Veranstaltungen als Gastgeber und Partner – von der ersten Idee über Kulinarik, Personal und Equipment bis zur Umsetzung vor Ort.



Unser Anspruch

Sie sollen am Tag Ihrer Veranstaltung nicht organisieren müssen. Im Idealfall kommen Sie an, begrüßen Ihre Gäste und genießen Ihren Anlass – während wir uns um die vereinbarten Bereiche kümmern.





WARUM FEINSINN?

Persönliches Premium-Catering. Nicht Catering von der Stange.





Qualität

Sorgfältig ausgewählte Produkte, bevorzugt regional und saisonal.

Handwerk

Wir kochen selbst – mit echter Küche statt vorgefertigter Lösungen.

Persönlichkeit

Direkte Betreuung vom ersten Gespräch bis zur Veranstaltung.

Individualität

Keine Standardpakete. Das Konzept entsteht aus Anlass, Location und Gästen.

AMA GenussRegion · So schmeckt Niederösterreich · Slow Food Österreich · Guide Michelin Empfehlung

WAS WIR ÜBERNEHMEN

Sie feiern. Wir kümmern uns um den Rest.

KULINARIK	Menü · Buffet · Flying · Sharing
GETRÄNKE	Auswahl · Ausschank · Kommission
PERSONAL	Küche · Service · Leitung
EQUIPMENT	Geschirr · Gläser · Tischwäsche · Technik
LOGISTIK	Transport · Aufbau · Abbau
ABLAUF	Timing · Schnittstellen · Koordination



Ein Ansprechpartner. Eine Planung. Eine Verantwortung.

Im Idealfall kommen Sie am Tag Ihrer Veranstaltung an, begrüßen Ihre Gäste und genießen Ihren Anlass.

KULINARISCHE MÖGLICHKEITEN

Das richtige Format für Ihre Veranstaltung.



Gesetztes Menü — mehrgängig · persönlich serviert

Buffet — hochwertig · flexibel · saisonal

Flying & Agape — Empfang · lockere Phasen

Sharing — kommunikativ · familiär

Kombinationen — individuell aus mehreren Formaten

Mitternacht — passend zum Ablauf geplant







SO ENTSTEHT IHRE VERANSTALTUNG

Erst verstehen. Dann planen.



1 **Anfrage** — Anlass · Datum · Gäste · Location

2 **Kennenlernen** — Wünsche · Stil · Budgetrahmen

3 **Kosteneinschätzung** — realistische Größenordnung

4 **Konzept & Angebot** — Kulinarik · Personal · Equipment · Logistik

5 **Probeessen** — bei Hochzeiten & umfangreichen Full-Service-Veranstaltungen

6 **Feinplanung** — Ablauf · Mengen · Timing

7 **Veranstaltung** — unser Team übernimmt die Umsetzung



Wichtig

Bevor wir ein detailliertes Angebot ausarbeiten, sprechen wir gemeinsam über den realistischen Budgetrahmen. So wissen beide Seiten früh, ob Anspruch und Rahmen zusammenpassen.

WAS KOSTET EINE FEINSINN-VERANSTALTUNG?

Eine realistische Orientierung – bevor wir gemeinsam in die Detailplanung gehen.



Kulinarik

ca. € 45–112 p. P.

abhängig von Menü-/Buffetumfang und Produktauswahl

Betreutes Catering

häufig ca. € 90–130 p. P.

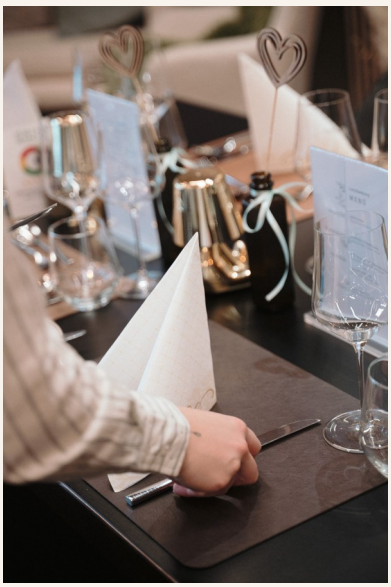
Kulinarik plus typischer Personal- und Logistikanteil

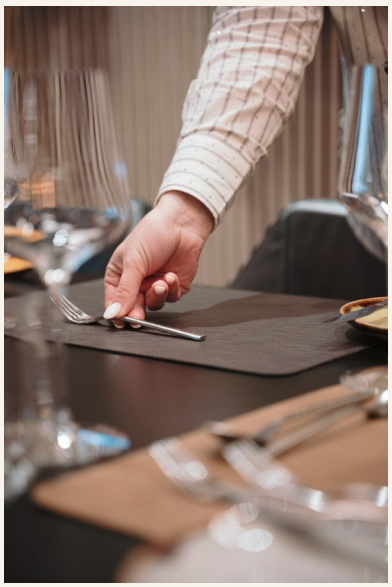
Full-Service-Catering

häufig ca. € 120–180+ p. P.

abhängig von Getränken, Equipment, Dauer und Location

Diese Werte sind keine Paketpreise. Sie dienen bewusst als Orientierung, damit Sie vor einer Anfrage einschätzen können, ob FEINSINN zu Ihrem Budget und Anspruch passt.







Richtwerte inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

GESETZTE MENÜS

3-Gang-Menü	**ca. € 58–74 p. P.**
4-Gang-Menü	**ca. € 69–89 p. P.**
5-Gang-Menü	**ca. € 84–112 p. P.**

BUFFET

Salate & Hauptspeisen	**ca. € 45–59 p. P.**
Vorspeisen, Salate & Hauptspeisen	**ca. € 56–72 p. P.**
Vorspeisen, Salate, Hauptspeisen & Dessert	**ca. € 68–88 p. P.**

Vegetarische und vegane Alternativen planen wir selbstverständlich auf gleichem Niveau mit. Konkrete Menüfolgen entstehen individuell aus Saison, Anlass und Stil.





Transparenz endet nicht beim Menüpreis.



GETRÄNKE

Wein 0,75 l	**ca. € 18–45 / Flasche**
Sekt / Frizzante 0,75 l	**ca. € 18–38 / Flasche**
Kaffee & Tee	**ca. € 3,50–5,50 p. P.**

Getränke bieten wir nach Möglichkeit auf Kommissionsbasis an – verrechnet wird, was tatsächlich gebraucht wird.



PERSONAL

Servicepersonal	**€ 45 / Stunde / Person**
Küchenpersonal	**€ 50 / Stunde / Person**
Catering-Leitung	**€ 55 / Stunde / Person**

Equipment über Harry's Gastrotainment: 1:1 Weiterverrechnung ohne Aufschlag. Transport & Cateringlogistik: Richtwert € 5 pro tatsächlich gefahrenem Kilometer.

PLANUNG & PROBEESSEN

Gute Veranstaltungen entstehen nicht erst am Veranstaltungstag.



Das erste Kennenlernen und die grundsätzliche Kosteneinschätzung sind unverbindlich.

Erst wenn sich beide Seiten eine Zusammenarbeit vorstellen können, beginnt die detaillierte Ausarbeitung Ihrer Veranstaltung.

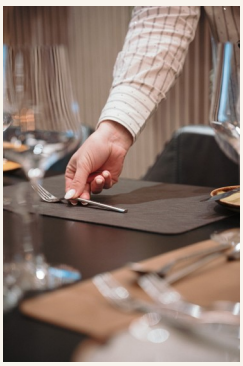
Planungspauschale · € 100 einmalig

wenn nach Übermittlung eines bereits vollständig ausgearbeiteten Angebots kein Auftrag zustande kommt. Bei Beauftragung fällt die Pauschale nicht zusätzlich an.

PROBEESSEN

- Geschmack
- Präsentation
- Portionsgrößen
- Menüfolge
- Serviceablauf





ERFAHRUNG & PERSÖNLICHKEIT

Persönlich genug für Details. Erfahren genug für Verantwortung.



ERFAHRUNG UNTER ANDEREM MIT

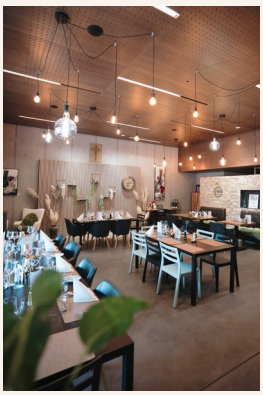
- Hochzeiten & private Feiern
- Regionale Weingüter & Veranstaltungsbetriebe
- Firmenveranstaltungen
- Caterings für Unternehmen wie voestalpine und Autohaus Birngruber

FEINSINN passt gut zu Ihnen, wenn …

- … Sie individuelle Lösungen statt Standardpaketen suchen.
- … Ihnen Ablauf und Verlässlichkeit ebenso wichtig sind wie gutes Essen.
- … Sie hochwertige Küche möchten.
- … Sie Preise transparent kennen möchten.
- … Sie nicht ausschließlich nach dem günstigsten Anbieter suchen.

Auch bei uns möglich

Für persönliche Feiern, Firmenveranstaltungen und kleinere Hochzeiten bietet unser FEINSINN GenussLokal in Rohrendorf einen eigenen Rahmen – Location, Küche, Service und Gastgeber aus einer Hand. Kapazität bis zu 60 Personen.







FEIN SINN
GENUSSLOKAL

SIE SUCHEN NICHT EINFACH JEMANDEN, DER ESSEN LIEFERT?

Dann sollten wir uns kennenlernen.

FEINSINN – GenussLokal
Leisergasse 29 · 3495 Rohrendorf bei Krems

feinsinn@genusslokal.at
+43 677 1808 6976
www.genusslokal.at
Instagram: @feinsinn_genusslokal

Persönlich. Durchdacht. FEINSINN.