



**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.

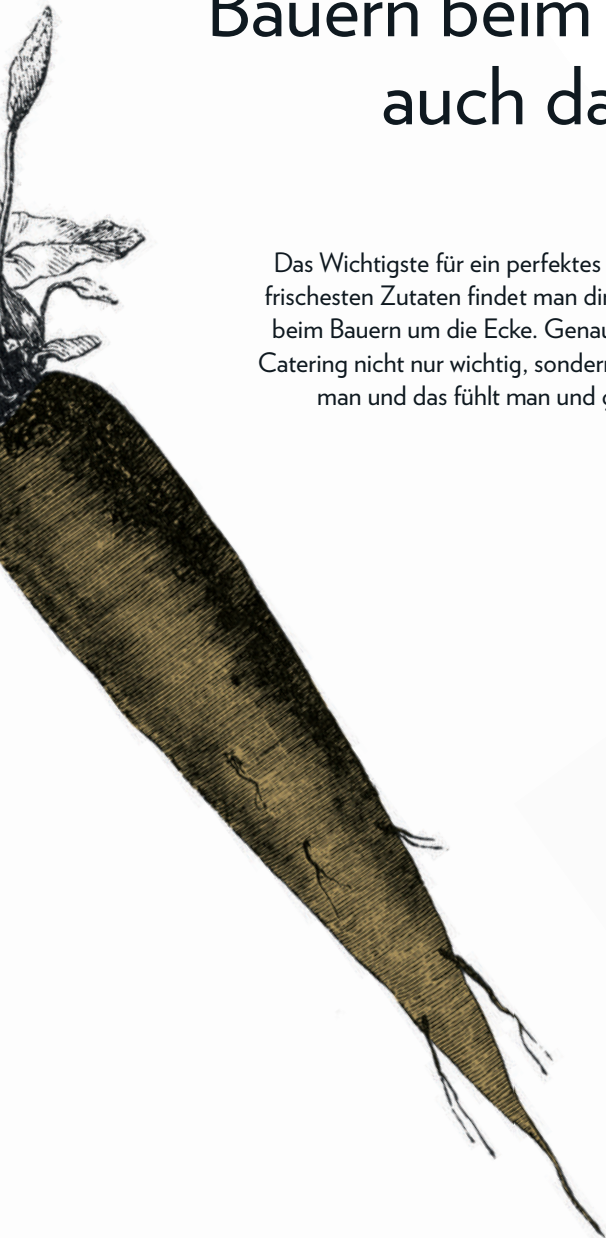




**DAS MOTTO IST KONTAKT  
ZUM NACHBARN**

# 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

### **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

### **HAUPTSPEISEN**

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

### **DESSERTS**

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Hausgemachte Motto-Limettencreme  
Überbackene Heidelbeerpalatschinken  
mit Vanillesauce

### **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

### **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

### **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, 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

