



DIE KUNST DES KLEINEN,  
FEINEN GENUSSES.

## GALLBAUER CATERING

### DER BLICK FÜR DAS WESENTLICHE.

Gallbauer bietet Ihnen alles, um Ihr Fest kulinarisch glänzen zu lassen. Das Wissen um die passende Location, die Logistik und entsprechende Manpower für die reibungslose Abwicklung sowie der Charme eines motivierten, jungen Teams lassen uns eine Vielzahl an Ideen servieren. So erhält Ihre Einladung den richtigen Rahmen.

#### Office Catering

Durch besonders fein umgesetztes Küchenhandwerk schaffen wir Catering mit spürbarem Mehrwert für das Büro oder die Party.

#### Event Catering

Mit eventbezogener Kreation und Inszenierung von Kulinarik gestalten wir außergewöhnliche Veranstaltungen für anspruchsvolle Gäste.

#### Temporäre Gastronomie

Moderne und durchdachte Gastronomiekonzepte werden bei Gallbauer entsprechend den Rahmenbedingungen mit Verstand geplant und mit Herz umgesetzt.

#### Messe Catering

Laden Sie Ihre Kunden ein auch Ihr kulinarischer Gast zu sein und erhöhen Sie dadurch die Aufmerksamkeit und Aufenthaltsdauer Ihrer interessierten Besucher.

### BEGONNEN HAT ALLES 1930...

...als Johann Gallbauer sein Haus als letztes am Stadtrand von Salzburg erbaute. Mit Mietwohnungen und einer Gemischtwarenhandlung startete er in der Zwischenkriegszeit in die Selbstständigkeit. Sein Sohn Herbert Gallbauer stellte als Erster in Salzburg den "Plattenservice" (den Vorläufer des heutigen Catering) auf die Beine.

Seit 1997 steht das Unternehmen unter der Führung der dritten Generation. Horst Gallbauer baute den Gastronomiebereich in den letzten Jahren zunehmend durch das Catering aus. Spezialisierte Konzepte für Ihre Meetings & Partys, Ihre große Veranstaltung oder komplexen Gastronomielösungen zeichnen heute das moderne Angebot aus.





## ZUFRIEDENE GASTGEBER. GALLBAUER SUCCESS-STORIES.

Kunden beeindrucken, Mitarbeiter wertschätzen, Lieferanten motivieren, der Öffentlichkeit ein Bild vermitteln - gut gemachtes Catering trägt wesentlich zur Erreichung dieser Ziele bei. An dieser Stelle zeigen wir Ihnen einige besonders erfolgreiche Beispiele.

### SNACKING

MODEEVENT IN MÜNCHEN



400 Gäste wurden bei einem Modeevent in München versorgt. Bestimmendes Thema für Speisen, Musik und Dekoration war dabei „Café Del Mar“. Ein Show-Barkeeper sorgte bis in die frühen Morgenstunden für beste Stimmung.

- 400 Gäste
- Walking Fingerfood
- Thema „Café Del Mar“ (kulinarisch, musikalisch, Dekoration)
- Show-Barkeeping
- Design-Porzellan
- ab Euro 49,-/Person inkl. Getränke (exkl. MwSt.)

WEITERE REFERENZEN:

In-Disco Kitzbühel: 200 Gäste  
Premiere „le cirque desaccorde“: 400 Gäste  
Pharmakongress: 1.800 Gäste

### DINING

FIRMENJUBILÄUM IN  
EXKLUSIVEM RAHMEN



Beim Jubiläum einer internationalen Investmentgruppe wurden 250 Personen versorgt. Nach einer Matinee wurden die Gäste mit einem 4-gängigen gesetzten Essen, begleitet von österreichischen Spitzenweinen, verwöhnt.

- 250 Gäste
- Speisen inspiriert durch internat. Trend-Küche
- Check-in der Gäste und persönliche Platzierung am Tisch
- Tischgestecke, -kärtchen und Menükarten im Einladungs-Design
- ab Euro 79,-/Person inkl. Getränke (exkl. MwSt.)

WEITERE REFERENZEN:

Hochzeit Schloss Traunsee: 80 Gäste  
Rechtsanwälte Stiegl's Brauwelt: 400 Gäste  
Vollversammlung Versicherung: 480 Gäste

### CLUBBING

INCENTIVE AM ZIELHANG  
VON ZAUCHENSEE



2.500 Gäste wurden bei diesem Event ganztätig betreut. An mehreren Buffets mit Frontcooking-Elementen gab es alle 2,5 Stunden einen kompletten Wechsel des Kulinariums - und das ohne Wiederholungen von Gerichten.

- 2.500 Gäste
- Vorplanung der Wasser- und Elektroinstallationen sowie Raumpläne
- Komplette Ausstattung mit eigener Glas-, Porzellan-, Besteckware
- Ausstattung mit eigener Infrastruktur für Küche, Schank, Spülküche
- ab Euro 95,-/Person inkl. Getränke (exkl. MwSt.)

WEITERE REFERENZEN:

Ärzte + Chirurgen „Oriental Club“: 250 Gäste  
Bankhaus „Brasil Night“: 400 Gäste  
Finanzdienstleister „Le Jardin“: 350 Gäste

[www.gallbauer.at](http://www.gallbauer.at)

GALLBAUER CATERING

Siebenstädterstraße 8 | A - 5020 Salzburg

T. +43 (0)662/43 21 09 | F. +43 (0)662/43 21 09-3 | E. office@gallbauer.at