

RIEÐLER

BAR . CATERING . EVENTS



RIEGLER CATERING: WIR STELLEN UNS VOR!

Individuell, regional & vielfältig.

Hochzeit, Familienfest oder Geburtstagsfeier? Business-Dinner, Firmenjubiläum oder Weihnachtsfeier? Ganz gleich, welches Event Sie als nächstes planen, kulinarischer Genuss und köstliches Essen sind ein wesentlicher Bestandteil von unvergesslichen Veranstaltungen. Riegler Catering kreiert abgestimmt auf Ihre Wünsche individuelle Menüs für Ihren Anlass. In unserem Folder stellen wir unser Catering vor und erzählen über unsere Arbeit sowie unsere Grundsätze.

Als Cateringspezialisten sind uns drei Gedanken besonders wichtig: Individualität, Regionalität und Vielfalt. Individuelles Catering bedeutet für uns, unsere Kunden kennenzulernen, Ihre Wünsche

zu erkennen und diese in einzigartigen Menüs umzusetzen. Ganz gleich, ob Sie in unserer Location, der Kirchberghalle im Herzen des Dirndltals, oder an einem anderen Ort feiern, wir möchten mit Ihnen Ihr persönliches Event gestalten. Ein weiterer Grundsatz ist Regionalität. Regionalität bedeutet für uns hochwertige und saisonale Lebensmittel zu verarbeiten und Kunden so beste Qualität zu garantieren. Auch Vielfalt zeichnet unsere Arbeit aus, denn jeder Mensch, jeder Geschmack und jeder Anlass sind individuell. Von bodenständig bis exklusiv, von traditionell bis modern, von österreichisch bis international, unsere Küche ist vielfältig, aber für jeden Geschmack besonders.



UNSERE PRODUKTE.

Regionalität aus Überzeugung.

Unsere Arbeit als Cateringspezialist basiert auf einem klaren Grundsatz, nämlich auf Natur und Umwelt zu achten. Das bedeutet für uns hochwertige und bewusst hergestellte Zutaten und Lebensmittel zu verarbeiten. Wir wissen, woher Produkte, die wir in bodenständige und exklusive Gerichte verzaubern, kommen. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und besuchen diese regelmäßig, um uns von der Qualität von Fleisch, Gemüse oder Backwaren selbst überzeugen zu können. So bieten wir Cateringkunden beste Qualität und setzen Nachhaltigkeit in die Realität um.



Qualität beginnt für uns nicht erst beim Catering selbst, sondern bereits bei der Auswahl der Partnerbetriebe und Zulieferer, denn was wäre ein Catering ohne intakte Umwelt, die uns vielfältige, regionale und wunderbare Lebensmittel schenkt? Neben der Regionalität achten wir auch auf die Verarbeitung saisonaler Zutaten. Ganz gleich, ob Kürbis, Bärlauch oder Pilze, jede Zeit im Jahr hat kulinarische Highlights für Ihr Event zu bieten.



UNSERE VIELFALT.

Für jeden Geschmack besonders.

Das Schöne an der Arbeit in Gastronomie und Catering ist die Vielfalt. Jeder Mensch, jeder Geschmack und jedes Gericht sind individuell. Manche genießen gerne bodenständige oder traditionelle Speisen, andere bevorzugen exklusive oder experimentelle Kreationen. Mit einem guten Gespür für Menschen und Geschmäcker gestalten wir Ihr Catering und setzen Ihre Vorstellungen von kulinarischem Genuss und unvergesslichen Augenblicken um. Von bodenständig bis exklusiv, Riegler Catering ist für jeden Geschmack besonders. Um Sie und Ihre Wünsche kennenzulernen, nehmen wir uns gerne Zeit für persönliche Gespräche und entwerfen im Anschluss Ihr individuelles Menü.





UNSER TEAM.

Zusammenspiel charmanter Charaktere.

Neben dem kulinarischen Erlebnis ist auch das richtige Servicepersonal wichtig für Events. Charmante Charaktere, die Ihren Gästen gerne zuvorkommen und Ihnen ein Lächeln auf Ihr Gesicht zaubern, sind eine wesentliche Komponente von Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenevents. Das Team von Riegler Catering bildet sich rund um Inhaber Andreas und Barbara Riegler. Als erfahrener Gastronom mit jeder Menge kreativer Ideen sowie Gespür für Menschen ist es Andreas Riegler ein Anliegen, dass sich jeder einzelne Gast wohlfühlt und im Rahmen der Caterings einen besonderen Moment erlebt.

Als Meisterfloristin mit viel Liebe für gemütliches Ambiente und den Blick für dekorative Details ist auch Barbara Riegler Ansprechpartnerin für Kunden. Ganz gleich, ob Fragen der Organisation, des Service oder der Floristik, Barbara ist ein Catering-Allround-Talent. Und was wäre ein Catering ohne charismatischem Küchenchef? Daher möchten wir Ihnen auch Werner Punz, den Kulinarik-Meister bei Riegler Catering, vorstellen. Für Werner Punz ist jedes Gericht einzigartig. In seinen Kreationen verbindet er Tradition und Moderne, verarbeitet regionale, hochwertige Zutaten und sorgt so für kulinarischen Hochgenuss.

UNSER CATERINGSERVICE. Alles aus einer Hand.

Damit sich Ihre Gäste wohlfühlen und im Rahmen Ihrer Veranstaltung besondere Momente erleben, denken wir an alles. Mit viel Erfahrung, Wissen und Kompetenz verstehen wir uns als Fullservice-Catering für alle Arten von Events, das Ihnen kulinarische und servicetechnische Fragen abnimmt. Nach der persönlichen Besprechung Ihres Events, Ihres Budgets sowie Ihrer Wünsche kreieren wir Ihr Menü, organisieren Auf- und Abbau, stellen ein Serviceteam zusammen und verwöhnen Sie und Ihre Gäste. Als Cateringpartner sind wir flexibel und stimmen unsere Arbeit auf Ihre Anliegen ab.



PRIVATE DINNER. Genuss bei Ihnen zuhause.

Ein romantisches Dinner im Kerzenschein? Ein gemütliches Familienessen in Ihren eigenen vier Wänden? Ein exklusiver, kulinarischer Abend für Ihre Freunde? Manchmal möchten wir besondere Augenblicke in einem privaten und persönlichen Ambiente erleben und genießen. Dann ist unser Private-Dinner-Angebot eine gute Option. Im Rahmen eines Private Dinner verwöhnen wir Sie kulinarisch bei Ihnen zuhause. Nachdem wir Sie und Ihre Eventpläne persönlich kennenlernen, entwerfen wir Ihr Menü und verzaubern Sie in Ihren eigenen vier Wänden mit regionalen Spezialitäten, saisonalen Highlights und aromatischen Gerichten. Vom Aperitif und Fingerfood bis hin zu Desserts und Weinservice beraten und begleiten wir Sie gerne.

RIEGLER WEDDINGS.

Beratung und Begleitung für Ihren Hochzeitsmoment.

Als Cateringunternehmen haben wir schon bei zahlreichen Hochzeiten mitgewirkt und hautnah erlebt, wie wichtig eine kompetente und professionelle Planung des großen Tages ist. Überraschungseinlagen von Gästen, eine fehlende Sicherheitsnadel oder ein verzögerter Zeitplan, an einem besonderen Tag, wie dem Hochzeitstag, kann viel passieren. Damit Sie Ihren Hochzeitsmoment in vollen Zügen genießen können, stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Als diplomierte Wedding-Planerin weiß Barbara Riegler, worauf es ankommt: „Ich berate Sie individuell, gehe auf Ihre Wünsche ein und Sorge dafür, dass Sie eine unvergessliche Hochzeit erleben.“

Jedes Brautpaar und jede Hochzeit sind für mich einzigartig.“

Riegler Catering verfügt über ein großes Netzwerk an Fotografen, Musikern und anderen Dienstleistern, die Sie für Ihren großen Tag möglicherweise brauchen. So bekommen Sie alles aus einer Hand, denn wir sind auch bestens ausgestattet mit Equipment und Dekoration, wie etwa mit Zelten, Stehtischen, Hussen oder Kerzenleuchtern. Wir nehmen uns Zeit für Sie, lernen Sie kennen, und begleiten Sie individuell, professionell und flexibel, damit Ihr Hochzeitsmoment der schönste Tag in Ihrem Leben wird.



CARAMBAR.

Durch die Nacht tanzen.

Zum Riegler Catering gehört auch die Carambar in Kirchberg an der Pielach. Freitag- und Samstagabend öffnen wir in der Carambar die Türen, legen stimmungsvollen Sound auf und servieren Cocktails und geschmackvolle Gerichte. Auch in der Carambar leben wir Vielfalt. Ob jung oder alt, ob Musikklassiker oder neue Hits, ob Bier oder Longdrink, uns ist nur eines wichtig: Gute Stimmung, gemütliche Stunden und zufriedene Gäste. Auf der Facebookseite der Carambar informieren wir Sie auch regelmäßig über Events und Specials in unserer Bar. Kommen Sie vorbei und feiern Sie mit uns durch die Nacht.





DAS SAGEN UNSERE KUNDEN. Ehrlichkeit & Begeisterung

Winzerhof Dam
Reinhard Dam
Winzer aus Leidenschaft

Junges, dynamisches Team kombiniert mit hervorragender Speisenauswahl – das ist und macht Riegler Catering aus.

Gastronom & Geschäftsmann
Walter Binder
Unternehmer aus Lilienfeld

Ich arbeite seit zwei Jahren mit Riegler Catering also besser gesagt mit Andi, Babsi und Werner zusammen und kann nur die professionelle Arbeit des Riegler Teams betonen. Sowohl private Caterings, aber auch unser 5-Gänge Menü mit Weinbegleitung, das seit Bestehen rasch ausverkauft ist und immer wieder zu einer neuen Genussreise einlädt, sind besondere Highlights.

Vrana Shopdesign GmbH
Imogen Mühlbacher
Marketing & CR

Wir haben Riegler Catering für unser Firmenfest gebucht und waren von der Professionalität und Verlässlichkeit des Teams begeistert. Nicht nur die Planung und der Ablauf des Caterings haben super funktioniert. Vor allem das Grillbuffet selbst war optisch und geschmacklich erstklassig. Unsere Gäste waren genauso begeistert, wie wir selbst. Immer wieder gerne!



UNSERE LOCATION. Besonderer Raum und Rahmen für Ihr Event.

Sie sind auf der Suche nach einer Location für Ihr Firmenevent, für Ihre Geburtstagsfeier oder Ihre Hochzeit? Riegler Catering ist im Herzen des schönen Dirndltals zuhause und unsere Kirchberghalle stellt einen stilvollen Raum und Rahmen für kleine und große Eventgesellschaften dar. Die Halle, in der bis zu 400 Gäste Platz finden, kann entweder als Ganzes genutzt oder bei Bedarf in einzelne kleine Räumlichkeiten unterteilt werden. An sonnigen und warmen Tagen bietet unsere Terrasse mit wunderbarem Blick auf die Pielach eine besonders schöne Kulisse.



HIER FINDET MAN UNS. Kontakt & Adresse

Riegler Catering

Andreas Riegler

Schulgasse 8

A-3204 Kirchberg an der Pielach

Tel: +43 (0) 676 / 33 83 515

E-Mail: riegler.catering@gmail.com

www.riegler-catering.com

#RIEGLERCATERING





Riegler Catering / Andreas Riegler / Schulgasse 8 / A-3204 Kirchberg an der Pielach
Tel: +43 (0) 676 33 83 515 / E-Mail: riegler.catering@gmail.com / www.riegler-catering.com