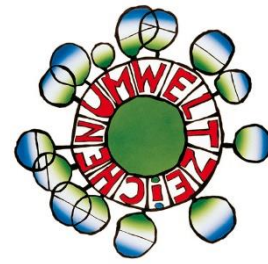


CATERING MAPPE

Tagen geht im
Europahaus auch
durch den Magen!

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



REGIONALER GENUSS AUS DEM ZILLERTAL

im Europahaus Mayrhofen

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

Das Zillertal bietet seinen Besucher*innen 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.

NEU: Seit Jänner 2023 sind wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen als GREEN LOCATION zertifiziert!

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

Getränke können im Saal eingestellt und nach Verbrauch berechnet werden.

Kurz & knackig für Meetings < 20 Personen
Montes Mineralwasser 0,3 l still/prickelnd
Rauch Fruchtsäfte 0,2 l
Bohnenkaffeemaschine Cald'oro: Espresso Verlängerter dazu Kuh- sowie Pflanzenmilch

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

Go green!
Trinkwasserbrunnen kontaktlos im Saal Europa oder Zillertal und Cateringbereich
dazu Glasflasche „Zillertaler Herz.blut“
oder eigene Trinkflaschen werden eingebracht (es werden KEINE Gläser zur Verfügung gestellt, um Ressourcen zu sparen)



„NEUNANG“ & „UNTANG“

KAFFEEPAUSEN AM VOR- BZW. NACHMITTAG

Tagungen und Meetings brauchen kraftvolle & energiereiche Pausen. Unsere verschiedenen Optionen bringen Ihre Teilnehmer*innen 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 Wechselnde Auswahl aus:	„Untang“ am Nachmittag Wechselnde Auswahl aus:
- Knackige Obststücke essbereit - Schinken, Speck, Fisch, Käse & Gemüse - Frisches Gebäck - Gemüsesticks mit Dip - Glutenfreie & vegane Alternativen	- Knackige Obststücke essbereit - Kuchenstückchen & Croissants - Joghurt mit Toppings & Nüssen - Müsliriegel für den schnellen Hunger - Glutenfreie & vegane Alternativen

Während der Kaffeepausen (à 30 Minuten) sowie zum Mittagessen (à 1,5 Stunden) können Getränkestationen aufgebaut werden.

z'Trinken	+ Add-ons
- Filterkaffee & Teeauswahl - Kuhmilch, Hafer-/Sojadrink - Kristall-, Kandiszucker in braun & weiß, Süßstoff - Infused Water mit Minze, Limette, Ingwer	- Kaffeevollautomat Cald'oro mit Espresso & Verlängerter nach Verbrauch - Rauch Fruchtsäfte 0,2 l nach Verbrauch

Personal ist in den Pausen bis zu einer Dauer von 30 Minuten inkludiert.



„ZILLACHTOLA HAUSMANNSKOSCHT“

WAS DER BAUER NICHT KENNT...

Die Zillertaler Küche zeichnet sich durch regionale Produkte und eine breite Palette an Speisen aus, auch Vegetarier und Käseliebhaber kommen hier auf ihre Kosten! Durch den Magen regionale Traditionen und Bräuche hautnah erfahren.

Zillertaler Jausenbuffet (kalt)	Zillertaler Schmankerlbuffet (warm)
- Schinken, Speck, Käse - Gemüse, Aufstriche, Butter - Frisches Brot	- Frittatensuppe - Schweins- & Selchbraten - Käsespätzle - Knödel, Sauerkraut - Siae Krapflang mit Powidl- oder Marillenmarmelade gefüllt

Personal ist in den Menüpreisen bis zu einer Dauer von 1,5 Stunden inkludiert.



„Z'MITTOG & GSCHNOCHTS“

MITTAGS- BZW. ABENDBUFFET

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

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

FRISCH IM KOPF

Immer mit dabei: unser buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Ölen, Essigen & Toppings.

z'Mittog oder Gschnochts	+ Add-ons
- Salatbuffet - 3 Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch) - 3 Beilagen	- Suppe - Eistruhe - Dessert(s)

Personal ist in den Menüpreisen bis zu einer Dauer von 1,5 Stunden inkludiert.



A BISSL A VORGESCHMACK

Leichtes Lunch	
Salatbuffet /// Gegrilltes Schopfsteak mit Kräuterbutter Wedges Grillgemüse Gebratenes Forellenfilet Gemüsereis Gnocchi in Tomatensauce Parmesan /// Apfelstrudel Sahne Eistruhe	Salatbuffet /// Gebackene Hühnerbrust Petersilienerdäpfel Schollenfilet Pariser Art Butterreis Gemüse der Saison Gemüsestrudel Kräuterdip /// Warmer Schokokuchen Schokosauce Sahne Eistruhe
Deftiges Dinner	
Salatbuffet /// Geschmorter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind Rösterdäpfel Speckbohnen Gemüse-Spinatspätzle in Rahmsauce überbacken mit Zillertaler Bergkäse /// Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert Gemischtes Eis nach Wahl	Salatbuffet /// Schweinefilet im Speckmantel Rahmchampignons Butterspätzle Brokkoli Filet von der Zillertaler Seeforelle an Mandelbutter Petersilienkartoffel Blattspinat /// Zillertaler Kaiserschmarr'n hausgemachtes Apfelmus



„Z'TRINKEN“

APERITIF & EMPFANG

Der Eingangsbereich & die anschließende Terrasse bieten sich mit Stehtischen als perfektes Setting für einen Empfang an, zu späterer Stunde (oder wetterbedingt) fließen die Besucher*innen ganz organisch ins Innere des Europahauses. Getränkeangebot kann je nach Besucherzahl vereinfacht werden, die Getränke werden nach Verbrauch zu ortsüblichen Preisen transparent & fair abgerechnet. Personal ist beim Empfang bis zu einer Dauer von 30 Minuten inkludiert.

z'Trinken geit's
Zillertal Bier Radler 0,3 l
Weizen alkoholfrei 0,3 l
Wein 1/8 l offen
Spritzer 0,25 l
Mineralwasser 0,3 l prickelnd still
Mineralwasser 0,7 l prickelnd still
Tirola Kola leicht 0,3 l
Midi's Apfelspritzer Ingwer-Zitrone 0,3 l
Rauch Fruchtsaft 0,2 l
Espresso
Verlängerter
Espresso Macchiato
Cappuccino Latte Macchiato
Großer Brauner
Tee
Gin/Tonic Bacardi/Cola 4 cl
Schnapsl 2 cl

Was B'sundres
Knabbereien Chips, Salzstangerl & Nüsse mit Löffel auf Stehtischen eingestellt
Bierfass Inszenierung Holzfassanstich Zillertal Bier mit Hammer & 10 Krügen Preis exkl. Getränkeverbrauch



„GIBT'S WOS Z'FEIERN?“

Als Abschluss einer Tagung im Europahaus bietet sich an, im ersten Stock eine Gala zu veranstalten. Unsere Mitarbeiter benötigen nur wenige Stunden, um das Setting von Meeting auf Gala umzuwandeln! Wir bieten Tafeln oder runde Galatische für 8-10 Personen mit ausreichend Tanzfläche. Seitlich oder im Parterre kann eine 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 geits vielleicht...	
Basilikumaufstrich Tomaten-Concassée Ciabatta /// Ziegenkäse im Prosciutto-Mantel Melonensalat Blätterteigstange /// Gegrillte Maishuhnbrust Truffelpüree Pastinakencreme feines Gemüse Rosmarinjus /// Waldbeer-Panna Cotta karamellisierte Nüsse	Bergbutter Liptauer Forellenaufstrich ofenfrisches Korngebäck /// Tatar vom Zillertaler Seesaibling Avocado Blattsalat Granatapfel Brotchip /// Cremesuppe von der roten Paprika Ginsahne Croutons /// Roast Beef vom Tiroler Angusrind Portweinzwiebel Rosmarinerdäpfel Gemüsewürfel /// Birnen-Joghurt-Terrine Himbeeren

G'SUNDHEIT!

Es hat sich bewährt, neben Brot & Aufstrichen auch 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!

Personal ist in den Menüpreisen bis zu einer Dauer von 4 Stunden inkludiert.



„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 wie zB 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. Dieses Angebot verbindet die Freude am Kochen und die Lust am Essen auf ideale Weise.

z'Essn geit's vielleicht...	
-	Safran Risotto mit Alpengarnelen
-	Gebratene Entenbrust auf Linsen-Gemüse
-	Schweinefilet in Speckmantel an Zwiebelconfit
-	Erdäpfel-Selleriegratin auf Petersilienschaum
-	Hirschragout mit Walnussspätzle & „Grantrn“ (Preiselbeeren)

FLYING FINGERFOOD

Die idealen Begleiter für den kleinen Hunger und ein Erlebnis für Auge und Gaumen. 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.

Gegen n'kluan Hunger kann't'n ma mochn...	
-	Roastbeef Röllchen
-	Tatar vom Räucherlachs
-	Ravioli mit Gemüsestreifen
-	Tomaten-Mozzarella-Spieß
-	Vegetarische Frühlingsrolle
-	Confiertes Saibling auf Erdäpfelstroh
-	Pilzrisotto mit Parmesanchip



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 jede*r sofort die Handykamera!

Die Bäume dienen als natürlicher Wetterschutz und die Atmosphäre ist herrlich urtümlich & 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 Atmosphäre.

CATERINGANGEBOT

Die Verpflegung im Waldfestplatz wird ebenfalls von Catering.Pinter übernommen, so ist einheitliche Qualität gewährleistet! Wir empfehlen gebrandete Tassen/Becher als nachhaltige Alternative und Gast-Geschenk in einem.

z'Trinken geit's vielleicht – Ausschank aus einer der Hütten
Glühwein rot 0,25 l
Orangen-Punsch alkoholfrei 0,25 l
Zillertal Bier Radler Weizen 0,3 l
Mineralwasser still/prickelnd Softdrinks 0,3 l

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

Personal ist in den Menüpreisen bis zu einer Dauer von 3 Stunden inkludiert.



ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN

GRÜN IST IMMER BESSER!

Als öffentliches Unternehmen versuchen wir stets, unsere traditionellen Wurzeln mit dem Weitblick über den Tellerrand hinaus zu verbinden. Wir übernehmen Verantwortung und tragen unseren Teil zu einer nachhaltigen Entwicklung bei! Seit Jänner 2023 dürfen wir offiziell das Österreichische Umweltzeichen als GREEN LOCATION tragen, hier finden Sie eine Aufstellung unserer Maßnahmen:

www.europahaus.at/news/neu-green-location

GREEN CATERING

Unser Caterer Samuel Pinter ist als selbständiger Unternehmer (noch) nicht mit dem Umweltzeichen zertifiziert, jedoch hat er sich schriftlich bereit erklärt, für das Europahaus nach den Kriterien der Green Location zu arbeiten. Das bedeutet unter anderem:

- Einbindung regionaler Zulieferer
- Saisonale Anpassungen an die Speisekarte
- Verzicht auf Plastikverpackungen
- Getränke in Pfand-Glasflaschen
- Coffee-to-go ist ein no-go!
- Nachwachsende Kräuterinseln am Buffet
- Abwechslungsreiche Verwertung von Lebensmitteln

GREEN EVENT VON A BIS Z?

Wir weisen darauf hin, dass externe Dienstleister wie zB Möbelverleih oder Dekoration NICHT mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert sind. Es gibt aber die Möglichkeit, ein GREEN EVENT nach dem offiziellen Maßnahmenkatalog zu planen, weitere Informationen: www.greenevents-tirol.at





„ZILLACHTOL,

DU BISCH MEI FREID“

Das Zillertal wird nicht umsonst „Tal der Musik“ genannt. Wir stellen ein großes Netzwerk an Musiker*innen, Bands und DJs zur Verfügung – vom traditionellen Duo bis zur jazzigen Big Band 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.



DEKORATION PRO TISCH

Seminar Standard (kostenlos)	Platzdeckerl rund grau/bordeaux grüne Mehrwegpflanze Nachhaltige Einwegservietten aus Recyclingpapier
+ Add-on (kostenpflichtig)	Frische Schnittblume der Saison in der Vase
Gala Standard (kostenpflichtig)	Weißer Tischdecke inkl. Reinigung Teelicht Tischnummer aus Holz Nachhaltige Einwegserviette aus Recyclingpapier
+ Add-ons (kostenpflichtig)	Frisches Blumengesteck Stoffserviette



KOSTENLOSES

MOBILIAR & GESCHIRR

- 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) OHNE Tischdecken
- 20 Stehtische schwarz (innen, DM 77,5 cm) mit Hussen schwarz oder weiß
- 10 Stehtische Aluminium (außen)
- Bis zu 30 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. 300 Personen



Alles weitere an Ausrüstung darüber hinaus muss auf Kosten des Mieters extern zugeliehen werden. Wir empfehlen unseren Partner Eventwide aus Innsbruck:
<https://tirol.eventwide.com/kontakt.html>

„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*innen des Küchen- bzw. Serviceteams, wenn nicht anders angegeben. Die Preise sind netto exkl. Mehrwertsteuer von 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/Teilnehmer*innen-Zahl.

Allergien

Wir bitten um Mitteilung eventueller Lebensmittelunverträglichkeiten. Für eine optimale Vorbereitung bitten wir, die genaue Anzahl der veganen bzw. gluten- & lactosefreien Teilnehmer*innen zeitnah mitzuteilen. Personen 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.

Gästeanzahl/Berechnungsgrundlage

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

Getränkekühlschrank

Für Redner*innen/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 Verpflegungspause ist eine gewisse Anzahl an nötigen Servicekräften bereits im Menüpreis inkludiert, deshalb sind diese auch an die Personenzahl gebunden. Weiteres Personal wird nach Aufwand und pro Stunde verrechnet. Auch bei Überziehen und Verschiebungen im Zeitplan werden diese Personalkosten dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Raucherbereich

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

Reinigung

Grundreinigung sowie WC-Nutzung ist in der Raummiete enthalten, bei mehrstündigen Seminar- & Abendveranstaltungen ab einer gewissen Personenanzahl schreiben wir einen WC-Dienst vor, Kosten trägt der Mieter. 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, auf der Terrasse schon (Anrainerschutz).

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. Anzahlungs- & Stornobedingungen entnehmen Sie Ihrem Vertrag bzw. unseren AGBs auf unserer Website: www.europahaus.at/kontakt/downloadbereich

„BIS BOLD BA INS Z'MOAHOF!“

