



FLIEGER CATERING

» Gastronomie in vollendeter Form



Der Inhalt

Ihr Event	3
FLIEGER-CATERING – wer wir sind	4
Das Team stellt sich vor	5
Auftreten & Kommunikation	6
Österreichisches Umweltzeichen	7
Hospitality-Kompetenz	8
Wir überlassen nichts dem Zufall	10
Grill & Chill	12
Der schönste Tag	13
Genusstafel	14
Equipment-Verleih	16
BrötchenXPress	17
Qualität & Logistik	18

Impressum

Herausgeber: FLIEGER-GASTRO GmbH., Geschäftsführer Georg Loichtl. Anschrift des Herausgebers: FLIEGER-GASTRO GmbH., Ferstlergasse 9, A-3100 St. Pölten | Fotos: Sämtliche verwendete Bilder sind Originalfotos von Flieger-Events. | Grafik: textART | www.flieger-gastro.at.

» Einfach typisch –
mit Begeisterung
werden Kunden
zu Fans.





IHR EVENT

Unsere Leidenschaft

FLIEGER-CATERING ist seit 20 Jahren führender Premium-Caterer in und um St. Pölten. Dies konnten wir bei zahlreichen Events bereits unter Beweis stellen. Wir setzen pro Jahr knapp 700 Veranstaltungen erfolgreich um und sind dabei ständig auf der Suche nach neuen, einzigartigen Locations für unsere Kunden & Partner.

Regionalität und die Produkte der Saisonen sind uns sehr wichtig. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und pflegen einen freundschaftlichen Kontakt. Deshalb sind wir auf unsere Auszeichnung „Österreichisches Umweltzeichen“ sehr stolz. Unser Qualitätsanspruch ist Teil des Erfolges für Ihr Fest.

Persönliche Beratung und individuelle Konzepte verstehen sich von selbst, deshalb würden wir uns über Ihre Kontaktaufnahme freuen und stehen Ihnen sehr gerne für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Georg Loichtl
Geschäftsführer



» WIR SIND FLIEGER-CATERING

Die Flieger-Gastrowelt wurde 1995 von Georg Loichtl gegründet. Bekanntheit erlangte das Unternehmen durch den „Gründungsbetrieb *Flieger-Bräu*“.

FLIEGER-CATERING: Kernkompetenz mit jährlich bis zu 700 Veranstaltungen

- Anbieter im Premium Hospitality-Segment
- lösungsorientierter Anbieter
- verlässlicher Partner für zahlreiche Kunden

Unser aktuelles Tagwerk – fixe Standorte:

- Festspielhaus St. Pölten
- PanPan im Museum NÖ
- Museum NÖ
- Hypo Panorama Saal (Green Location)
- Schloss Gurhof



» **NIPSILD:**
*Nicht in Problemen
sondern in Lösungen
denken – das ist
unser Motto!*



» DAS TEAM

stellt sich vor

Als Team arbeiten wir bereits seit vielen Jahren zusammen. Diese Erfahrung lehrte uns Arbeitsabläufe zu optimieren, schnell und professionell auf unvorhergesehene Situationen zu reagieren. Gesamt bieten wir 20 Mitarbeitern eine fixe Anstellung. Zusätzlich besteht unser Team aus einem Pool von rund 110 verlässlichen Mitarbeitern und Aushilfen im Service-, Küchen- und Eventbereich.



Georg Loichtl
Geschäftsführung

- +43 2742 25 28 52-0
- georg.loichtl@flieger-gastro.at



Irmi Loichtl
Leitung Finanzen

- +43 676 842 885 501
- office@flieger-gastro.at



Philipp Oberreiter
Eventkoordinator

- +43 676 842 885 514
- philipp.oberreiter@flieger-gastro.at



Lukas Grubner
Eventkoordinator

- +43 2742 25 28 52
- catering@flieger-gastro.at



Mario Lindtner
Leitung Küche

- +43 664 338 46 48
- kueche@flieger-gastro.at



Christiane Schatzl
Leitung Office Catering

- +43 676 842 885 510
- catering@flieger-gastro.at



Lukas Hössinger
Küchenchef Pan Pan im Museum NÖ

- +43 676 842 885 518
- panpan@flieger-gastro.at



» AUFTRETEN & KOMMUNIKATION

Teamploy & Briefing



Unsere wichtigste Visitenkarte neben dem perfekten Kulinarium sind unsere Mitarbeiter. Hier legen wir sehr großen Wert auf das Auftreten und die Loyalität gegenüber Kunden, Gästen und Kollegen.

Erst das Zusammenspiel des gesamten Teams ermöglicht einen perfekten Ablauf unserer Events, wie beispielsweise jenem mit 16.000 Gästen in Grafenegg.

Ansprechende Kleidung ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Auf das kompetente Service gegenüber Gästen legen wir höchsten Wert.

Die direkte, offene Kommunikation mit Ihnen als Gastgeber garantiert den reibungslosen Ablauf – aus diesem Grund ist es uns wichtig von allen Ansprechpartnern vor Ort Name, Funktion und ein Foto zu bekommen, um unser Team entsprechend zu briefen.

» Österreichisches UMWELTZEICHEN



Lassen Sie sich überzeugen!

FLIEGER-CATERING ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert, das heißt wir dürfen und möchten jeden einzelnen Event als GREEN-CATERING durchführen.

- Regionale Produkte mit Herkunftsbezeichnung
Wir kennen unsere Lieferanten und ihre Betriebe und pflegen einen freundschaftlichen Umgang.
- Wir sind bedacht möglichst wenig Umwelt-Ressourcen zu verbrauchen.
- Unsere MitarbeiterInnen sind uns sehr wichtig, deshalb möchten wir als Arbeitgeber ein optimales Umfeld trotz der Herausforderungen des Alltags bieten.

Ein Auszug unserer Partner und Lieferanten:

- Triestingtaler- und Bio-Schneebergland Rind
- Bio-Fischzucht Wolf / Ramsau
- Obst und Gemüse Karner / St. Margareten
- Kürbisprodukte / Familie Figl
- Tullnerfelder Schwein / Fa. Berger Sieghartskirchen
- Weinviertler Strohschwein / Fa. Hofmann Hollabrunn
- Geflügel / Fa. Wech und Fa. Pöttelsdorfer
- Bäckerei Schmidl / Dürnstein Wachau
- Bio-Gebäck / Haubis Petzenkirchen
- Obstsäfte – Mostprodukte / Familie Gatterer Obergrafendorf
- Bio-Wein / Familie Rudi Hofmann – Traismauer
- Privatbrauerei Zwettl
- Brauwerkstatt Weitra
- Cult Caffee / Bio Fair Trade
- und viele mehr ...



Übergabe des Österreichischen Umweltzeichens: Georg Loichtl, BM Maria Parek, Irmi Loichtl

» HOSPITALITY-KOMPETENZ

Unser Hospitality-Engagement basiert auf 3 Säulen: Sport – Kultur – Business

SPORT

Triathlon Challenge St. Pölten (ehem. Ironman 70.3)

- 14 mal exklusiv mit FLIEGER-CATERING
- Pastaparty und Siegerehrung für jeweils bis zu 2.500 Sportler
- VIP Bereich am Renntag für 400 Gäste
- Public Hospitality mit bis zu 3.000 Essen am Rennwochenende

Wings for Life Run

- VIP Verpflegung der Topathleten & Promis in der Hypo Lounge der NV Arena
- 300 VIP Gäste ganztägiges Kulinarium

ÖSV

- Olympiaempfang im Landhaus St. Pölten
- Public Hospitality für 5.000 Besucher
- VIP Empfang der ÖSV Wintersportler im Festspielhaus St. Pölten
- 500 Gäste mit Flying Buffet

Go Kart Rennen als Firmenevent

- 300 Starter
- Fahrerlager
- Abendgala mit Showprogramm



» HOSPITALITY-KOMPETENZ

Sport – Kultur – Business

KULTUR

Neujahrskonzert

- im Festspielhaus St. Pölten
- 1.000 Gäste mit Empfang / Buffet

Kulturpreis des Landes NÖ

- 1.400 Gäste mit Empfang / Buffet

Landesfeiertag NÖ

- in Grafenegg und im Festspielhaus St. Pölten
- 1.400 Gäste mit Empfang / Front Cooking Buffet

Eröffnung Haus der Geschichte

- im Museum NÖ
- 1.800 Ehrengäste mit Open Air Gastronomie

Festspielhaus St. Pölten

- Gastronomische Betreuung seit 2004

BUSINESS

40 Jahre Gala

- im Festspielhaus St. Pölten
- 850 Gäste mit Buffet – Front Cooking Buffet

Wirtschaftsgala

- in der Arena Nova
- Galaabend mit 1.800 Gästen
- gesetztes Essen – 3gängiges Menü

70ster Geburtstag

- im Stift Göttweig
- exklusive Gastronomie für 3.500 Gäste
- kombiniert mit Adventmarkt

Feldtag

- Partnerabend für 500 Gäste
- Schülertag mit einfachem Buffet für 1.200 Schüler
- Feldtag mit 16.000 Besuchern
- Publik Hospitality exklusiv für den gesamten Event



Die angeführten Beispiele sind nur ein kleiner Auszug aus unseren zahlreichen Veranstaltungen.

» WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL

Persönlich und individuell – für Ihr unvergessliches Event

Unsere detaillierte Planung ist ein Garant für den Erfolg Ihres Events.

Wir haben keine 0815-Konzepte in der Schublade, jede Veranstaltung wird von uns immer wieder auf's Neue geplant. Deshalb nehmen wir uns auch gerne ausreichend Zeit für ein ausführliches Gespräch mit Ihnen.

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung benötigen wir viele Informationen:

- Genaues Datum mit zeitlichem Ablauf
- Erwartete Gästezahl
- Art der Veranstaltung
Stehempfang, Gala, Privat- oder Firmenfeier, ...

- Kulinarium
Traditionell/Regional/Biologisch/Themenländer usw.

- Benötigtes Equipment
Stehische, Sitzmöbel, Galabestuhlung, ...

Unsere Konzepte kommen nicht von der Stange, sondern sind reine Maßanfertigungen.



» BUCHEN SIE ALL-INKLUSIVE

für Sie und Ihre Gäste

Sie möchten aus Ihrem Event ein Gesamterlebnis machen?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

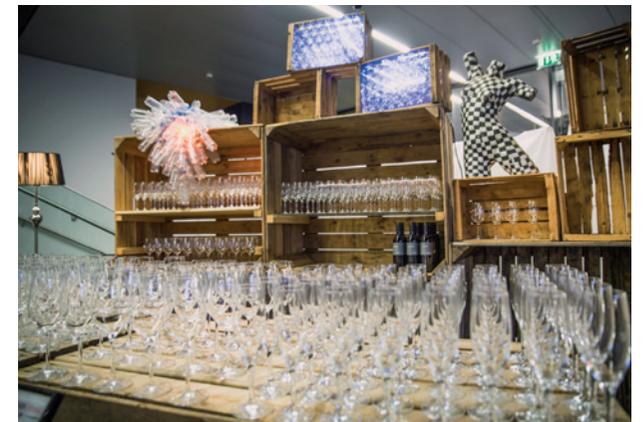
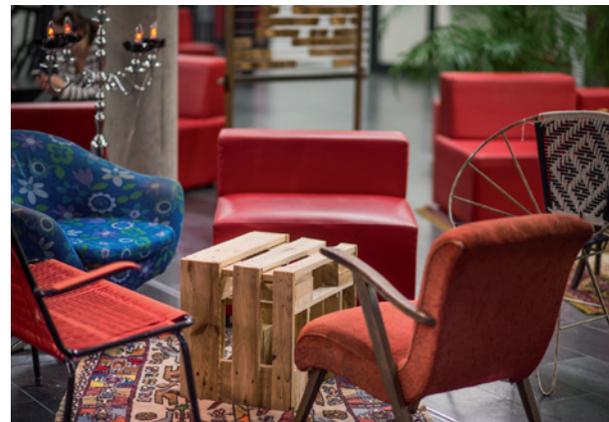
- Kulinarische Beratung & Begleitung
- Gastronomische Ideen & Konzepte
- Locations, Technik & Entertainment

Sagen Sie uns was Sie gerne möchten, wir nehmen Ihnen die Arbeit ab.

Von A wie Artisten bis Z wie Zelte.

Inklusive genauem Budgetplan für Ihr Fest.

Alles aus einer Hand.



GRILL & CHILL

Outdoor-Grill

Sind Sie auf der Suche nach einem besonderen Erlebnis für Ihre Gäste?

Gleich ob Sommer oder Winter – mit unserem Outdoor-Grill werden alle begeistert sein.

Wir machen Ihren Event zur Show – frisch vor den Gästen zubereitet, von der Vorspeise bis zum Dessert. Den Varianten sind fast keine Grenzen gesetzt.

Gleich ob eine Paella oder ein Gemüsewok zu Beginn, herrlichstes Fleisch aus der Region vom Fisch, Rind, Tullnerfelder Schwein oder vom Maishenderl. Dazu natürlich die passenden Beilagen und Getränke.

Mit unserem Grill auf Cortenstahl-Sockel zaubern wir die unglaublichsten Dinge.

Und zum Schluss noch ein flambierter Apfelstrudel – **WOW!**

Auf Wunsch liefern wir auch das passende Mobilar, Sofas, Lounge-Möbel, Lampen und alles was man so braucht.



Streetfood-Bar



Heisse Maroni



Tapas vom Grill

» DER SCHÖNSTE TAG

Die stimmungsvollsten Locations für Ihre Hochzeit

Lebensfreude in vollendeter Form – alles aus einer Hand

Flieger-Catering hat sich auf die Wünsche der Brautpaare spezialisiert, denn jede Hochzeit benötigt ein individuelles Konzept.

Schlösser und Burgen, Museen oder bei Ihnen zu Hause – Sie suchen eine Location, wir haben einige für Sie anzubieten. Kulinarisch steht Ihnen die Welt offen. Stehempfang mit Gaumenhäppchen, mehrgängiges Menü oder Buffet – wir orientieren uns ganz nach Ihren Wünschen.

Steh- und Galatische, Stühle in verschiedensten Varianten, Gläser und Porzellan – alles nehmen wir gerne mit.

Sie suchen einen Fotografen, eine Band, eine Hochzeitstorte, eine Dekorateurin oder ausgefallene Dinge – wir sind Ihnen gerne behilflich.

Lassen Sie sich von uns beraten, gerne stehen wir für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.



Heiraten im Landesmuseum

Unsere Partner-Locations

- Schloss Gurhof
- Glanzstoff Events | Konerei
- Festspielhaus St. Pölten
- Pan Pan im Museum NÖ
- Saschas Art Traismauer
- Schloss Traismauer
- 10er Haus Traismauer
- Schloss Walpersdorf
- Hypo Panorama Saal (Green Location)
- u.v.m.



Schloss Gurhof



Saschas Artzone

GENUSSSTAFEL

Nehmen Sie Platz an der Genuss-Tafel!



Das Organisationsteam



„Gastköche ermöglichen den VIP-Gästen an ausgesuchten Tagen einen außergewöhnlichen Genuss.“





Patrick Friedrich

Genusstafel

Lassen Sie Ihren Gaumen von den kulinarischen Spezialitäten unserer Region – in einzigartigem Ambiente – verzaubern!



Michael Nährer



Roman Klausner

Das Team von FLIEGER-CATERING hat es sich zum Ziel gesetzt, hochwertige, regionale Produkte – von Fisch, Fleisch, über Feldfrüchte bis hin zum edlen Wein – gekonnt in Szene zu setzen und das an außergewöhnlichen Orten.

Das Gesamtkunstwerk für Gaumen, Auge und Ohr entsteht in Kooperation mit den raffiniertesten KöchInnen des Landes.

Deshalb möchten wir auch Ihnen dieses außergewöhnliche Konzept anbieten. Gleich ob mit Gastköchen oder unserem eigenen Küchenteam. Sie haben eine Location oder suchen eine, mit unserem einzigartigen Konzept erleben Ihre Gäste GENUSS pur



Maria Zeithuber



Peter Heneis



Philipp Wimmer

» EQUIPMENT-VERLEIH

Unsere Ausstattung für Ihr Fest

Gerne verleihen wir auch unser umfangreiches Equipment für Ihre eigene Party.

Eine Übersicht finden Sie auf www.flieger-catering.at
Oder rufen Sie uns einfach an, damit wir die Verfügbarkeit zu Ihrem gewünschten Termin prüfen und bestätigen können.



Champagner-Agape Südpark St. Pölten



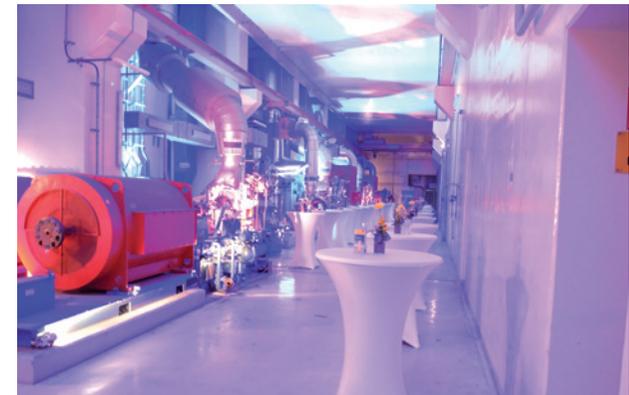
Gala Schloss Traismauer



Südpark St. Pölten



Genusstafel Hauptplatz Traismauer



Atomkraftwerk Zwentendorf

» BrötchenXPress

Brötchenbestellung einfach und bequem

Gustieren Sie auf www.flieger-gastro.at durch unser Angebot und bestellen Sie gleich online.

Geben Sie online Ihren gewünschten Abholtermin bekannt oder wann wir liefern dürfen. Bitte beachten Sie die Bestellvorlaufzeit von 24 Stunden.

Unser Angebot:

- Hausmischung:
Schinken, Goude, Salami, Räucherlachs,
veganer Gemüseaufstrich
auf Weißbrot und Vollkornbrot
- Fliegermischung:
Brie, Räucherlachs, Linsenaufstrich,
Roastbeef, Rohschinken
alles auf Vollkornbrot
- Symphonie:
Rohschinken mit frischem Parmesan, Roastbeef,
Tatare vom Räucherlachs, affiniertes Käse,
Jägerpastete
auf raffiniertem Brotmix
- Gefülltes Jourgebäck ■ Tramezzini
- Schwarzbrotsschnitterl mit Aufstrichen
- Jour-Snack-Gebäck ■ Jour-Croissant pikant
- Mini Plunder ■ 3erlei Blechkuchen



» QUALITÄT & LOGISTIK

Unsere dezente Arbeit im Hintergrund

Das Wohlbefinden Ihrer Gäste ist auch uns das wichtigste Ziel. Wir sind zwar Perfektionisten, aber keine Schauspieler – deswegen arbeiten wir dezent im Hintergrund, geben dem Equipment angenehmen Sichtschutz und servizieren beinahe unsichtbar.

- zeitloser Dresscode bei unserem Team
- elegantes Equipment gleich ob bei Porzellan, Glas, Besteck usw.
- große Auswahl an Mobiliar (Stehtische, Galatische, Sessel, Loungemöbel usw.)
- perfekte Aufmachung der Buffetstationen
- frisch gekocht vor Ort
- dezente Auf- und Abbauten, für den Gast nicht merkbar
- elegantes Abdecken von Transportwägen
- hochwertiger Fuhrpark, unter anderem mit E-Mobilität





» Willkommen
an Bord!

Heben Sie mit uns ab.



FLIEGER CATERING

KONTAKT

FLIEGER-GASTRO GmbH.

Ferstlergasse 9

A-3100 St. Pölten

www.flieger-gastro.at

Christiane Schatzl

+43 2742 25 28 52

catering@flieger-gastro.at

