

DREAMEVENTS

TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN

Weihnachts-

CATERING
PACKAGES
2026

OTTAKRINGER BRAUEREI



DIE ZEIT DER FESTLICHEN ZUSAMMENKÜNFTE

Sehr geehrte Damen und Herren,
Weihnachten in der einzigartigen Ottakringer
Brauerei feiern – das bedeutet rustikalen Charme,
besondere Atmosphäre und unvergessliche
Momente.

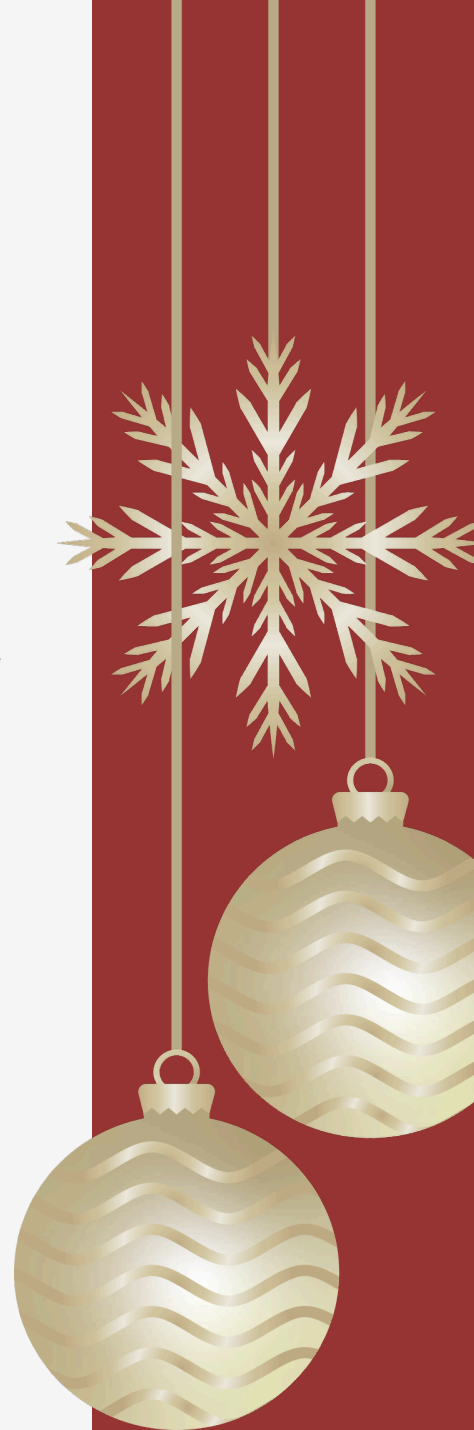
Als professioneller Cateringpartner sorgen wir
dafür, dass Ihre Feier kulinarisch rundum
überzeugt.

Unsere Pakete bieten Ihnen alles, was Sie für ein
festliches Event brauchen – liebevoll
zusammengestellte Menüs, zuvorkommendes
Servicepersonal und eine festliche Dekoration.

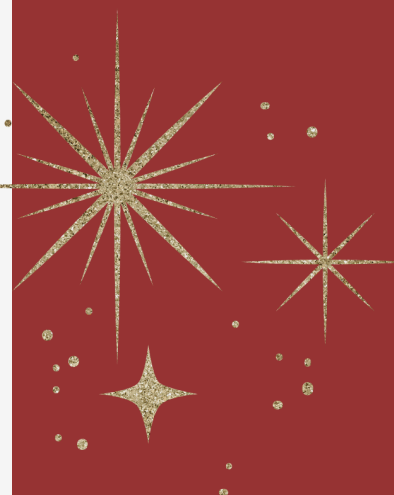
Darüber hinaus können Sie Ihre Feier individuell
erweitern: Ob zusätzliche Häppchen, spannende
Punschvarianten oder zusätzliche
Weihnachtsdekoration – wir passen unser
Angebot an Ihre Wünsche an.

So wird Ihre Weihnachtsfeier in dieser
außergewöhnlichen Location zu einem stilvollen
und genussvollen Erlebnis,
das Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleibt.

Ihr Dreamevents-Team



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN



X-MAS PACKAGES

Für Ihr Weihnachtsfest stehen drei stimmungsvolle Catering-Packages zur Auswahl – von einer einfachen, bodenständigen Variante bis hin zu einer vielfältigen und festlichen Speisenauswahl.

So lässt sich für jede Veranstaltung genau das passende kulinarische Konzept zusammenstellen. Auf Wunsch können alle Pakete außerdem flexibel um weitere kulinarische Highlights ergänzt werden.

Kulinarisches Angebot

SUPPEN

Die folgende Suppen Auswahl gilt für alle Packages
Bitte wählen Sie eine für Ihr Menü aus:

Kräftige Rindsuppe
mit dreierlei Einlage & Julienne Gemüse

Kaspressknödelsuppe
mit Petersil

Rauchsuppe
mit magerem Selchfleisch & Erdäpfeln

Französische Zwiebelsuppe
mit überbackenen Gruyère Toast & frischer Petersilie

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen
(vegan)

“SEITERL”

SUPPE

HAUPTSPEISEN

Folgende Hauptspeisen stehen Ihnen für dieses Paket zur
Auswahl

Bitte wählen Sie zwei für Ihr Menü aus

Knuspriger Schweinsbraten mit „Naturafterl“
dazu Speckkrautsalat & Semmelknödel

Altwiener Paprika Huhn
mit Butternockerl & Petersil

Rindsragout nach Wildart
mit Kräuternockerl & Preiselbeerbirne

Käsespätzle
mit Vorarlberger Bergkäse & Röstzwiebeln

Altwiener Krautfleckerl
mit karamellisierten Zwiebeln & Kürbiskernen
(auch vegan möglich)

DESSERT

Folgende hausgemachte Kuchen stehen
Ihnen für dieses Paket zur Auswahl
Bitte wählen Sie zwei für Ihr Menü aus:

Bratapfel
Birne-Nuss
Schokokirsch
Zwetschken
Heidelbeer-Streusel



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN



“KRÜGERL”

SUPPE

VORSPEISEN

Österreichische Antipastiplatte

Beinschinken

Pfefferschinken

Österreichische Speckvariationen

Mini- Kaminwürsten & Pikante Pralinen

Blutwurst- & Surbratenaufstrich

Tiroler Heumilchbergkäse/„Erzherzog Johann“ Käse aus der
Obersteiermark/Weinkäse

Garnierte Schaf- & Frischkäseröllchen

reichlich garniert mit

Kren, Radieschen, Gurkerl, Kirschtomaten, Paprika & Perlzwiebeln
und dazu

Butter & Sauerteigbrotvariation

HAUPTSPEISEN

Folgende Hauptspeisen stehen Ihnen zur Auswahl

Bitte wählen Sie zwei für Ihr Menü aus:

Wiener Tafelspitz

mit Cremespinat, Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Gekochtes Rindfleisch

mit Erdäpfelsterz & Gemüse

Wiener Schnitzel

vom Huhn mit Erdäpfel-Vogelsalat sowie Zitrone & Preiselbeeren

Rotkrautstrudel

mit eingelegtem Zimtapfel, Maroni, Cranberries & Petersilkartoffel

Waldpilzgratin

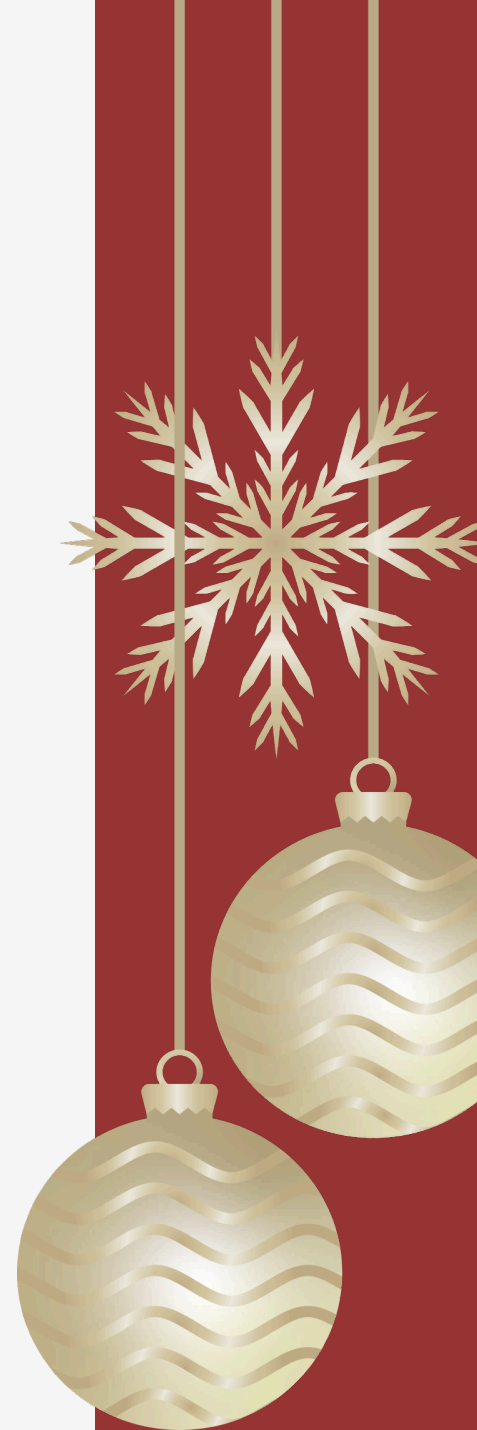
mit Kräutersauce

DESSERT

Bitte wählen Sie zwei für Ihr Menü aus:

Bratapfel/Birne-Nuss/Schokokirsch

Zwetschken/Heidelbeer-Streusel



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN



“MASS”

SUPPE

VORSPEISEN

Österreichische Antipastiplatte

Beinschinken

Pfefferschinken

Österreichische Speckvariationen

Mini- Kaminwürzen & Pikante Pralinen

Blutwurst- & Surbratenaufstrich

Tiroler Heumilchbergkäse/„Erzherzog Johann“ Käse aus der
Obersteiermark/Weinkäse

Garnierte Schaf- & Frischkäseröllchen

reichlich garniert mit

Kren, Radieschen, Gurkerl, Kirschtomaten, Paprika & Perlzwiebeln
und dazu

Butter & Sauerteigbrotvariation

HAUPTSPEISEN

Folgende Hauptspeisen stehen Ihnen zur Auswahl

Bitte wählen Sie drei für Ihr Menü aus:

Rinderbraten aufgeschnitten

mit Serviettenknödel

wahlweise mit Preiselbeeren, Schnittlauch- & Bratensauce

Hirschragout

vom österreichischem Rotwild mit Serviettenknödel &
Rotweinbirne

Hühnerbrust vom Maishendl

auf cremiger getrüffelnder Polenta & Paprikagemüse

Gebratenes Lachsfilet

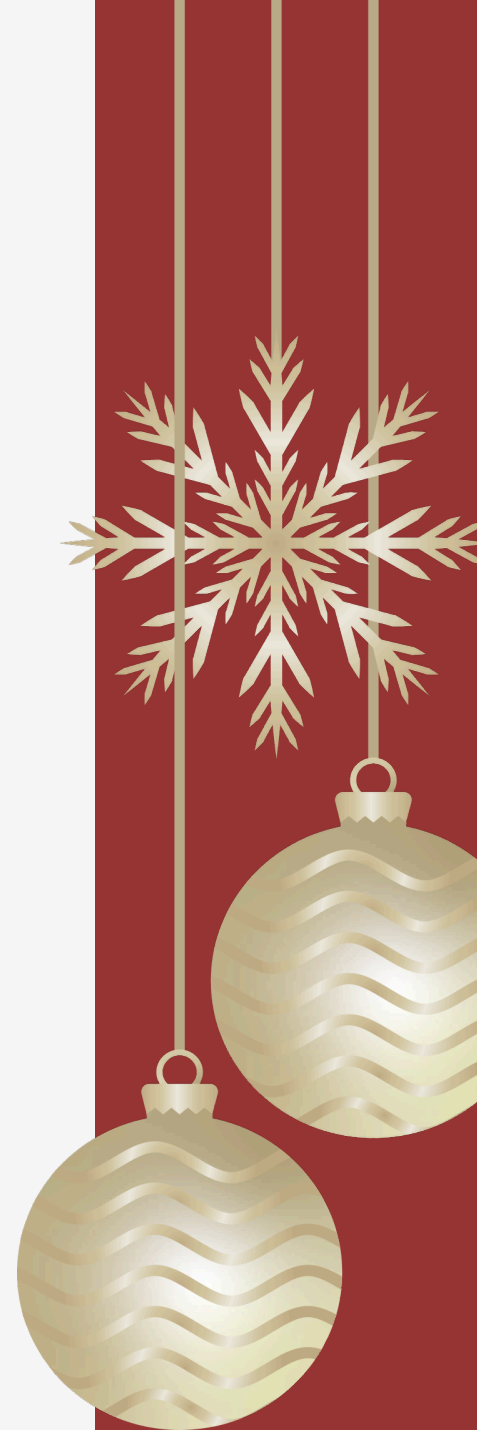
mit Röstgemüse & Sellerie-Kartoffelpüree

Saftiges Kürbisragout

mit Maroni, Schwarzbrotknödel & Kräuterrahm

Kastanien-Linsen Laibchen

mit buntem Wurzelgemüse & Süßkartoffelcreme (vegan)



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN



DESSERT

“LIVE STATION”

Bitte wählen Sie eine Nachspeise für Ihr Menü aus:

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus & Zwetschkenröster

Mini-Topfenknödel
in Butterbrösel mit Preiselbeerjoghurt & Minze

ZUSÄTZLICHE OPTIONEN

Mit unseren zusätzlichen zubuchbaren Highlights lässt sich das Catering ganz nach Wunsch erweitern und verfeinern. Ob feine Häppchen zum Empfang, zusätzliche Vorspeisen, ein herzhafter Mitternachtssnack oder verführerische Desserts – so entstehen besondere Genussmomente während der Veranstaltung. Wärmende Heißgetränke wie Punsch und Glühwein sorgen dabei für eine gemütliche, winterliche Atmosphäre.

Auf Wunsch runden festliche Blumen das Gesamtbild ab und verleihen der weihnachtlichen Dekoration eine noch stimmungsvollere Note.

BUFFETERWEITERUNG

Falls Sie eine größere Speisenauswahl am Buffet wünschen stehen Ihnen folgende Optionen zu Verfügung:

Package I – III: + 1x Suppe -> + € 2,90 pro Person

Package I: + 1x Hauptspeise -> + € 4,90 pro Person

Package II: + 1x Hauptspeise -> + € 5,90 pro Person

Package III: + 1x Hauptspeise -> + € 6,90 pro Person

Package I – III: + 1x Vorspeise -> + € 3,90 pro Person

Package I – III: + 1x Dessert -> + € 3,90 pro Person

DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN

BUFFET

Anbei finden Sie weitere Möglichkeiten mit denen Sie Ihre Vor- & Nachspeisen am Buffet erweitern können

Vorspeise

(im Glas oder auf Porzellan)

Rinder Carpaccio

mit Senf-Trüffel Marinade, Rucola & Parmesan

Steirischer Rindfleischsalat

mit roten Zwiebeln, Käferbohnen & Kürbiskernöl

Vitello Tonnato

mit frischen Kräutern, Zitronenzesten & knusprigen Kapern

Räucherforellentatar

mit Kräutersalat & Krendip

Rote Rüben Carpaccio

mit Ziegenkäse & Endiviensalat

...dazu wird eine Auswahl von Sauerteigbrot serviert.

Dessert

Bio - Petit Fours

Variation „Wiener Klassiker“

(Sacher-, Esterhazy-, Kardinal- & Mozartschnitte, Pariser Spitz, Punschkräpfen, etc.-
2 Stück/Person)

Schokoladenmousse

mit Spekulatius & Ribiseln

Sauerkirsch Tiramisù

„Altwiener“ Apfelstrudel

mit Schlagobers

Mousse au Chocolat

mit Himbeercoulis

Haselnussmousse

mit Granatapfel & Karamell



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN



EMPFANG

*Gerne begrüßen wir Ihre Gäste mit Brötchen und/oder
klassisch weihnachtlich mit heißen Maroni*

Brötchen

Roastbeef

mit karamellisierten Zwiebeln & Minzsauce

Beinschinken

mit frisch geriebenem Kren & Gurkerl

Räucherforelle

mit Gervais & Schnittlauch

Gereifter Brie

mit Walnüssen, Weintraube & Chutney

Gebratene Zucchini

mit Balsamico & frischen Kräutern (vegan)

Wir kalkulieren mit 2 Stück/Person

Preis pro Person € 5,90

Maroni

Heiße Maroni im „Papier-Stanitzl“ serviert

Preis pro Person € 3,90

Snacks

Soletti, Cracker, Nüsse, etc.

Preis pro Person € 1,90

MITTERNACHTSSNACK

Mini-Leberkäsemmel

mit grobem Dijonsenf & Gurkerl

Preis pro Person € 2,90

(Veganer Leberkäse - € 3,90)

Erdäpfelgulasch

mit Gebäck

Preis pro Person € 5,90

(mit Würstel - € 6,90)



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN

HEISSGETRÄNKE

Hausgemachter Punsch

wahlweise 1x alkoholisch und 1x alkoholfrei

Apfel-Zimt

Apfelsaft naturtrüb, Zimt, Orange, Rosinen & Amaretto

Birnen-Preiselbeer

Birnensaft, Darbo Preiselbeersirup Zimt, Früchtetee, Birne & Rum

Orangen-Ingwer

Orangensaft, Limettensaft, frischer Ingwer, Gewürztee,
Akazienhonig & Rum

alkoholfrei

Bratapfel

Apfelsaft naturtrüb, Bratapfeltee & Zimt

Kurkuma Orangen

Orangensaft, Vanille, Ingwer & Honig

Preis pro Person € 4,50

Glühwein

Preis pro Person € 3,50

Sonstige Heißgetränke

Kaffee-/Espressopauschale

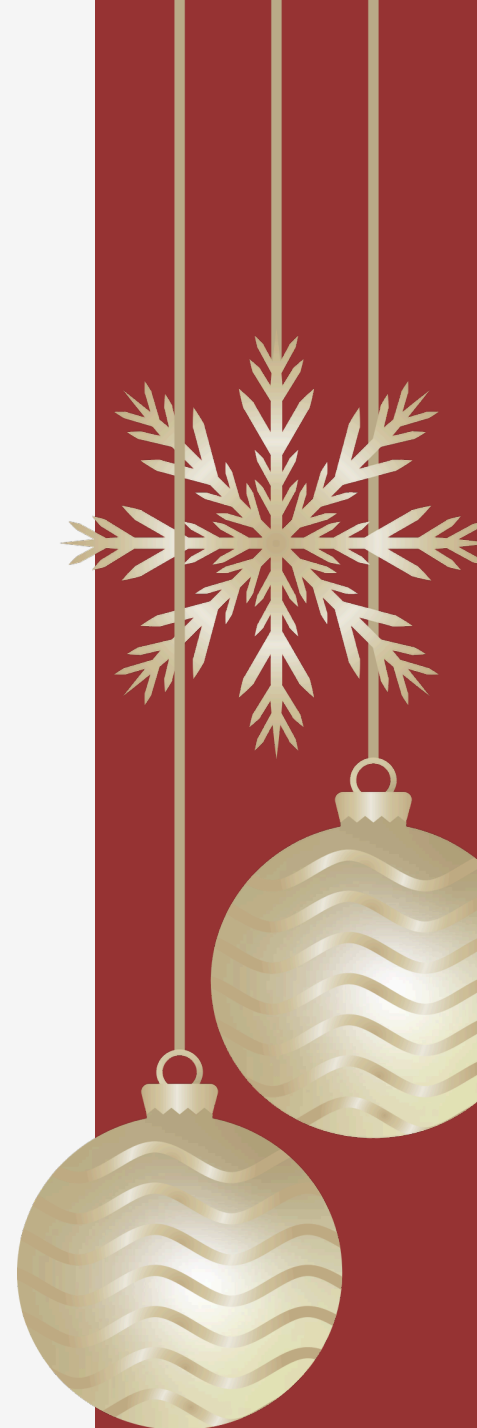
J.Hornig – „Caffè Crema Bio“
(inkl. Hafermilch, L-freier Milch)

Preis pro Person € 3,50

Tee*

Teekanne-„Bio Tee Variation“

Preis pro Person € 2,50



DREAMEVENTS
TRÄUMEN | PLANEN | VERWIRKLICHEN

WEIHNACHTSDEKORATION

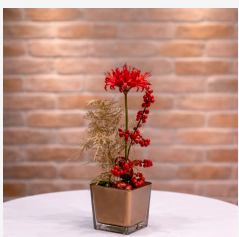
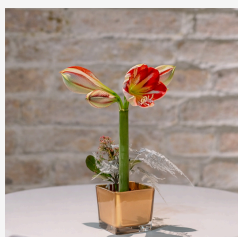
Neben der bestehenden festlichen Dekoration zu den jeweiligen Packages haben Sie die Möglichkeit die Weihnachtsdekoration mit frisch gelieferten Blumen zu erweitern.

Folgende Optionen stehen Ihnen zur Verfügung:

Tischblumen



Preis pro Person € 4,90



Preis pro Person € 5,90



Preis pro Person € 6,90

Buffetvasen



Preis pro Person € 3,90

