

**WILLKOMMEN  
AN BORD!**



**FLIEGER**CATERING  
Gastronomie in vollendeter Form.



# FLIEGER CATERING

Gastronomie in vollendeter Form.

**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND;  
DENN DER EINDRUCK,  
DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.**

*J. W. von Goethe*

**In diesem Sinne möchte ich Sie sehr herzlich in der  
Flieger-Gastrowelt begrüßen.**

Unsere langjährige Erfahrung und unser hoher  
Qualitätsanspruch, unser Wissen, worauf es  
ankommt machen Ihre Feier zu einem gelungenen  
Festakt.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen  
kleinen Auszug unserer Möglichkeiten aufzeigen!

*Ihr Georg Loichtl*





# FLIEGER CATERING

Gastronomie in vollendeter Form.

## **WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL.**

**Jeder Event wird individuell geplant, genau nach Ihren Ansprüchen.**

Gleich ob es ein Firmenevent oder eine private Feier ist, wir nehmen uns die Zeit um mit Ihnen die Veranstaltung bis ins letzte Detail zu planen.

Kulinarisch liegt uns der Bezug zu unseren Produzenten sehr am Herzen, deshalb ist **REGIONALITÄT** bei uns groß geschrieben.





## **UNTER ANDEREM HABEN WIR FÜR DIESE VERANSTALTUNGEN DAS CATERING AUSGERICHTET:**

<b>Geburtstagsfeier</b> mit Weihnachtsmarkt	3000 Gäste	
<b>Hauptstadtbball</b> St. Pölten	6000 Ballgäste	freier Verkauf
<b>Festspielhaus</b> St. Pölten Kulturpreisverleihung	1400 Gäste	Buffet
<b>Festspielhaus</b> St. Pölten	850 Gäste	Flying Buffet
<b>NÖ Landesfeiertag</b> Grafenegg	1400 Gäste	
<b>Arena Nova</b>	1800 Gäste	Galadinner 3Gang Menü
<b>Arena Nova</b> American Christmas-Show	750 Gäste	Galadinner 3Gang Menü
<b>Stift Göttweig</b> Diverse Opern/Musicals/Feste	bis 3500 Gäste	freier Verkauf
<b>Home Cooking</b>	2 Gäste	

**und viele mehr!**





## GENUSSTAFEL

**Vor einigen Jahren haben wir das Format der „Genusstafel“ ins Leben gerufen.**

Gemeinsam mit Freunden und Geschäftspartnern an einer langen Tafel Platz nehmen um die Produkte der Region zu genießen. Genial zubereitet werden die Gerichte von einem Gast-Küchenpatron und unserem Team.

**[www.genusstafel.at](http://www.genusstafel.at)**





## GENUSS**TAFEL**

Dafür benötigen wir auch außergewöhnliche Plätze, wie zum Beispiel das Festspielhaus in St. Pölten. Im Rahmen des Jubiläums **„20 Jahre Weinbaugesbiet Traisental“** durften wir gemeinsam mit den Winzerinnen und Winzern einen genussvollen Abend für 200 Gäste umsetzen.

Unser Küchenchef Bernhard Salzer zauberte herrliche Gaumenhappen für den Empfang, danach servierten wir 4 Gänge mit korrespondierenden Weinen.





## HOCHZEIT

**Für den schönsten Tag im Leben haben wir einiges anzubieten:**

Eine kulinarische Auswahl, die keine Wünsche offen lässt, die besten Weine des Landes und auch die richtigen Locations für diesen Tag.

Gerne kommen wir natürlich auch zu Ihnen.  
Fragen Sie einfach nach unserer Hochzeitsmappe!





## **IRONMAN 70.3 ST. PÖLTEN**

**Bereits seit dem ersten Bewerb sind wir als Exklusiv-Caterer mit dabei.**

Bis zu 3.000 Starter nehmen an 3 Veranstaltungstagen teil.

### **Unsere Leistungen dazu:**

- Verpflegung der SportlerInnen – *Pasta Party und Siegerehrung*
- VIP Bereiche am See und im Zielbereich *für 400 Gäste*
- Freier Verkauf *für 20.000 Besucher am Rennwochenende*







## **FIRMEN- UND THEMENEVENTS**

**FLIEGER-CATERING ist bekannt für kreative kulinarische Konzepte.**

So war die Aufgabe beim Jubiläumsfest **„20 Jahre Festspielhaus St. Pölten“** etwas Einzigartiges zu konzipieren. Streetfood-Corner im Zusammenspiel mit einer großartigen Live-Performance machten dieses Fest für 2.500 Besucher und 200 VIP Gästen zu einem besonderen Abend.

Stellen Sie uns die Aufgabe, wir lösen sie sehr gerne für Sie.





# FLIEGER CATERING

Gastronomie in vollendeter Form.

## EVENT-LOCATIONS

- Villa Kunterbunt
- Museum NÖ
- 10er Haus Traismauer
- Festspielhaus St. Pölten
- Schloss Walpersdorf
- Schloss Gurhof
- Schloss Wasserburg
- die Konerei

**und viele mehr!**





## REGIONALITÄT

### Unsere Lieferanten:

- Brot und Gebäck *Bäckerei Schmidl Dürnstein*
- Fleisch *Weinviertler Fleischerei  
Franz Hofmann*
- Geflügel *Firma Wech, Kärnten*
- Fisch *Fischzucht Haimel aus Traismauer*
- Wein *Winzer aus Niederösterreich*
- Säfte *Obsthof Gatterer, Obergrafendorf*
- Gemüse *Andreas Unfried, Krems*
- Bier *Privatbrauerei Zwettl oder  
der Partner des Events*





# FLIEGER CATERING

Gastronomie in vollendeter Form.

## IHRE ANSPRECHPARTNER

### FLIEGER-GASTRO GmbH

A-3100 St. Pölten, Ferstlergasse 9

Tel.: +43 2742 25 28 52-25

Fax: +43 2742 25 28 52-4

[catering@flieger-gastro.at](mailto:catering@flieger-gastro.at)

[www.flieger-gastro.at](http://www.flieger-gastro.at)

### UNSER ERFOLG IST ECHTE TEAMARBEIT!

**Georg Loichtl**

*Geschäftsführer*

[office@flieger-gastro.at](mailto:office@flieger-gastro.at)

+43 2742 25 28 52

**Christian Pichler**

*Leitung Eventkoordination*

[christian.pichler@flieger-gastro.at](mailto:christian.pichler@flieger-gastro.at)

+43 676 842 885 516

**Ingeborg Kaller**

*Officeleitung FLIEGER-Catering*

[catering@flieger-gastro.at](mailto:catering@flieger-gastro.at)

+43 2742 25 28 52-25

**Johanna Kaufmann**

*Cateringleitung Festspielhaus*

[festspielhaus@flieger-gastro.at](mailto:festspielhaus@flieger-gastro.at)

+43 676 842 885 512

