

# Catering & Veranstaltungen

Vorstellungsmappe 2026

---

## Ein Gedanke vorweg

Eine Veranstaltung ist mehr als gutes Essen.

Es sind die Momente dazwischen.

Die Leichtigkeit eines Abends.

Das Gefühl, sich um nichts kümmern zu müssen.

Genau hier setzen wir an.

---

## 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 begleiten wir Menschen bei besonderen Anlässen – Hochzeiten, Firmenfeiern und privaten Festen.

Dabei verstehen wir uns nicht als klassischer Caterer.

Wir sind Gastgeber.

Mit Anspruch, Struktur und einem klaren Ziel:

➔ Veranstaltungen zu schaffen, die 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

Alle Speisen entstehen in unserer eigenen Küche.

---

Ohne Abkürzungen.  
Ohne Convenience.

Dafür mit Zeit, Präzision und Erfahrung.

### **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 der Ausführung.

Wir kombinieren klassische österreichische Grundlagen mit zeitgemäßen Techniken und internationalen Einflüssen.

Dabei entstehen Gerichte, die vertraut wirken – und gleichzeitig überraschen.

Unsere Auszeichnungen und Partnerschaften – AMA GenussRegion, So schmeckt Niederösterreich sowie Slow Food Österreich – sind dabei kein Ziel, sondern das Ergebnis unserer täglichen Arbeit.

Wir arbeiten nicht auf Auszeichnungen hin.

Wir arbeiten aus Überzeugung.

Und genau daraus entsteht Qualität.

---

### **4. Was uns unterscheidet**

Wir liefern keine Standardlösungen.

Jede Veranstaltung wird individuell gedacht.

Das bedeutet:

- keine vorgefertigten Menüs
- keine austauschbaren Buffets
- keine Kompromisse bei Qualität

Sondern:

---

- ein Konzept, das zu Ihnen passt
  - ein Ablauf, der funktioniert
  - ein Ergebnis, das überzeugt
- 

## 5. Regionale Partner (Auszug)

Unsere Qualität beginnt beim Ursprung.

Wir arbeiten mit ausgewählten Produzenten aus der Region:

- Dirndl am Feld
- Ausfels am Wagram
- Fleischerei Höllerschmid
- Bäckerei Kafesy
- Robert Paget (Diendorf)
- sowie weitere Partner aus Kremstal, Kamptal und Waldviertel

Diese Zusammenarbeit ist kein Marketing.

Sie ist die Basis unserer Küche.

---

## 6. Partnerschaften & Auszeichnungen

- AMA GenussRegion Partner
- So schmeckt Niederösterreich Partner
- Empfohlener Betrieb von Slow Food Österreich

Diese Auszeichnungen bestätigen unseren Weg.

Entscheidend ist jedoch nicht das Logo – sondern das tägliche Arbeiten dahinter.

---

## 7. Unser Lokal in Rohrendorf

Neben dem Catering bieten wir auch die Möglichkeit, Veranstaltungen direkt bei uns im Haus umzusetzen.

Wir begleiten regelmäßig:

---

- Hochzeiten im kleinen, exklusiven Rahmen
- Geburtstagsfeiern
- Firmenveranstaltungen
- geschlossene Gesellschaften

Unser Fokus liegt dabei auf persönlichen, hochwertigen Veranstaltungen mit klarer Struktur und entspannter Atmosphäre.

### **Kapazität**

Bis zu 60 Personen

### **Ausstattung**

- Beamer
- Leinwand
- Flipchart
- Flexible Bestuhlung

### **Geeignet für**

- Firmenveranstaltungen
- Tagungen
- Geburtstage
- Hochzeiten im kleinen Rahmen
- geschlossene Gesellschaften

Unser Lokal verbindet kulinarische Qualität mit funktionaler Infrastruktur und eignet sich ideal für Veranstaltungen, bei denen Genuss und Atmosphäre im Vordergrund stehen.

---

## **8. Unser Catering-Angebot**

Jede Veranstaltung ist anders.

Deshalb bieten wir keine festen Pakete – sondern flexible Konzepte.

### **Kulinarische Formate**

### **Gesetzte Menüs**

Mehrgängige Menüs mit klarer Handschrift und präziser Umsetzung.

### **Buffets**

Strukturiert aufgebaut, hochwertig und durchdacht.

### **Häppchen & Flying Food**

Perfekt für Empfänge und lockere Formate.

### **Kombinationskonzepte**

Individuelle Abläufe – von der Agape bis zum Mitternachtssnack.

---

## **9. Spezialisierung: Hochzeiten & Events**

### **Hochzeiten**

Ein Tag, der perfekt sein soll.

Wir begleiten Sie dabei strukturiert und mit Erfahrung:

- 3–5-Gänge-Menüs
- hochwertige Buffets
- Agape mit Häppchen
- Weinbegleitung
- Showelemente (z. B. Salzstein, Smoking Gun, Glashauben)

Unser Ziel:

➔ Sie genießen den Tag – wir kümmern uns um den Rest.

---

### **Firmen & private Veranstaltungen**

- Weihnachtsfeiern
- Jubiläen
- Produktpräsentationen
- Geburtstage
- Outdoor-Caterings

Professionell umgesetzt.  
Ohne unnötige Komplexität.

---

## **10. Leistungsumfang**

### **Essenscatering**

Zubereitung, Lieferung und Aufbau.

### **Teilservice**

Unterstützung vor Ort.

### **Full-Service-Catering**

Komplette Betreuung inklusive Personal und Ablaufkoordination.

---

## **11. Kapazität & Skalierung**

Veranstaltungen bis ca. 100 Personen setzen wir mit gleichbleibend hoher Qualität um.

---

## **12. Equipment & Infrastruktur**

Ein reibungsloser Ablauf beginnt bei der richtigen Ausstattung.

### **Eigene Ausstattung**

Wir verfügen über eigenes Equipment für Veranstaltungen bis zu ca. 100 Personen:

- Teller
- Gläser
- Basisequipment

Das ermöglicht:

- ein einheitliches Erscheinungsbild
- hohe Qualität
- maximale Flexibilität in der Umsetzung

### **Erweiterte Infrastruktur**

Für größere Veranstaltungen oder spezielle Anforderungen arbeiten wir mit unserem langjährigen Partner Harry's Gastrotainment zusammen.

---

Leistungen:

- Kühltechnik
- Großküchenequipment
- Infrastruktur
- individuelle Sonderlösungen

Abwicklung:

- 1:1-Verrechnung
- ohne Aufschlag

Damit gewährleisten wir maximale Flexibilität bei gleichzeitig klar kalkulierbaren Kosten.  
Transparent und nachvollziehbar.

---

### **13. Ablauf der Zusammenarbeit**

Ein persönliches Kennenlernen steht für uns an oberster Stelle.

Wir versenden bewusst keine pauschalen oder „Blanko“-Angebote.

Warum?

Weil jede Veranstaltung individuell ist – in Ablauf, Infrastruktur, Gästeanzahl, Anspruch und Rahmenbedingungen.

Ein Angebot ohne genaue Abstimmung wäre für uns nicht nur unpräzise, sondern unprofessionell.

Deshalb gehen wir jeden Auftrag strukturiert und gemeinsam mit Ihnen durch:

1. **Persönliches Erstgespräch** – Kennenlernen, Ziele, Rahmenbedingungen
2. **Detailklärung** – Location, Infrastruktur, Ablauf, Gäste, Besonderheiten
3. **Konzept & Menüvorschlag** – individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt
4. **Feinabstimmung** – Anpassungen bis alle Details passen
5. **Finalisierung & Angebot** – ganzheitlich, transparent und vollständig
6. **Durchführung** – Umsetzung mit eigenem Team
7. **Nachbetreuung** – Feedback und Abschluss

Unser Anspruch:

- Ein Angebot, das nicht „passt“, sondern **genau stimmt**
- Ein Ablauf, der im Vorfeld durchdacht ist
- Eine Umsetzung, die reibungslos funktioniert

So entsteht ein ganzheitliches Konzept, das Ihre Veranstaltung vollständig abdeckt – ohne offene Fragen.

---

#### **14. Unser Anspruch**

Die größte Herausforderung liegt nicht beim Essen.

Sondern im Ablauf.

Deshalb legen wir besonderen Wert auf:

- klare Strukturen
- funktionierende Logistik
- abgestimmte Abläufe
- transparente Kommunikation

Damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können:

- Ihre Gäste
  - den Moment
- 

#### **15. Warum FEINSINN?**

- Regionale Verankerung
- Persönliche Betreuung
- Fine-Dining-Handschrift
- Strukturierte Umsetzung
- Individuelle Konzepte

Wir arbeiten nicht für jeden.

Sondern für Menschen, die Wert auf Qualität, Verlässlichkeit und klare Abläufe legen.

---

## 16. Referenzen (Auszug)

- Voestalpine
  - Autohaus Birngruber
  - regionale Weingüter
  - zahlreiche Hochzeiten und Privatveranstaltungen
- 

## 17. Kontakt

FEINSINN – GenussLokal  
Leisergasse 29  
3495 Rohrendorf bei Krems

[www.genusslokal.at](http://www.genusslokal.at)

Instagram: @feinsinn\_genusslokal

Inhaber & Küchenchef: Philipp Flatz  
E-Mail: [feinsinn@genusslokal.at](mailto:feinsinn@genusslokal.at)  
Telefon: +43 677 1808 6976

---

## 18. Abschließender Gedanke

Jede Veranstaltung ist einmalig.

Genau so behandeln wir sie auch.

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen.