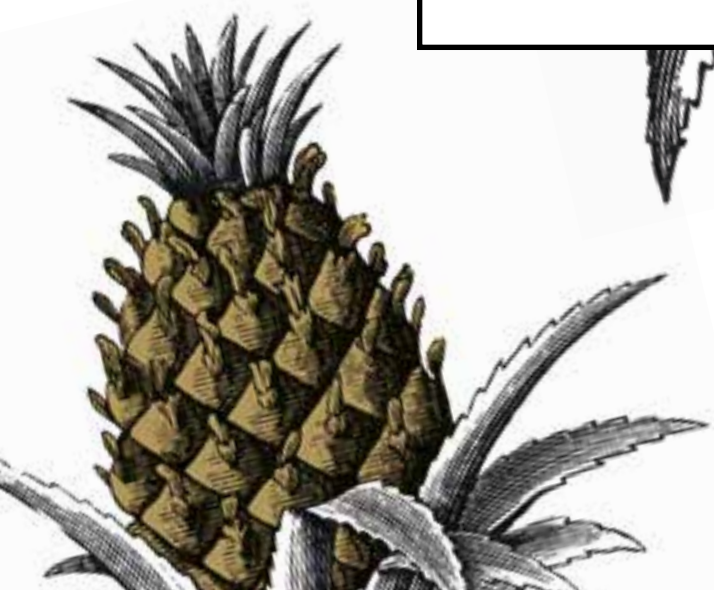


**DAS
MOTTO
IST
KULTUR
AM
TELLER**

**THE MOTTO IS
CULTURE ON
YOUR PLATE**

MOTTO
CATERING



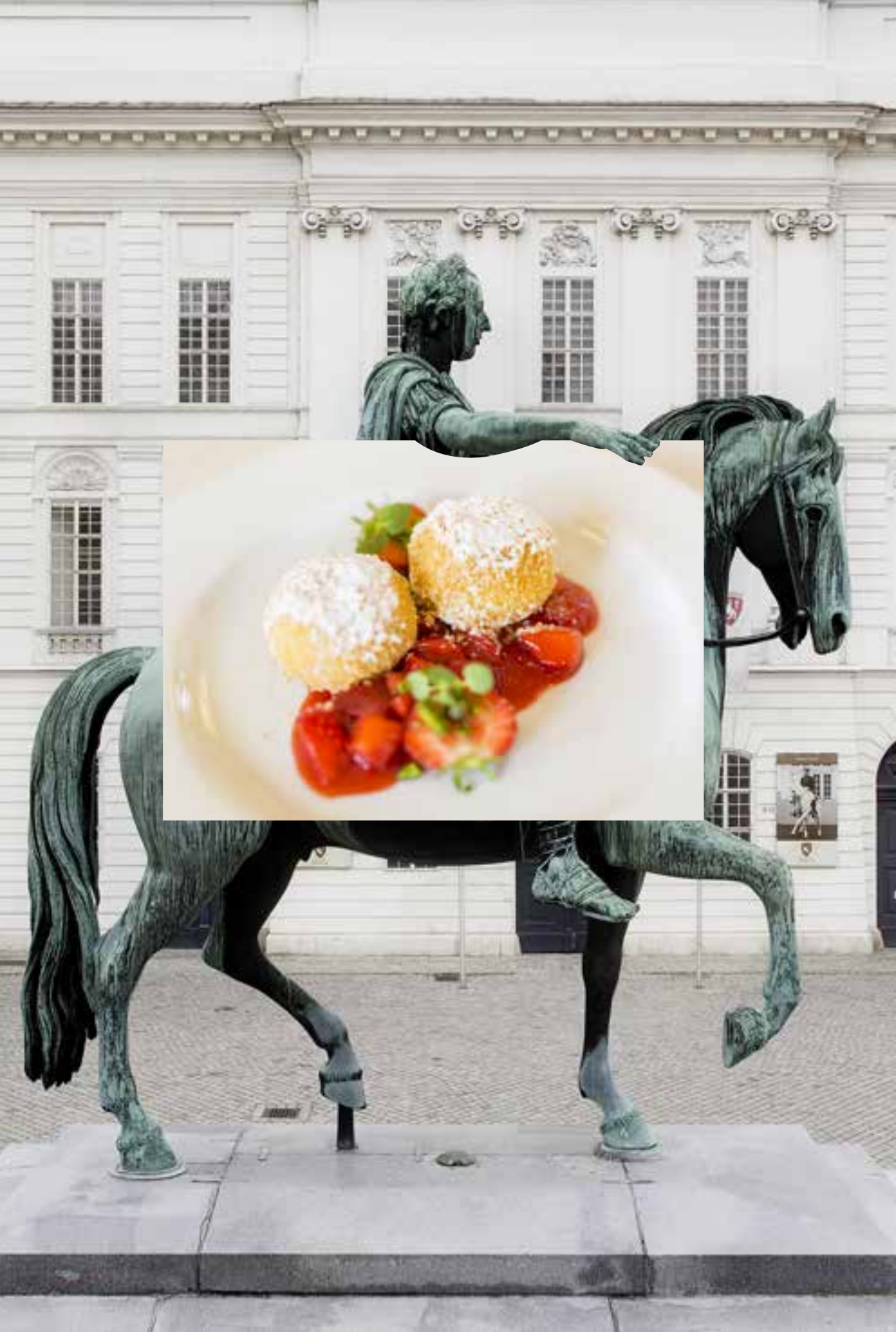
HOFBURG
VIENNA

A detailed botanical illustration of a branch, likely from a citrus tree, featuring several large, textured fruits, smaller buds, and elongated leaves. The illustration is rendered in a classic, detailed style with fine lines and shading. A white rectangular box with a thin black border is superimposed on the right side of the image, containing text.

**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 den Imperialismus
nicht nur sehen und fühlen
kann, sondern auch schmeckt.*

*Where you can not only see
and feel imperialism, but taste
it too.*

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 Veranstaltungsortlocation 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.

The place where, in imperial times, the emperor resided and many details remind us even today of a luxuriant 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.*

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.

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

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 eingespiel-
ten Team kann man den
höchsten Ansprüchen gerecht
werden.*

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

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.

There's a very simply 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.*

*Where it's all about fresh cof-
fee and sweet desserts.*

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.

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 Schokocremes

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
Joghurt, Frisches Obst der Saison

OPTIONAL ...

WARM UND PIKANT

Weichgekochte Eier...
mit Butterbrot und Schnittlauch

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 EXTRAS...

WARM AND SAVOURY

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

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

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 Vogerlsalat
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-Vogersalat
Gurkenrahmsalat
Cous Cous Salat mit Gurken, Tomaten,
Paprika, Minze und Limette

HAUPTSPEISEN

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

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster
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
Waldviertl 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*

KALTES FINGERFOOD

Knuspriges Beef Tatar mit Kresse
Motto Bio-Brötchen mit Bio-Beinschinken und
frischem Kren
Tramezziniröllchen mit Hühnerbrust,
Spinat und Curry
Motto Bio-Brötchen mit gebeizter Lachsforelle,
Petersiliendip und Shisokresse
Ziegenkäsespieße mit Oliven und Minze
Tortilla Wrap mit Trüffelricotta und sonnenge-
trockneten Tomaten
Motto Bio-Brötchen mit Mozzarella,
Paradeiserconfit und Basilikum
Schwarze Nüsse mit Ziegenkäse und
Feigensenf

WARMES FINGERFOOD

Wiener Schnitzelpralinen
Hühnerspieße mit Tomatensalsa und Basilikum
Gebratene Bio-Garnele mit Mango und
Zitronengrassdip
Waldviertler Bio Fish & Chips
Babyerdäpfel mit Sauerrahm und Kresse
Lauchtarte mit Ziegenfrischkäse und
Pinienkernen

COLD FINGER FOOD

Crispy beef tartare with cress
Motto organic bread with organic ham and
fresh horseradish
Mini tramezzini rolls filled with chicken breast,
spinach and curry
Motto organic bread with marinated salmon
trout, parsley dip and shiso
Goat's cheese skewer with olives and mint
Tortilla wrap with truffle ricotta and sun-dried
tomatoes
Motto's organic rolls with mozzarella,
tomato confit and basil
Black walnuts with goat's cheese and fig mustard

WARM FINGER FOOD

Viennese Schnitzel-pralines
Chicken skewers with tomato salsa and basil
Fried organic prawns with a mango and lemon-
grass dip
Waldviertler organic fish and chips
Baby potatoes filled with sour cream and cress
Leek tart with goat's cheese and pine nuts

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 Speckwürfeln
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

