



deli bluem

bluem catering 2019 | nahrung auf allen ebene



# unsere prinzipien

## **natürlich**

frei von konservierungsstoffen, farbstoffen, e-nummern & co.

## **frisch**

viermal wöchentlich kommt unser gemüse - wir kochen ausschließlich aus echten leben -s- mitteln

## **saisonal**

weil wir einfach gern kreativ sind, abwechslungs mögen und auf die umwelt acht geben

## **biologisch**

weil es nicht egal ist, was unser essen gegessen hat, und weil Sie es uns wert sind!

## **pflanzlich**

pflanzlich ist kreativ, gesund, sättigend und einfach bunt! wir lieben und leben die pflanzliche küche, und das schmeckt man!

## **köstlich**

weil jedes gericht für uns ein geschenk an die menschheit, ein dienst für das wohl unser aller ist.

unser credo

**wir glauben an die**

**kraft**

**lebendiger, biologischer, pflanzlicher**

**lebensmittel**

**in all ihrer vielfalt**

**wir bereiten sie hier für alle sichtbar zu**

**auf dass sie mit ihren formen und farben**

**körper, verstand, seele**

**und unsere welt**

**auf allen ebenen nähren**

# unsere kompetenzen

## **konferenzen (bis 2000 personen)**

wir verpflegen Ihre wertvollen mitarbeiter mit hochwertigen speisen und getränken, sodass sich die ergebnisse sehen und spüren lassen!

## **hochzeiten (bis 500 personen)**

der perfekte tag! wir sorgen dafür, dass bei Ihrer hochzeit alles stimmt, von der location über das essen, bis zur dekoration!

## **private feiern (bis 500 personen)**

es gibt viele anlässe, Ihre liebsten einzuladen: taufe, geburtstag, abschlussfeier, pensionsfeier und viele mehr. unser höchster anspruch ist, Ihre gäste vom sessel zu hauen und den raum für ein wunderbares und entspanntes coming-together zu schaffen.

referenzen



Austrian Wind Energy Association








FAIRTRADE ÖSTERREICH



# wer bucht uns?

## **es sind menschen, organisationen und vereine ...**

-  denen das wohl anderer menschen, tiere und des planeten, auf dem wir leben, am herzen liegt.
-  die wissen und spüren, was hochwertige nahrung ausmacht - für mich, für die ergebnisse eines meetings und für die umwelt.
-  die die für qualität einstehen, weil sie es sich wert sind.
-  die ihre liebsten gut und wertvoll versorgen wollen, wissend, dass essen uns energie geben, und nicht nehmen soll.
-  die den weg der nachhaltigkeit wählen und gar keine andere option sehen, als uns auf allen ebeneen gut zu nähren.

# getränke

- ✿ originales wiener leitungswasser
- ✿ vöslauer still und prickelnd
- ✿ naturrübe säfte von den hoflieferanten
- ✿ limonaden von pona und greensheep
- ✿ umfangreiche weinkarte - gerne bestellen wir auch Ihren lieblingswein
- ✿ rosé von meinklang (demeter)
- ✿ prosecco von vini tonon
- ✿ craft-bier von der brauerei gusswerk
- ✿ arabica kaffee, eigens für uns geröstet
- ✿ diverse teesorten von sonnentor
- ✿ saisonale smoothies aller art



die getränke verpflegung Ihres events versteht sich immer als pauschale und wird individuell kalkuliert, basierend auf der dauer Ihrer veranstaltung, der gästeanzahl und der auswahl der gewünschten getränke.





# catering – suppe – beispiele

- ✿ bärlauchsuppe mit frühlingblüten (frühling)
- ✿ cremige grüne spargelsuppe mit gegrillten spargelspitzen (frühling)
- ✿ gazpacho - paradeiskaltschale mit bunten paprikawürfeln (sommer)
- ✿ kürbissuppe mit gerösteten sonnenblumen- und kürbiskernen (herbst)
- ✿ goldene karotten ingwer suppe (herbst)
- ✿ bluem's ayurvedische linsensuppe (winter)
- ✿ red velvet - rote rübensuppe mit kokosmilch und koriander (winter)



**eine frage der kreativität:** aus jedem gemüse lässt sich mit kreativität und viel erfahrung eine köstliche suppe zaubern! wir durften suppen schon in allen formen und farben servieren, und freuen uns, Ihnen eine passende auswahl zusammenzustellen!



# catering – hauptspeise – beispiele

- ☀ süßkartoffelcurry mit kichererbsen zu weißem reis
- ☀ brokkoli-erdäpfel-gratin mit cashew-käse zu blattsalat
- ☀ bluem's lasagne mit cashew-käse (auch glutenfrei)
- ☀ fesenjan - persischer eintopf mit walnüssen und granatapfel
- ☀ geschmorter kürbis auf kichererbsenpüree mit cashew-kräuter-creme



**individuell abgestimmt:** wir bieten über 300 verschiedene hauptspeisen (currys, aufläufe, eintöpfe und specials) an, und stimmen jede angebotsanfrage **persönlich mit unserem küchenchef nach Ihren bedürfnissen ab.** diese richten sich nach der saisonalität und sind ausschließlich 100% biologisch und pflanzlich\*.

\* bei bedarf bieten wir auch fleischige speisen an. wir arbeiten hierzu mit unserem zuverlässigen kooperationspartner zusammen und übernehmen die gesamte logistik, sodass Ihnen kein mehraufwand entsteht.

# was andere über uns sagen



“das team von bluem catering war unglaublich engagiert. alles war zeitgerecht fertig und das essen kam sehr gut bei den gästen an! vielen Dank für den superfreundlichen service und die kompetenz bei fragen der kunden zu speisen und getränke.”

*Barbara Mayr, OEAD Housing Office, Oktober 2018*

“vielen Dank für eure bravoröse unterstützung unserer stürmischen hochzeit. es war wunderbar bei Euch zu feiern, ihr habt das ganz toll gemacht!”

*Andrea & Willi, Juli 2018*



# catering – salat – beispiele

- ✿ frühkarotten mit ingwer und koriander (frühling)
- ✿ fenchel-orangen-salat mit ger. mandeln (frühling)
- ✿ bluem's tabouleh mit bulgur und tomaten (sommer)
- ✿ georgischer gurken-paradeisersalat mit rahm (sommer)
- ✿ rote rüben mit birne (herbst)
- ✿ hokkaido kürbisschiffchen mit gerösteten kürbiskernen (herbst)
- ✿ topinambur mit orangen und senfdressing (winter)
- ✿ waldorf salat aus zeller, apfel, walnüssen und mayonaise (winter)



# catering – bluem classic salate – beispiele

- ✿ rotkrautsalat mit datteln, sesam und frischer minze
- ✿ berglinsensalat mit balsamico-zwiebeln und koriander
- ✿ melanzani mit safranjoghurt, pinienkerne und granatapfel
- ✿ geröstete pilze mit rotem camargue reis und thymian
- ✿ bluem's kräuterreigen aus 7 kräutern und gerösteten mandeln



**jahreszeitenküche:** unsere salate variieren nach jahreszeit - wir kochen ausschließlich mit den **regionalen** und **saisonalen** gemüsesorten, die unser bio-lieferant viermal wöchentlich glücklich liefert! für Ihr catering erstellen wir **nach absprache mit dem küchenchef** eine passende salat-auswahl.



# catering – fingerfood – beispiele



polenta-quiche mit hafer-sahne, tofu und lauch

mangold-laibchen mit cashew-knoblauch-cremé  
(keine sorge, wir sind achtsam im umgang mit  
knoblauch - küssen danach einwandfrei möglich!)

asia rolls mit saisonalem gemüse, sprossen und  
bluem's erdnuss-sauce



handgerollte maki mit gurke oder lila süßkartoffel  
(oder jedem anderen saisonalen gemüse) und  
unserer besonderen wasabi-cremé

gefüllte fladen mit kichererbsen, spinat und bluems  
marsala



# was andere über uns sagen



“ich möchte mich im namen des gesamten TEDxVienna teams noch einmal recht herzlich bei euch für die bereichernde zusammenarbeit für unsere diesjährige Konferenz SIMPLEXITY bedanken. ohne euch wäre dieser tag nicht das geworden, was jeder einzelne teilnehmer in erinnerung behalten wird - ein tag voller neuer ideen, anregender eindrücke und guter laune.”

*Bianca Tenese, TEDx Vienna, Oktober 2018*

“wer schmackhaftes und regionales slow-food schätzt ist bei bluem catering genau richtig. doch nicht nur die qualität und vielfalt der speisen sind hervorragend, auch das personal punktet mit hoher servicequalität (v.a. freundlicher und zuvorkommender Umgang mit den Gästen) und sucht seines gleichen. dies bestätigen uns auch die positiven rückmeldungen der gäste.”

*David Gansrigler, ÖBB, August 2018*



Save the world  
eat your veggies

Carrot cake with walnuts  
and oranges



natural | fresh | seasonal  
organic | plant based  
delicious

Save the world  
eat your veggies

Save the world  
eat your veggies



# catering – kuchen – beispiele

- ✿ bluem's legendäres bananenbrot
- ✿ karottenkuchen mit gerösteter walnuss und orange
- ✿ versteckter bohnen brownie mit schokoglasur
- ✿ saisonaler streuselkuchen
- ✿ lavendel cheesecake (aus cashews)
- ✿ roh-vegane raffaello torte
- ✿ red velvet schokoladen tarte





## **unverbindliches angebot einholen**

über Ihre catering anfrage freuen wir uns sehr,  
und stellen gerne ein individuelles angebot  
zusammen!

### **Christian Gsellmann**

catering@delibluem.com

+43 699 17 29 46 83

—

*head of sales von bluem catering*

*co-owner von deli bluem*

# Catering - Green Events

ohne siegel kann sich ein konsument nicht 100%ig darauf verlassen welche ware er in der gastronomie bekommt. was bedeutet das gütesiegel für den konsumenten? Er kann sich darauf verlassen, dass tatsächlich bio drin ist wo bio draufsteht! ABG kommt 2x jährlich in unseren betrieb – einmal angemeldet, einmal nicht angemeldet. Sie schauen sich das lager und die kühlzelle an und stellen sicher dass ausschliesslich biologisch zertifizierte rohstoffe bei uns zum einsatz kommen. es werden anhand der menüpläne und rechnungen bzw. lieferscheine stichproben gemacht ob in der vergangenheit verwendete waren tatsächlich auch in bio-qualität gekauft wurden.

das ist ein zeitlicher aufwand und ein kostenaufwand – aber es gibt derzeit keine bessere möglichkeit für transparenz und verlässlichkeit für den konsumenten. deswegen machen wir das gerne. wir schätzen die faire und transparente zusammenarbeit mit ABG.




**Natürlich  
gut essen**

by **OekoBusiness** Wien



[www.delibluem.com](http://www.delibluem.com)

natürlich - frisch - saisonal  
biologisch - pflanzlich - köstlich

 bluem

contact@bluem.com | www.bluem.com

money all things be harmony



natürlich - frisch - saisonal  
biologisch - pflanzlich - köstlich

 bluem