

Catering & Veranstaltungen

Vorstellungsmappe 2027

Ein Gedanke vorweg

Eine Veranstaltung ist mehr als gutes Essen.

Es sind die Momente dazwischen.

Die Leichtigkeit eines Abends.

Und das gute Gefühl, dass im Hintergrund alles funktioniert.

Genau hier setzen wir an.

Denn unser Anspruch ist nicht nur, gut zu kochen – sondern einen kulinarischen Rahmen zu schaffen, in dem Sie sich als Gastgeber auf das Wesentliche konzentrieren können: Ihre Gäste und den Moment.

1. Wer wir sind

FEINSINN – GenussLokal steht für eine klare Haltung: Qualität, ehrliches Handwerk und Persönlichkeit.

Seit unserer Gründung im April 2024 in Rohrendorf bei Krems entwickeln wir unsere Gastronomie konsequent weiter. Was in unserem GenussLokal beginnt, führen wir heute auch bei Hochzeiten, Firmenveranstaltungen und privaten Feiern außer Haus fort.

Dabei verstehen wir uns nicht als klassischen Caterer.

Wir sind Gastgeber.

Und genau diesen Gedanken nehmen wir zu jeder Veranstaltung mit: persönlich, strukturiert und mit dem Anspruch, dass Küche, Service und Ablauf als Ganzes funktionieren.

Unser Ziel sind Veranstaltungen, die nicht durch Lautstärke auffallen – sondern dadurch, dass sie in Erinnerung bleiben.

2. Unsere Philosophie

Unsere Arbeit basiert auf drei zentralen Säulen:

Qualität

Wir arbeiten mit sorgfältig ausgewählten Produkten – bevorzugt regional und saisonal.

Nicht weil es modern ist.

Sondern weil es besser schmeckt.

Handwerk

Wir kochen selbst.

Mit hochwertigen Grundprodukten, handwerklichem Anspruch und dem Wunsch, aus jeder Zutat das Beste herauszuholen.

Dabei setzen wir bewusst auf echte Küche statt auf vorgefertigte Lösungen.

Mit Zeit, Präzision, Erfahrung – und mit Freude an dem, was wir tun.

Persönlichkeit

Jede Veranstaltung wird von uns persönlich begleitet.

Vom ersten Gespräch bis zum letzten Teller.

Direkt, ehrlich und auf Augenhöhe.

3. Unsere Handschrift

Unsere Küche ist modern, regional verwurzelt und klar in ihrer Ausführung.

Wir verbinden klassische österreichische Grundlagen mit zeitgemäßen Techniken und ausgewählten internationalen Einflüssen. Dabei entstehen Gerichte, die vertraut wirken dürfen – und trotzdem überraschen können.

Regionalität verstehen wir dabei nicht als Einschränkung, sondern als Grundlage für Kreativität.

Unsere Partnerschaften und Auszeichnungen als **AMA GenussRegion Partner**, **So schmeckt Niederösterreich Partner**, empfohlener Betrieb von **Slow Food Österreich** sowie die Empfehlung durch den **Guide Michelin** sind für uns eine besondere Bestätigung unseres Weges.

Angestrebt haben wir diese Anerkennungen jedoch nie, um Auszeichnungen oder Logos auf unserer Kommunikation platzieren zu können.

Sie sind entstanden, weil wir lieben, was wir tun und aus Überzeugung so arbeiten, wie wir arbeiten.

Wir kochen nicht für Auszeichnungen.

Wir kochen aus Überzeugung.

Und wenn daraus Anerkennung entsteht, freut uns das natürlich – entscheidend bleibt für uns aber immer das tägliche Arbeiten dahinter.

Genau daraus entsteht unsere Handschrift.

4. Was uns unterscheidet

Keine Veranstaltung ist wie die andere.

Deshalb arbeiten wir nicht mit vorgefertigten Menüs, austauschbaren Buffets oder starren Cateringpaketen.

Wir hören zuerst zu.

Was ist Ihnen wichtig?

Wie soll sich Ihre Veranstaltung anfühlen?

Welche Möglichkeiten bietet die Location?

Und welcher kulinarische Rahmen passt tatsächlich dazu?

Erst daraus entsteht unser Konzept.

- individuell statt vorgefertigt
- durchdacht statt kompliziert
- hochwertig, ohne den Anlass aus den Augen zu verlieren

Unser Ziel ist kein Catering, das einfach „passt“.

Unser Ziel ist ein Konzept, das zu **Ihrer Veranstaltung** passt.

5. Regionale Partner (Auszug)

Unsere Qualität beginnt beim Ursprung.

Wir arbeiten mit ausgewählten Produzenten aus der Region:

- Dirndl am Feld – aus Fels am Wagram
- Fleischerei Höllerschmid
- Bäckerei Kafesy
- Robert Paget (Diendorf)

- sowie weitere Partner aus Kremstal, Kamptal und Waldviertel

Diese Partnerschaften sind für uns mehr als Lieferbeziehungen.

Sie geben uns Herkunft, Qualität und Vertrauen – und bilden damit einen wichtigen Teil der Basis unserer Küche.

6. Unser Lokal in Rohrendorf

Nicht jede Veranstaltung muss außer Haus stattfinden.

Für persönliche Feiern und Veranstaltungen bieten wir auch unser FEINSINN – GenussLokal in Rohrendorf als Rahmen an.

Ob Hochzeit im kleinen, exklusiven Kreis, Geburtstag, Firmenveranstaltung oder geschlossene Gesellschaft – unser Lokal eignet sich besonders für Veranstaltungen, bei denen Genuss, Persönlichkeit und eine entspannte Atmosphäre im Mittelpunkt stehen.

Kapazität

bis zu 60 Personen

Möglichkeiten vor Ort

- flexible Bestuhlung
- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- individuelle kulinarische Konzepte
- geschlossene Veranstaltungen

Gerade für kleinere Hochzeiten und private Feiern entsteht dadurch ein besonderer Vorteil:

Location, Küche, Service und Gastgeber kommen aus einer Hand.

7. Unser Catering-Angebot

Jede Veranstaltung verlangt nach einem anderen kulinarischen Rahmen.

Deshalb arbeiten wir nicht mit festen Paketen, sondern kombinieren verschiedene Formate dort, wo sie sinnvoll sind.

Gesetzte Menüs

Mehrgängige Menüs mit klarer Handschrift, präziser Umsetzung und persönlichem Service am Tisch.

Buffets

Hochwertig aufgebaut, strukturiert geplant und auf Gästeanzahl, Location und Ablauf abgestimmt.

Agape, Häppchen & Flying Food

Ideal für Empfänge, lockere Veranstaltungsphasen oder als kulinarischer Einstieg.

Sharing-Konzepte

Gerichte und Komponenten zum gemeinsamen Genießen am Tisch – kommunikativ, modern und ungezwungen.

Kombinationskonzepte

Beispielsweise Agape zum Empfang, Vorspeise oder Zwischengang serviert, anschließend Buffet und ein passender Mitternachtssnack.

Welches Format das richtige ist, entscheiden wir nicht vorab.

Wir entwickeln es gemeinsam mit Ihnen.

8. Spezialisierung: Hochzeiten & Events

Hochzeiten

Eine Hochzeit besteht aus vielen einzelnen Momenten – und genau deshalb muss auch das Catering als Gesamtablauf gedacht werden.

Vom ersten Empfang über Agape, Menü oder Buffet bis zum Mitternachtssnack begleiten wir den kulinarischen Teil Ihres Tages strukturiert und persönlich.

Möglich sind unter anderem:

- mehrgängige Menüs
- hochwertige Buffets
- Agape & Flying Food
- Sharing-Konzepte
- Getränkebegleitung
- Mitternachtssnacks

- individuelle Präsentations- und Serviceelemente

Dabei geht es uns nicht darum, möglichst viel anzubieten.

Es geht darum, **das Richtige zum richtigen Zeitpunkt** zu servieren.

Unser Ziel:

- Sie genießen Ihren Tag.
- Wir kümmern uns um den kulinarischen Ablauf und alles, was dafür im Hintergrund zusammenspielen muss.

Firmen & private Veranstaltungen

Nicht nur Hochzeiten verdienen ein individuelles Konzept.

Wir begleiten ebenso:

- Firmenfeiern
- Weihnachtsfeiern
- Jubiläen
- Geburtstage
- Produktpräsentationen
- Kundenevents
- private Einladungen
- Veranstaltungen außer Haus

Je nach Anlass kann das vom unkomplizierten Buffet bis zum gesetzten Menü oder vollständigen Full-Service-Konzept reichen.

Auch hier gilt:

So viel wie notwendig. So wenig kompliziert wie möglich.

9. Leistungsumfang

Wie umfangreich wir eine Veranstaltung begleiten, entscheiden wir gemeinsam.

Essenscatering

Zubereitung, Transport und professionelle Bereitstellung der vereinbarten Speisen.

Catering mit Betreuung vor Ort

Zusätzlich übernehmen wir beispielsweise Buffetbetreuung, Ausgabe, Frontcooking oder einzelne Servicebereiche.

Full-Service-Catering

Kulinarik, Servicepersonal, Catering-Leitung, Ablaufkoordination und benötigte Infrastruktur werden zu einem gemeinsamen Konzept zusammengeführt.

Dadurch bleibt die Verantwortung klar – und für Sie die Organisation so unkompliziert wie möglich.

10. Kapazität & Skalierung

Unser Fokus liegt bewusst auf Veranstaltungen bis etwa **100 Personen**.

Diese Größenordnung ermöglicht uns, jene persönliche Betreuung, Qualität und Kontrolle sicherzustellen, für die FEINSINN steht.

Größere oder infrastrukturell besondere Veranstaltungen prüfen wir individuell – entscheidend ist für uns nicht ausschließlich die Gästezahl, sondern ob wir unseren eigenen Qualitätsanspruch zuverlässig erfüllen können.

11. Equipment & Infrastruktur

Ein reibungsloser Ablauf beginnt lange bevor der erste Gast Platz nimmt.

Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Kühlung, Buffet- und Küchentechnik sowie viele kleine Details müssen zum geplanten Ablauf passen.

Deshalb betrachten wir Equipment nicht als separate Nebenleistung, sondern als Teil der gesamten Veranstaltungsplanung.

Für Veranstaltungsinventar und zusätzliche Infrastruktur arbeiten wir mit unserem langjährigen Partner **Harry's Gastrotainment** zusammen.

Dadurch können wir genau jene Ausstattung organisieren, die für Ihre Veranstaltung tatsächlich benötigt wird – nicht mehr und nicht weniger.

Die Planung und Koordination übernehmen wir.

Auf Basis unserer Erfahrung aus zahlreichen Hochzeiten und Veranstaltungen können wir bereits während der Konzeptphase eine sehr realistische Kostenschätzung für den zu erwartenden Equipmentbedarf abgeben.

Im Zuge der weiteren Detailplanung wird anschließend gemeinsam festgelegt, welches Inventar tatsächlich erforderlich ist. Darauf basierend wird ein konkretes Angebot eingeholt und transparent offengelegt.

Extern angemietetes Equipment wird von uns 1:1 und ohne Aufschlag weiterverrechnet.

Für Sie bedeutet das:

- ein zentraler Ansprechpartner
 - realistische Kosteneinschätzung bereits früh in der Planung
 - transparente Detailkosten
 - Equipment exakt abgestimmt auf Ihre Veranstaltung
-

12. Ablauf der Zusammenarbeit

Ein persönliches Kennenlernen steht für uns an oberster Stelle.

Deshalb versenden wir bewusst keine pauschalen „Blanko-Angebote“.

Nicht, weil wir Preise zurückhalten möchten – sondern weil ein seriöses und aussagekräftiges Angebot für uns voraussetzt, Ihre Veranstaltung und ihre Rahmenbedingungen zuvor wirklich verstanden zu haben.

Jede Veranstaltung unterscheidet sich in Location, Gästeanzahl, Ablauf, Infrastruktur, Serviceform und persönlichen Vorstellungen.

Deshalb gehen wir Schritt für Schritt vor:

1. Persönliches Kennenlernen

Wir sprechen über Anlass, Wünsche, Gäste, Budgetrahmen und erste Vorstellungen.

2. Rahmenbedingungen & Location

Ablauf, Infrastruktur, vorhandenes Equipment und besondere Anforderungen werden geklärt.

3. Kulinarisches Konzept

Wir entwickeln einen individuellen Menü-, Buffet- oder Cateringvorschlag.

4. Erste Kosteneinschätzung

Auf Basis unserer Erfahrung können wir bereits jetzt einen realistischen Gesamtrahmen darstellen.

5. Feinabstimmung

Kulinarik, Getränke, Personal, Equipment und Ablauf werden gemeinsam konkretisiert.

6. Ganzheitliches Angebot

Sie erhalten ein transparentes Angebot, das die tatsächlich geplante Veranstaltung vollständig abbildet.

7. Durchführung

Unser Team übernimmt die vereinbarte Umsetzung vor Ort.

Unser Anspruch:

- ein Angebot, das nicht irgendwie passt, sondern genau zu Ihrer Veranstaltung passt
- ein Ablauf, der vorab durchdacht wurde
- eine Veranstaltung, bei der Sie wissen, wer wofür verantwortlich ist

13. Unser Anspruch

Die größte Herausforderung liegt selten beim Essen.

Sondern im Ablauf.

Wann muss was vor Ort sein?

Wie greifen Küche und Service ineinander?

Was passiert, wenn sich der Zeitplan verschiebt?

Ist die Infrastruktur ausreichend?

Wer behält den Überblick?

Genau diese Fragen gehören für uns genauso zum Catering wie das Kochen selbst.

Deshalb legen wir besonderen Wert auf:

- klare Kommunikation
- funktionierende Logistik
- realistische Planung
- abgestimmte Abläufe
- eindeutige Verantwortlichkeiten

Denn guter Service bedeutet für uns auch:

Herausforderungen frühzeitig zu erkennen und zu lösen, bevor sie für Sie oder Ihre Gäste überhaupt spürbar werden.

Damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können:

- Ihre Gäste
 - Ihren Anlass
 - den Moment
-

14. Warum FEINSINN?

- eigenständige kulinarische Handschrift
- starke regionale Verankerung
- persönliche Betreuung
- ehrliches Handwerk
- strukturierte Planung
- transparente Kommunikation
- individuelle Konzepte

Wir arbeiten nicht für jede Veranstaltung.

Sondern für Menschen, die Wert darauf legen, dass Qualität, Persönlichkeit und Verlässlichkeit zusammengehören.

Wenn dieser Anspruch zu Ihrem passt, passen vermutlich auch wir gut zusammen.

15. Referenzen & Erfahrung

Unsere Erfahrung entsteht aus unterschiedlichsten Veranstaltungen.

Dazu zählen unter anderem:

- Hochzeiten und private Feiern
- regionale Weingüter und Veranstaltungsbetriebe
- Firmenveranstaltungen
- Caterings für Unternehmen wie Voestalpine und Autohaus Birngruber

Unterschiedliche Anforderungen – aber immer derselbe Anspruch:

eine saubere, persönliche und verlässliche Umsetzung.

16. Kontakt

FEINSINN – GenussLokal
Leisergasse 29
3495 Rohrendorf bei Krems

www.genusslokal.at

Instagram: @feinsinn_genusslokal

Inhaber & Küchenchef: Philipp Flatz

E-Mail: feinsinn@genusslokal.at

Telefon: +43 677 1808 6976

Abschließender Gedanke

Jede Veranstaltung ist einmalig.

Genau deshalb behandeln wir sie auch so.

Wir möchten nicht einfach Speisen liefern.

Wir möchten verstehen, was Sie vorhaben, daraus gemeinsam einen passenden kulinarischen Rahmen entwickeln und anschließend Verantwortung dafür übernehmen, dass dieser Teil Ihrer Veranstaltung funktioniert.

Persönlich. Durchdacht. FEINSINN.

Wenn Sie sich darin wiederfinden, freuen wir uns auf ein persönliches Kennenlernen.