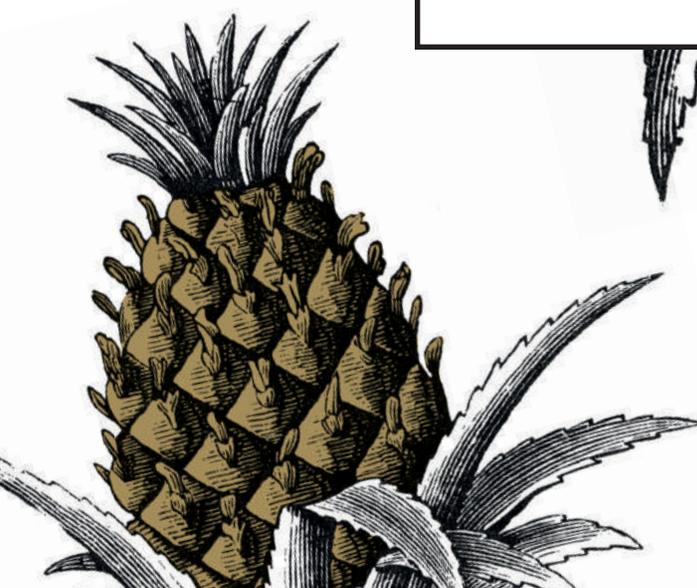




**DAS
MOTTO
IST
KULTUR
AM
TELLER**

THE MOTTO IS
CULTURE ON
YOUR PLATE

MOTTO
CATERING



HOFBURG
VIENNA





**WENN MAN IN
DIE HOFBURG
GELADEN UND
VON PERFEKTEM
GENUSS
EMPFANGEN
WIRD.**

WHEN ONE IS INVITED TO THE
HOFBURG AND WELCOMED WITH
PERFECT GOURMET DELIGHTS.





DAS MOTTO IST IM HERZEN VON WIEN

**THE MOTTO IS
IN THE HEART
OF VIENNA**



Wo man die imperiale Zeit nicht nur sieht und fühlt, sondern auch schmeckt.

Dort, wo zu seiner Zeit der Kaiser residierte und man heute noch mit vielen Details an eine prunkvolle Ära erinnert wird. In der HOFBURG, der vielleicht imponierendsten Veranstaltungslage Wiens. Neben historischem Charme und modernster Veranstaltungstechnik sorgt Motto-Catering an genau diesem Ort für erstklassigen Genuss. Denn was auch immer Sie planen – für Motto-Catering ist Ihr Wunsch eine Herzensangelegenheit.

Where you not only see and feel the imperial period, but taste it too.

The place where, in imperial times, the emperor resided and many details remind us even today of a luxurious bygone era. In the HOFBURG, possibly Vienna's most impressive event location, alongside historic charm and state-of-the-art event technology: this is where Motto-Catering provides first-class gourmet delights because, whatever your event, it is a matter close to the heart of Motto-Catering.

DAS MOTTO IST MUSIK FÜR DEN GAUMEN

**THE MOTTO IS
MUSIC FOR
YOUR PALATE**



*Dabei sind die wichtigsten
Instrumente Erfahrung und
Kreativität.*

Um eine erfolgreiche Komposition zu erschaffen, muss alles perfekt aufeinander abgestimmt sein. Als Partner der HOFBURG Vienna steht Motto-Catering dabei für höchste Professionalität, Liebe zum De-tail und erstklassiges Handwerk. Und macht Sie zum Dirigenten: Egal ob Firmenfeier, Empfang oder Geburtstag, ob Produktpräsentation oder Themenevent, ob Gala-Diner oder Buffet – Sie geben den Ton an.

*Our essential instruments are
experience and creativity.*

In order to create a successful composition, all the elements must be perfectly attuned to one another. As partner of the HOFBURG Vienna, Motto-Catering represents the epitome of top professionalism, love of detail and first-class craftsmanship, and invites you to be the conductor: whether your event is a company party, a reception or birthday, a product presentation or a themed event, a gala dinner or a buffet - you call the tune!





DAS MOTTO IST VIEL VOM BESTEN

THE MOTTO IS PLENTY OF THE BEST



*Denn wir wissen aus Erfahrung,
dass sich Qualität und Quan-
tität nicht ausschließen müssen.*

*Because we know from experi-
ence that quality and quantity
are not mutually exclusive.*

Es spielt keine Rolle, wie groß Sie Ihre Veranstaltung planen – Motto-Catering garantiert beste Qualität und sorgt mit immer neuen Rezepten für ein außergewöhnliches Fest. Aus Ihren Wünschen entsteht ein maßgeschneidertes Catering, das zusammen mit dem exquisiten Ambiente eine perfekte Harmonie ergibt. Und weil Gutes begehrt ist, steht die Quantität der Qualität in nichts nach. Natürlich alles inklusive.

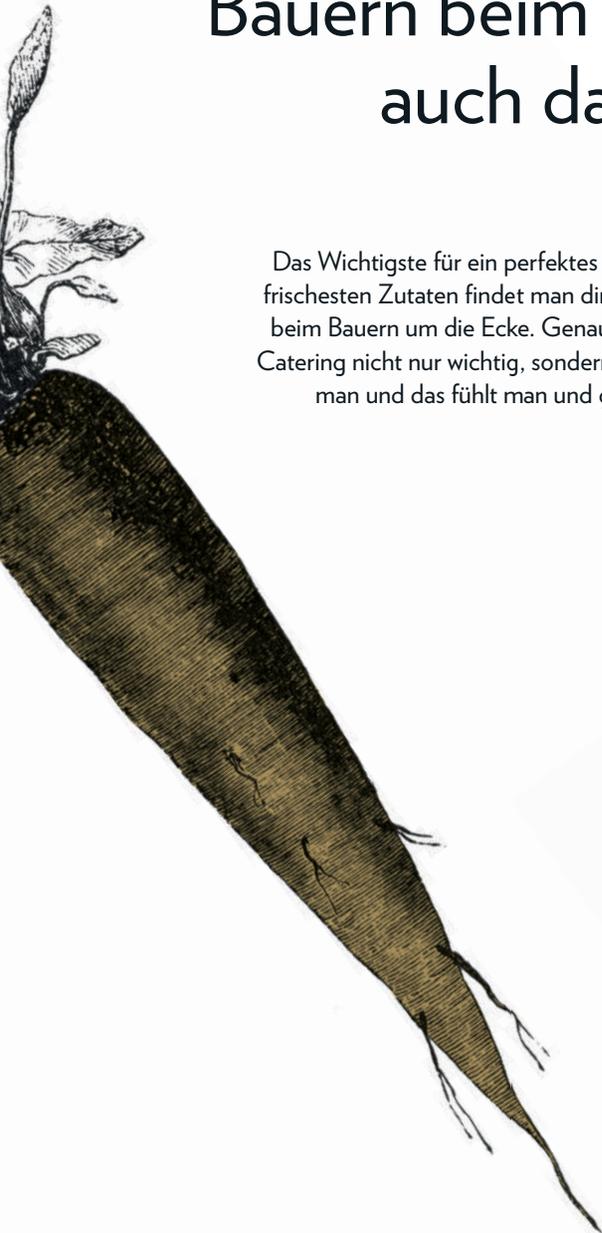
The size of your event is immaterial - Motto-Catering guarantees you the best quality and always ensures an exceptional occasion with its continually innovative recipes. We use your ideas to create a customised catering concept which, together with an exquisite ambience, blends into perfect harmony. And because good things are always sought-after, the quantity will be just as satisfying as the quality. At an all-inclusive price, naturally.



DAS MOTTO IST KONTAKT
ZUM NACHBARN

Wir kennen nicht nur den Bauern beim Namen, sondern auch das Gemüse.

Das Wichtigste für ein perfektes Essen sind frische Zutaten. Das Schöne, die frischesten Zutaten findet man direkt in der Umgebung – auf dem Markt oder beim Bauern um die Ecke. Genau diese Zutaten zu verwenden ist für Motto-Catering nicht nur wichtig, sondern ein feststehender Grundsatz. Das schmeckt man und das fühlt man und gleichzeitig stärkt es die Nachbarschaft.





**THE MOTTO IS KNOW YOUR
NEIGHBOURS**

We're on good terms not only with our farmers, but with their vegetables too.



The most important component for a perfect meal is fresh ingredients. The great thing is: you find the freshest ingredients directly in your region - at the market or at the farm shop round the corner. Using exactly these ingredients is not just important to Motto-Catering, it's one of our established principles. You can taste and feel the difference and it also supports our environment.



DAS MOTTO IST HANDARBEIT MIT GANZ VIELEN HÄNDEN

**THE MOTTO IS
CRAFTSMANSHIP
WITH MANY HANDS**



Denn nur mit einem eingespielten Team kann man den höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Es gibt ein einfaches Rezept, mit dem aus Ihrer Veranstaltung ein einzigartiges Event wird. Die Grundlagen sind ein perfektes Team, ganz viel Leidenschaft und erstklassige Handarbeit. Mit frischen Ideen und Zutaten aus der Region abgestimmt auf Ihre Wünsche, entsteht auf diese Weise immer etwas Einzigartiges, aber immer auf höchstem Niveau.

Because we can only satisfy the highest sophistications with a well-rehearsed team.

There's a very simple recipe for making your event a unique occasion. The ingredients are: a perfect team, a sizeable scoop of passion, and top-class craftsmanship; together with fresh ideas and regional produce tailored to your exact requirements, we create something which is always exceptional and always of the highest standard.



DAS MOTTO IST DIE SCHÖNSTE PAUSE

**THE MOTTO IS
THE NICEST
COFFEE BREAK**

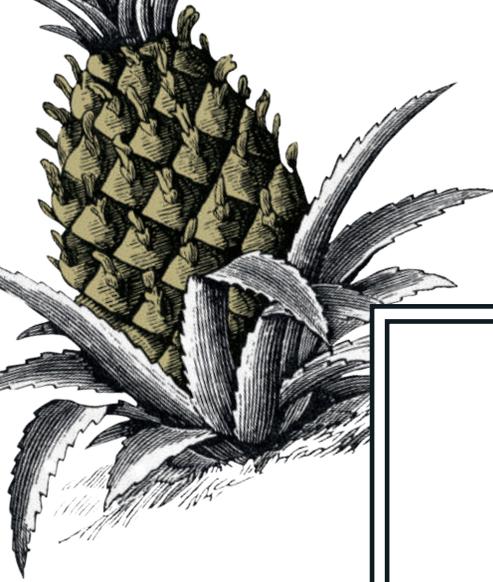


*Wo es um nichts geht, als
um frischen Kaffee und süße
Mehlspeisen.*

Eine Kultur, die wohl jeder Wiener ins sich trägt und die mitunter zu den schönsten Traditionen der Stadt gehört. Ein Gefühl, genau wie in einem Kaffeehaus. So wird neben hausgemachtem Blechkuchen und süßen Mehlspeisen, frischer Wiener Kaffee serviert, damit Sie nach Ihrer Pause wieder voller Energie sind.

*Where it's all about fresh
coffee and sweet desserts.*

It is a culture which the Viennese carry deep in their hearts and which represents one of the city's loveliest traditions; the feeling of sitting in a coffee house. Fresh Viennese coffee is served together with homemade pastries and desserts, so that you return from your break with renewed vigour.



FRÜHSTÜCK

Inspirierende Beispiele

BREAKFAST

Inspiring Examples

JOSEPH-BIO BROT UND GEBÄCK

Bio-Semmel, La Marianne,
Vollkornbrot, Walnussbrot

SÜSSES

Buttercroissants, Topfengolatsche,
Hausgemachte Heidelbeermuffins

AUFSTRICHE

Butter im Butterpapier, Bio-Honig,
Hausgemachte Marmeladen und Schokocremen

PIKANTES

Bio-Beinschinken, Prosciutto und Salami,
Lachsforellen-Scones mit Ricotta und Spinat,
Bio-Schnittkäse, Rohmilch Brie und
Vorarlberger Bergkäse,
Kräutertopfen und Frischkäse

FRÜCHTE UND JOGHURT

Avocado FruFru mit Passionsfrucht,
Granola mit Früchten, Beeren und Vanille Jo-
ghurt, Frisches Obst der Saison

JOSEPH-ORGANIC BREADS AND PASTRIES

Organic rolls, la Marianne,
wholemeal bread, walnut bread

SWEET

Butter croissants, quark pastries,
home-made blueberry muffins

SPREADS

Paper-wrapped butter, organic honey,
home-made jams and chocolate spreads

SAVOURY

Organic ham, prosciutto and salami,
salmon trout scones with ricotta and spinach
organic sliced hams, Brie and Vorarlberg
mountain cheese, quark with herbs and
cream cheese

FRUIT AND YOGHURT

Avocado FruFru with passion fruit,
granola with fruit, berries and vanilla yoghurt,
fresh seasonal fruit



**OPTIONAL...
WARM UND PIKANT**

Weichgekochte Eier...
mit Butterbrot und Schnittlauch

Rühreier...
mit Bio-Beinschinken
mit Chorizo, Feta und frischen Kräutern

WARM UND SÜSS

Belgische Waffeln...
mit hausgemachter Marmelade
mit Schokolade und Vanille-Sahne
mit frischen Früchten

Süße Crêpes...
mit hausgemachter Marmelade
mit Schokolade und Vanille-Sahne
mit Zucker und Limette

Pan Cakes mit Ahornsirup und Beeren

**OPTIONAL EXTRAS...
WARM AND SAVOURY**

Soft-boiled eggs...
with bread and butter and chives

Scrambled eggs...
with organic ham
with chorizo, feta and fresh herbs

WARM AND SWEET

Belgian waffles...
with home-made jam
with chocolate and vanilla cream
with fresh fruit

Sweet crêpes...
with home-made jam
with chocolate and vanilla cream
with sugar and lime

Pancakes with maple syrup and berries

KAFFEEPAUSE
Inspirierende Beispiele

COFFEE BREAK
Inspiring Examples

PIKANTE SNACKS

Jour-Semmel mit Bio-Beinschinken, frischem
Kren, Senf und Vogersalat
Jour-Kornspitz mit Rohschinken und Gurkerl
Motto Bio-Brötchen mit Ziegenkäse, Gurke
und roter Rübe
Krustenbrot mit Zitrus-Cottagecheese und
Radieschen

SÜSSE SNACKS

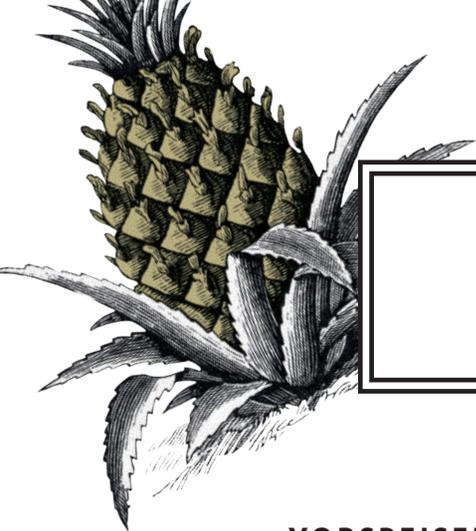
Mini-Buttercroissants
Hausgemachter Marmor-Guglhupf
Wiener Strudelvariation
Schnitten- und Kuchenvariation
Schlachertörtchen
Frisches Obst der Saison

SAVOURY SNACKS

Freshly baked rolls with ham, fresh horseradish,
mustard and lamb's lettuce salad
Freshly baked seed rolls
with cured ham and gherkins
Motto organic bread with goat's cheese,
cucumber and beetroot
Crusty bread with lemon-scented cottage
cheese and radishes

SWEET SNACKS

Mini butter croissants
home-made marbled Guglhupf
assorted Viennese strudels
a selection of cakes
Mini Schlacher cakes
fresh seasonal fruit



BUFFETLUNCH

Inspirierende Beispiele
Inspiring Examples

VORSPEISEN

Steirischer Vulkanoschinken
mit Antipastigemüsesalat
Alt-Wiener Tafelspitz mit Kernöl
und Käferbohnen
Waldviertler Schaffrischkäse
mit Radieschen und Schnittlauch

STARTERS

Styrian ham with antipasti salad
Traditional Viennese Tafelspitz
(marinated beef) with pumpkin seed oil
and runner beans
Waldviertler ewe's milk cottage cheese
with radishes and chives

SALATE

Verschiedene Blattsalate mit Dressing Ihrer Wahl
(Weißer Balsamico-Olivenöl, Kräuter-Mandelvinaigrette, Honig-
Senfmarinade)

Bunter Paradeisersalat mit frischem Basilikum
Erdäpfel-Vogelersalat
Gurkenrahmsalat
Cous Cous Salat mit Gurken, Tomaten,
Paprika, Minze und Limette

SALADS

Assorted leaf salads with a dressing of your choice
(white balsamic and olive oil, herb and almond vinaigrette, honey
and mustard marinade)

Colourful tomato salad with fresh basil
Potato and lamb's lettuce salad
Cucumber salad
Couscous salad with cucumber, tomato,
pepper, mint and lime

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Maishendlbrust mit bunten Urkarotten
Geschmorte Kalbsbackerl mit weißer
Mohnpolenta und Brokkoli
Bachforelle mit confiertem Fenchel,
hausgemachtem Erdäpfelpüree und
Speckschaum
Ricottaravioli mit Salbeibutter

MAIN COURSES

Stuffed breast of corn-fed chicken with carrots
Braised cheek of veal with white poppyseed
polenta and broccoli
Brown trout with fennel confit, home-made
mashed potatoes and a Speck bacon foam
Ricotta ravioli with sage butter

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Hausgemachte Motto-Limettencreme
Überbackene Heidelbeerpalatschinken
mit Vanillesauce

DESSERTS

Kaiserschmarrn, served with stewed plums
Motto's home-made lime cream
Gratinated blueberry pancakes with vanilla
custard



FINGERFOOD

Inspirierende Beispiele
Inspiring Examples



SCHWARZBROTSTREIFEN MIT ...

Orientalischer Ziegenkäseaufstrich
(Dörrpflaume, Mandeln)
Kichererbsenaufstrich mit Kreuzkümmel
und Rosinen
Mediterraner Gemüseaufstrich
mit Basilikumpesto
Kürbiskernaufstrich mit kandierten Kürbiskernen
Liptauer aufstrich mit geräuchertem
Paprikapulver

MOTTO BIO-BRÖTCHEN MIT...

Bio-Beinschinken und frischem Kren
Vulcanoschinken und burgenländischen Taglilien
Wienerwald-Schweinsbraten und frischem Kren
gebeizter Lachsforelle, Petersiliendip
und Shisokresse
Saiblingskaviar, Fischgrammeln und Wachtelei
Ziegenkäse, Gurken und roter Rübe
geschlagener Bio-Butter und Kresse

HAUSGEMACHTES FINGERFOOD

Wiener Schnitzelpralinen
Knuspriges Beef Tatar mit Kresse
Marmorata-Spieße mit Ziegenkäse,
Oliven und Minze
Waldviertler Bio Fish & Chips

BLACK BREAD STRIPS WITH...

Oriental goat cheese spread (prunes, almonds)
Spread chickpeas with cumin and raisins
Mediterranean vegetable spread with basil pesto
Pumpkin seed spread with
candied pumpkin seeds
„Liptauer“ with smoked paprika

MOTTO ORGANIC BREAD WITH...

Organic ham and fresh horseradish
Vulcano ham and Burgenland daylilies
“Wienerwald” roast pork and fresh horseradish
Marinated salmon trout
with Petersiliendip and shiso cress
Char caviar, fish cracklings and quail egg
Goats cheese, cucumber and beet
Whipped organic brown butter and cress

HOMEMADE FINGERFOOD

Viennese Schnitzelpralines
Crunchy beef tatar with cress
Skewer with goat cheese, olive and mint
Waldviertler Bio Fish & Chips

DAS MOTTO IST FÜR ALLE WÜNSCHE OFFEN

**THE MOTTO IS
OPEN FOR ALL
YOUR WISHES**



Egal ob klein oder groß, ob casual oder high class. Nur eines bleibt immer gleich: die Qualität.

Genau diese Qualität erreicht man durch frische, regionale Produkte, die Dank Mutter Natur saisonal variieren und für einen weiteren Vorteil sorgen: Vielfalt. Das Resultat: Ein erstklassiges Catering, das immer der Jahreszeit entspricht.

Small or large, casual or high class. Only one thing stays the same: the quality.

We achieve this quality by using fresh, regional products and vary them according to the season and Mother Nature, creating yet another advantage: diversity. The result: top-class catering which always reflects the time of year.

UNSER GALAMENÜ OUR SET GALAMENU

VORSPEISE / STARTER

Aschziegenkäse mit Mandelvinaigrette und Babysalaten
Ash-coated goat's cheese with almond vinaigrette and baby leaves

ZWISCHENGERICHT / INTERMEDIATE COURSE

Gebratene Lachsforelle „Gut Dornau“ mit Safranrisotto,
Erbsenschoten und Wiesenkerbel
Fried salmon trout from „Gut Dornau“ served with saffron risotto,
pea pods and wild chervil

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Rinderfilet vom Kärntner Weiderind mit weißer Waldviertler Mohnpolenta
und karamellisierten Babykarotten
Fillet of the carinthian beef served with white Waldviertler poppyseed
polenta and caramelised baby carrots

DESSERT / DESSERT

Motto Apfelstrudel „eiskalt“
Motto iced apple strudel

**DAS MOTTO OFFERT
THE MOTTO OFFER**

BUFFET LUNCH

SUPPEN / SOUPS

Erdäpfel-Lauchsuppe mit gerösteten Speckwürferln
Potato-soup and leek with roasted bacon

Pastinakensuppe mit Chorizochips
Parsnip-soup with Chorizochips

Hausgemachte klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Homemade consommé with sliced herb pancakes

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
Minced meat patties with mashed potatoes and fried onions

Paprikahenderl mit hausgemachten Butternockerl
Paprika chicken with home-made butter dumplings

Penne pomodoro mit frischem Basilikum
Penne pomodoro with fresh basil

DESSERT / DESSERT

Mousse au chocolat mit Sauerkirschen
Mousse au chocolat with sour cherries

Hausgemachte Bananenschnitte
Home-made banana cake



MOTTO CATERING
GmbH

Bruno-Kreisky-Platz 1
A-1220 Wien, Austria
T +43 (1) 585 23 03 24
hofburg@motto-catering.at
www.motto-catering.at

HOFBURG VIENNA

Postfach 113, Heldenplatz
A-1014 Wien, Austria
T +43 (1) 587 36 66
vienna@hofburg.com
www.hofburg.com

