



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Catering  
**Angebot**  
Frühstück und Brunch  
**Pausensnacks**  
Maßgeschneidertes  
Catering

Es gibt kaum etwas Schöneres,  
als gemeinsam gut zu essen!



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

RITA bringt gesundes vegetarisches BIO Essen nicht nur an den Mittagstisch, sondern auch zu Euren Besprechungen, Firmenfeiern oder privaten Festen. Wir versorgen Euch mit 100% vegetarischem BIO Speisen und Getränken, auf Wunsch auch mit allem nötigen Equipment und Personal. Auf Unverträglichkeiten und Allergien nehmen wir gerne Rücksicht. Auch rein vegane Caterings haben wir im Repertoire. Rita und ihr

Team in der Küche und auf Rädern stehen Euch für ein unkompliziertes Service gerne zur Verfügung. Alles also aus einer Hand und alles aus einem Rad – denn geliefert wird selbstverständlich auch zu Caterings mit unseren Lastenrädern. Bitte meldet Euch für Cateringanfragen direkt bei Raphael unter [raphael@ritabringts.at](mailto:raphael@ritabringts.at)  
**0650 674 04 64**

# Frühstück und Brunch

## Ab 10 Personen

Für Euer ausgedehntes Frühstück mit Freunden oder Eure Besprechung im Büro bieten wir Euch unser RITA bringt's Frühstück an. Bitte bestellt dafür mindestens zwei Tage vorher, damit wir alles frisch besorgen und zubereiten können.

**RITA bringt's Frühstück:** Gebäck und Brot, Butter, Marmelade, Honig, Gefülltes Gebäck, Käsevariation, Müsli, Muffins, Obst, Aufstriche (z.B. Hummus, Topfen-Kräuteraufstrich, Bohnencreme, ...).

**Preis pro Person: € 9,-**



## RITA bringt's Jausensackerl

### ab 12 Personen

Für eine mobile Verpflegung Eurer Gäste. Verpackt im RITA bringt's Papiersackerl.

**Gefüllt mit:** Apfel, Müsliriegel, Gefülltes Fladenbrot, Muffin, PONA, Mineralwasser

**Preis pro Person: € 10,-**



## Liefergebühr

Kostenlos in unserem Liefergebiet zwischen 10 bis 12 Uhr.

**Außerhalb der normalen Zustellzeit von 10 bis 12 Uhr an Werktagen**

Hin- und Rückfahrt ab unserer Küche in der Mollardgasse 70, 1060 Wien: € 0,42/min ergibt € 25/h

Alle Preise im Angebot verstehen sich als Nettopreise

# PausenSnacks

Für Eure Besprechungen und Meetings oder Pausen bei Workshops bereiten wir bunte gefüllte Weckerl, Snacks und Süßes wie Apfeltaschen oder Topencreme vor. Dazu bieten wir gerne erfrischende Getränke an. Praktisch verpackt in unserer kompostierbaren Einwegverpackung.

**Ihr könnt bis zwei Tage vorher bis 16 Uhr online auswählen und bestellen.**  
**Eure Bestellung wird am Liefertag zwischen 10 – 12 Uhr kostenlos zugestellt.**

## Gefüllte Vollkorn Fladenbrote

Die Dinkel Fladenbrote der Vollkornbäckerei Waldherr eignen sich, in Viertel oder Achtel geschnitten, wunderbar als Pausenverpflegung, damit auch nach der Pause noch voller Energie weitergedacht werden kann.

1/8 Eck, (Größe: ca 15x7,5 cm)

8 Stück € 21,60

(1 Stück €2,70)

### Füllungen:

- Hummus, Karotte und Rucola (A)
- Bohnencreme, Feta und Olive (A), (G)
- Rote Linsencreme und saisonales Gemüse (A)
- Kräutertopfen, Bergkäse und Vogerlsalat (A), (G)
- Erbsenaufstrich, Rotkraut und Apfel (A)



## Gefülltes Jourgebäck

Das Jourgebäck ist wahlweise von Joseph Brot oder in der Vollkorn Variante von Waldherr. In zwei bis drei Bissen zu genießen, damit man mehr Versionen probieren kann.

10 Stück € 25,00

(1 Stück €2,50)

### Füllungen:

- Hummus, Karotte und Rucola (A)
- Bohnencreme, Feta und Olive (A), (G)
- Rote Linsencreme und saisonales Gemüse (A)
- Kräutertopfen, Bergkäse und Vogerlsalat (A), (G)
- Erbsenaufstrich, Radieschen (oder Rotkraut) und Apfel (A)



## Falafel mit Hummus

Falafel sind ja mittlerweile der bekannteste orientalische Snack geworden. Unsere werden zusätzlich mit Gemüse und vielen Kräutern verfeinert. Auch der Hummus ist natürlich selbstgemacht.

20 Stück € 17,30

(1 Stück €0,85)



100%  
BIO

Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Alle Preise im Angebot verstehen sich als Nettopreise

### Futomaki Rolle V

Futomaki kennt man. Als ganze Rolle ist's praktisch zum Abbeißen und nicht anpatzen. (A), (N), (F)

Gefüllt mit Karotte, Avocado, Weißem Rettich, Räuchertofu und Salat. Mit Sojasauce.

**12 Stück € 38,20**

**(1 Stück €3,20)**



### Gemügesticks mit Dip V

Fein geschnittenes Rohkost-Gemüse der Saison mit Sauerrahm-Kräuterdip oder Olivenöl-Zitronendip. (G), (L)

**6 Portionen € 14,20**

**(1 Portion €2,40)**



# Snacks Süß

### Apfeltaschen V

Süße Dinkel Vollkorn Blätterteigtaschen mit Apfel-Zimt Fülle, quasi Apfelstrudel im handlichen Format. (A)

**8 Stück € 16,70**

**(1 Stück €2,10)**



### Knuspermüsli

Als Frühstück, als Snack, als Energieschub. Mit Joghurt, saisonalem Obst, Flockenmüsli, Fruchtmus, Hafer Knuspermüsli und Kernen. Wahlweise im kompostierbaren Einwegbecher oder im Weckglas. (A), (G), (H)

**6 Stück € 18,00**

**(1 Stück €2,55)**



### Topfencreme mit saisonalem Obst

Leichte Topfencreme mit kräftiger Zitronennote. Oben drauf geben wir gern unsere selbstgemachten Röster oder Marmeladen und nach Wunsch auch karamellisierte Walnüsse oder Cashews. (G), (H)

**6 Stück € 15,30**

**(1 Stück €2,55)**



### Obstkorb nach Saison V

Mit allem, was die Saison gerade hergibt. Und wenn die regionale Saison nicht so viel hergibt, dann greifen wir nach Wunsch auf Vitamine von weiter her zurück.

**10 Stück € 9,10**

**(1 Stück €0,91)**



### Lieferung

Kostenlos in unserem Liefergebiet zwischen 10 bis 12 Uhr.

Alle Preise im Angebot verstehen sich als Nettopreise

V vegan V vegan möglich

# Maßgeschneidertes Catering

## Von 30 bis 500 Personen

Auch die „Königsdisziplin“ wickeln wir gerne für Euch ab. Ob kalte und warme Buffets, serviertes Fingerfood, oder ganz was anderes! Je nach Anlass bekommt ihr von uns ein für Gastgeber/innen und Gäste maßgeschneidertes Angebot aus unserer gesamten Speisen- und Getränkeauswahl. Selbstverständlich bieten wir Euch dazu auch

gerne Service und Equipment an. Wenn ihr auf Eurer Veranstaltung Fingerfood wünscht, könnt ihr gerne aus unserem gesamten Angebot auswählen. Bitte meldet Euch für Anfragen bei Raphael unter [raphael@ritabringts.at](mailto:raphael@ritabringts.at) **0650 674 04 64**

**Beispiel für ein Buffet für 150 Personen im August, abends.**  
**Preis pro Person: € 26,50**

## Salate und Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit zwei Dressings
- Erfrischender Mango Mozzarella Salat
- Raritäten Rüben Salat mit Walnüssen, Ziegenkäse und Rucola
- Geschmorte Süßkartoffel mit Salzzitronen und Sauerrahm Dip
- Gegrillte Avocado mit Salsa
- Sesam gerösteter Karfiol und Brokkoli
- Gazpacho Andaluz

## Hauptspeisen

- Risotto mit Steinpilzen und Wildkräutern
- Spinatknödel mit Feta und Paradeiserragout
- Erdäpfelgulasch mit Gebäck

## Dessert

- Marillen-Kokosschnitten
- Mousse au Chocolat

# Fingerfood Angebot

Gerne bieten wir auch unsere Pausensnacks als Fingerfood für Eure Veranstaltung an.

## Pikante Reisbällchen im Sesammantel V

Schmeckt wie Risotto, nur im handlichen Kleinformat gebacken. Je nach Saison in allen Farben der Jahreszeit verfügbar. (A), (C), (N)

**Bstlb. ab 20 St. € 1,40, ab 40 St. € 1,20, ab 60 St. € 1**



## Antipasti Spießchen V

Spießchen mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven, Feta und mariniertem Gemüse nach Saison. (G)

**Bstlb. ab 20 St. € 2,80, ab 40 St. € 2,60 ab 60 St. € 2,40**



## Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta V

Das ist quasi unser beliebter Spinatstrudel in Kleinformat! Saftig gefüllt und mit Griechenlanderinnerung inklusive. (A), (G)

**Bstlb. ab 12 Stück € 3,20, ab 24 St. € 3, ab 36 St. € 2,80**



## Salate V

Unsere Salate aus dem Wochen-Angebot im Lieferservice in Fingerfood Format – Im Weckglas oder kompostierbaren Einweggeschirr. Sie sind also für alle Anlässe geeignet.

*Allergene laut Wochenkarte*

**Preis pro Person: € 3**



Alle Preise im Angebot verstehen sich als Nettopreise

V vegan V vegan möglich

## Geschmorte Süßkartoffel mit Rote Rüben Ragout und Feta V

serviert im Papierschiffchen (G)

Bstlb. ab 50 St. € 2,40, ab 100 St. € 2



## Crostini V

Das sind knusprige Brotscheiben, fein belegt,  
für feine Anlässe.

### Varianten:

- mit Pesto, Balsamicozwiebel und Champignons (A), (O)
- mit Oliventapenade, Brie und Birne (A), (G)
- mit Kräutertopfen, getrockneter Tomate und Rucola (A), (G)
- mit Avocado und Belugalinsen (A)

Bstlb. ab 20 St. € 2,10, ab 40 St. € 1,90, ab 60 St. € 1,70



## Onigiri – das japanische Jausenbrot V

In Japan gibt es eigene Onigiri Shops. Die dort so beliebten  
Snacks werden auch oft von Müttern ihren Kindern als Jause  
mit in die Schule gegeben. Es wird Sushireis verwendet,  
aber ungesäuert – Ideal also für kurze Pausen oder auch als  
dekoratives Element am Buffet. (A), (N), (F)

Gefüllt mit Avocado, Shiitake und Jungzwiebel. Mit Sojasauce.

Bstlb. ab 5 St. € 4,50, ab 10 St. € 4,30, ab 20 St. € 4,10



## Mini Quiche mit Karotte und Lauch V

serviert im Backpapierförmchen (A), (G), (C), (L)

Bstlb. ab 50 Stück: € 2,20, ab 100 Stück: € 2



## Mini Burger V

Unser Burger im Kleinformat. Mit Vollkorn Jourgebäck,  
Kichererbsen-Gemüse Laibchen, Sauergemüse, Senfsauce  
und Salat. Optional mit Krautsalat. (A), (G), (M)

Bstlb. ab 20 Stück: € 3,50, ab 40 Stück: € 3,30



## Crespelle V

Crespelle. Crêpe. Palatschinken. Pfannkuchen – Italienisch.  
Französisch, Österreichisch und Deutsch, für eigentlich das  
Gleiche. In Miniatur Ausführung, serviert im Holzschiffchen.

### Varianten (je nach Saison z.B.):

- mit Ricotta und Spinat (A), (G)
- mit Pilzfüllung (A)
- mit Radicchio und Gorgonzola (A), (G)

Bstlb. ab 50 St. € 2,50 ab 100 St. € 2,30



## Die Schokomousse

So simpel, so raffiniert – dass unsere Schokomousse  
sogar einen Titel davor verdient. (L)

Bstlb. ab 10 St. € 3, ab 20 St. € 2,80, ab 30 St. € 2,60



## Dattel-Avocado Mousse V

Als wir von dieser Zutaten Kombination gelesen haben,  
waren wir sehr skeptisch. Aber wir wollten's trotzdem  
wissen.

Und waren wirklich sehr positiv überrascht.  
Probieren lohnt! (H)

Bstlb. ab 10 St. € 3, ab 20 St. € 2,80, ab 30 St. € 2,60



### Muffins nach Saison V

Unsere Muffins werden mit Dinkelvollkornmehl und Joghurt gebacken. Je nach Saison mit Birne, Apfel-Karotte, Zwetschke, Rhabarber. *Allergene laut Wochenkarte.*

**Bstlb. ab 12 St. € 2,50 ab 24 St. € 2,30 ab 36 St. € 2,10**



### Gegrillte Avocado mit Salsa V

Hier werden Avocadohälften mariniert und gegrillt und mit selbstgemachter Salsa gefüllt. Ein Augenschmaus am Buffet und ideal für Grillabende. Serviert im Holzschiffchen.

**Bstlb. ab 20 St. € 3,50 ab 40 St. € 3,30**



### Blechkuchen nach Saison V

Je nach Jahreszeit gibt's den Blechkuchen z.B. mit Birne, Zwetschke, Marille, Heidelbeere... oder auch einfach in der klassischen Schoko-Variante. *Allergene laut Wochenkarte.*

**Preis: 1 Blech (16 Stück) € 38 ab 3 Blech € 34**



### Wassermelone mit Rucola und Feta

Erfischend, für sommerliche Tage, eine Kombi, der man auf den ersten Blick vielleicht nicht traut, aber die spätestens nach dem ersten Bissen überzeugt. Serviert im Holzschiffchen oder im Weckglas. (G)

**Bstlb. ab 20 St. € 2,90, ab 40 St. € 2,70, ab 60 St. € 2,50**



# Saisonale Besonderheiten im Frühling und Sommer

Frühling und Sommer sind dankbare Jahreszeiten für ein saisonales Obst- und Gemüseangebot. Deshalb bieten wir zu dieser Zeit gerne zusätzliche erfrischende Speisen an. Einfach dazubestellen!

### Caprese Spießchen mit Kräuterpesto

Tomate-Mozzarella ist ja ein Klassiker. Aufgespießt mit selbstgemachtem Kräuterpesto für jedes Fest und jede Besprechung, je nach Saison und Verfügbarkeit auch mit österreichischen Raritäten Paradeisern. (G)

**Bstlb. ab 20 St. € 2,80, ab 40 St. € 2,60, ab 60 St. € 2,40**



### Erfrischende Kaltschalen V

Weil man sich beim Obst essen oft anpatzt, bieten wir eine gut gewürzte, erfrischende Variante zum Trinken an. Serviert im Weckglas.

**Bstlb. ab 20 St. € 2, ab 40 St. € 1,80, ab 60 St. € 1,60**



### Varianten:

- Melonenkaltschale (wahlweise mit Prosecco)
- Apfel-Gurken Kaltschale
- Beerenkaltschale



### Allergeninformation

- |            |                    |                    |           |             |
|------------|--------------------|--------------------|-----------|-------------|
| (A) Gluten | (F) Soja           | (H) Schalenfrüchte | (M) Senf  | (O) Sulfite |
| (C) Ei     | (G) Milch, Laktose | (L) Sellerie       | (N) Sesam | (P) Lupinen |

Alle Preise im Angebot verstehen sich als Nettopreise

V vegan V vegan möglich

# Green Catering

Umweltfreundlich sind unsere Caterings aus Prinzip. Wenn ihr Eure Veranstaltung sogar als Green Meeting oder Green Event zertifizieren lassen wollt muss auch das Catering viele Kriterien erfüllen. Als Träger des österreichischen

Umweltzeichens sind wir zertifizierter Green Caterer und erfüllen daher auf Wunsch alle MUSS und viele SOLL-Kriterien.

Österreichisches  
Umweltzeichen  
Green Catering



## Ritas Foodbike

Street Food und Food Trucks sind in aller Munde. Unser Food Truck ist ein Food Bike! Wir sind auf Veranstaltungen, Street Food Events und Messen damit präsent. Um unser Food Bike als Hingucker auf Eurer Veranstaltung zu haben, gibt es zwei Möglichkeiten:

Ihr könnt es zusammen mit einem Catering ab 30 Personen kostenlos dazubuchen. Statt Buffettischen werden Eure Gästen so direkt vom Bike mit Snacks, warmen Speisen oder erfrischenden Getränken versorgt.

Die andere Möglichkeit besteht darin, dass wir auf eigene Rechnung auf Eurer Veranstaltung verkaufen. Bitte beachtet, dass bei Verkauf auf eigene Rechnung der Mindestumsatz für 3 Stunden inkl. zwei Servicepersonen 500 Euro beträgt.

Gerne kommen wir auch zu Eurer Veranstaltung! Wir brauchen nur eine Einfahrtshöhe von mindestens 2,10 Meter und bei warmen Speisen einen Standard Stromanschluss (230Volt).



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.



## Individuelle Anfrage

Nicht das Richtige dabei? Wir freuen uns auf Deine Anfrage per Mail an [raphael@ritabringts.at](mailto:raphael@ritabringts.at) Denn so individuell wie Deine Veranstaltung ist, so werden auch unsere Angebote maßgeschneidert.

Geschmäcker sind verschieden und deshalb freuen wir uns, gemeinsam eine Speisenauswahl zu finden, bei der für jeden Gast etwas dabei ist.

---

**Rita kocht gesund GmbH**  
**Schleifmühlgasse 9/10**  
**1040 Wien**

**Allgemein:**  
office@ritabringts.at  
+43 1 361 77 22

**Catering:**  
raphael@ritabringts.at  
+43 650 674 04 64

[www.ritabringts.at](http://www.ritabringts.at)  
[facebook.com/ritabringts](https://facebook.com/ritabringts)

---