



coffee ATELIER

powered by SEB Professional



24/7

M&M CATERING GMBH

WIR garantieren Ihnen den perfekten Auftritt



COFFEE



KAFFEE

ESPRESSO	2,60 €
ESPRESSO DOPPELT	3,70 €
VERLÄNGERTER	3,90 €
MELANGE	4,10 €
LATTE MACCHIATO	4,30 €
CAPPUCCINO	4,10 €
ICED MATCHA LATTE Auch als Heißgetränk erhältlich.	4,20 €
Hafermilch Oatly Barista + € 0,50	

TEE

TEE Früchte Kamille Hibiskus English Breakfast	3,50 €
---	--------



COOLDRINKS



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER STILL PRICKELND 0,3 L	3,20 €
COCA COLA COCA COLA ZERO 0,3 L	3,60 €
ALMDUDLER ALMDUDLER LIGHT 0,3 L	3,60 €
PAGO FRUCHTSÄFTE	3,70 €
RED BULL RED BULL ZERO	4,30 €

als Take Away + € 0,25 Pfand





SIX COLOURS. SIX DRINKS.

one Café to celebrate them all.

PINK CHAI LATTE

KARDAMOM, INGWER, NELKE & PIMENT

4,20 €

GOLDEN CHAI LATTE

KURKUMA, SCHWARZTEE, EXOTISCHE GEWÜRZE

4,20 €

MATCHA LATTE

4,20 €

MATCHA STRAWBERRY VANILLA LATTE

MATCHA, ERDBEERSYRUP, VANILLE

4,70 €

BLUE CHAI LATTE

SPIRULINA ALGE

4,20 €

UBE LATTE **NEW**

VIOLETTE YAMSWURZEL, SÜSSKARTOFFEL

4,20 €



HIGHLIGHTDRINK



HIGHLIGHT DRINK

BITTER WITH A DROP OF GLITTER

by Julius Meinl

Wie der Name schon vermuten lässt, hat diese Cocktailkreation eine herrlich bittere Note, die Du auf der Zunge spüren wirst - das ist der kräftigen Kombination aus Espresso und Tonic zu verdanken. Dann erlebe den frisch-säuerlichen und herben Charakter dieser einzigartigen Kreation, die wie Glitzer in einem Glas aussieht.

5,90 €



AB 07.09.
BEI UNS
VERFÜGBAR

COFFEE
BREAD
SANDWICHES
CAKES
PASTRIES



SNACKS

EIER TRAMEZZINI (A, C, G, H) 6,50 €

THUNFISCH TRAMEZZINI (A, C, D, G, M) 6,50 €

TOMATE-MOZZARELLA TRAMEZZINI (A, G) 6,50 €

HOT BITES

HEAVY ATELIER TOAST (A, C, G, M, F, N) 6,90 €
Roggen Toast | Salami Milano | Butterkäse | Cheddar | Haussauce

TRÜFFEL TOAST (A, C, G, M, F, N) 7,90 €
Roggen Toast | Trüffelsalami | Butterkäse | Haussauce

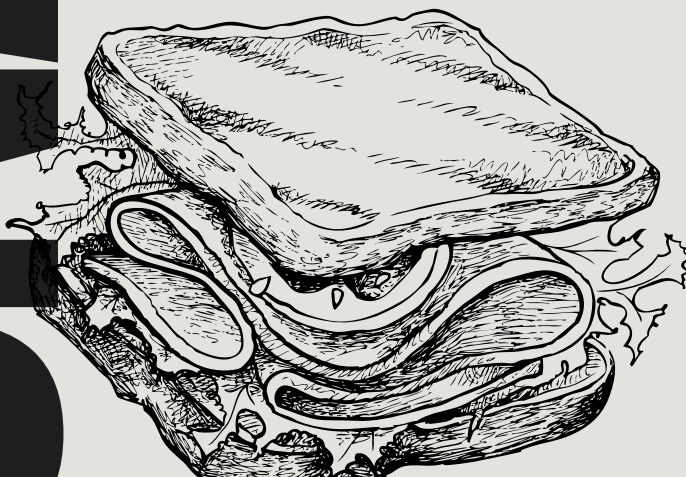
VEGETARISCHER TOAST (A, C, G, M, F, N) 6,90 €
Roggen Toast | Butterkäse | Cheddar | Haussauce

extra Saucen + 1,10 €

SWEETS

PETIT FOURS (A, C, G, F, H) 3,50 €

CHEESECAKE (A, C, G) 3,50 €



**EXCLUSIVE****RÖSTER DES MONATS****DANUBE DELIGHT**

Danube Delight ist die perfekte Mischung für alle, die auf der Suche nach einem reichhaltigen, intensiven Bio-Fairtrade-Kaffee sind. Eine kräftige Basis aus dunkler Schokolade trifft auf würzige Noten von Muskatnuss und einen Hauch von schwarzem Pfeffer.

**GLORIETTE GOLD**

Gloriette Gold erinnert an die schokoladigen Desserts und das nussige Zuckergussgebäck in der Wiener Patisserie – ein Bio-Fairtrade-Genuss für Kaffee-Liebhaber. Das luxuriöse, samtige Mundgefühl dieser Mischung ergänzt perfekt die Intensität des reinen Kakaoaromas. Kombiniere Gloriette Gold mit Milch, für einen cremigen und schokoladigen Genuss.

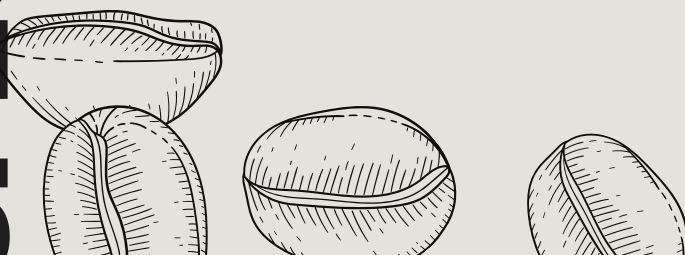
**BELVEDERE BLEND**

Belvedere Blend kombiniert 100 % Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten – Für eine angenehme Süße in perfekter Harmonie mit einer köstlichen Haselnussnote. Jeder Schluck dieser elegant ausbalancierten, cremigen Mischung aus Bio-Fairtrade-Kaffee hat einen reichen, dunklen Schokoladengeschmack, der durch einen Hauch von knackigem roten Apfel aufgefrischt wird.

**JULIUS MEINL**

Seit 1862 liefert Julius Meinl seinen Kunden Premium-Kaffee und serviert erstklassige Heißgetränke. Mit über 150 Jahren Erfahrung und Innovation im Rücken teilen wir unsere Expertise und einzigartige Servicekultur mit Kaffeehäusern, Hotels, Restaurants und anderen Unternehmen

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl-Gasse 3-7, 1160 Vienna, Austria





SEB PROFESSIONAL EXPERIENCE CENTER

DAS COFFEE ATELIER IST TEIL DES SEB PROFESSIONAL EXPERIENCE CENTERS WIEN – EINEM ORT, AN DEM KAFFEEGENUSS, HANDWERK UND PROFESSIONELLE EXPERTISE ZUSAMMENKOMMEN.

SEB PROFESSIONAL IST TEIL DER GROUPE SEB, EINEM DER WELTWEIT FÜHRENDEN ANBIETER VON PROFESSIONELLEN KAFFEE- UND GASTRONOMIELÖSUNGEN. MIT MARKEN WIE WMF, SCHAERER UND LA SAN MARCO STEHT SEB PROFESSIONAL SEIT JAHRZEHNEN FÜR HÖCHSTE QUALITÄT, INNOVATION UND VERLÄSSLICHKEIT IM PROFESSIONELLEN KAFFEEBEREICH.

IM EXPERIENCE CENTER PRÄSENTIEREN WIR UNSER GESAMTES PORTFOLIO: VON VOLLAUTOMATISCHEN KAFFEEMASCHINEN ÜBER SIEBTRÄGERLÖSUNGEN BIS HIN ZU DIGITALEN SERVICES, SCHULUNGEN UND UMFASSENDE SERVICEKOMPETENZ. HIER ERHALTEN UNSERE BUSINESSPARTNER EINBLICKE IN TECHNOLOGIEN, TRENDS UND MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR DIE KAFFEEZUBEREITUNG VON MORGEN.

DAS COFFEE ATELIER MACHT DIESE KOMPETENZ ERLEBBAR.

ALS VON UNS GEFÜHRTES CAFÉ IST ES EIN ORT DER INSPIRATION – OFFEN FÜR KAFFEELIEBHABER, GENIESSER UND NEUGIERIGE. HIER ZEIGEN WIR, WAS UNS ANTREIBT: KOMPROMISSLOSE QUALITÄT, LEIDENSCHAFT FÜR KAFFEE UND DER ANSPRUCH, JEDE TASSE ZU ETWAS BESONDEREM ZU MACHEN.

M&M CATERING GMBH

WIR garantieren Ihnen den perfekten Auftritt

THE PEOPLE BEHIND THE TASTE

M&M CATERING IST EIN FAMILIENGEFÜHRTES UNTERNEHMEN IN ZWEITER GENERATION, DAS FÜR QUALITÄT, VERLÄSSLICHKEIT UND LEIDENSCHAFT IN DER GASTRONOMIE STEHT. WAS EINST ALS FAMILIENBETRIEB BEGANN, HAT SICH ÜBER DIE JAHRE ZU EINEM STARKEN PARTNER FÜR PROFESSIONELLE GASTRONOMISCHE DIENSTLEISTUNGEN ENTWICKELT. HEUTE GLIEDERT SICH M&M CATERING IN DREI KLAR DEFINIERTE UNTERNEHMENSBEREICHE: • CATERING – INDIVIDUELLE CATERINGS FÜR EVENTS JEDER ART, VON KLEIN BIS GROSS, MIT HÖCHSTEM QUALITÄTSANSPRUCH. • ARBEITSKRÄFTEÜBERLASSUNG – QUALIFIZIERTES, ERFAHRENES PERSONAL FÜR GASTRONOMIE, EVENTS UND BETRIEBE, FLEXIBEL UND ZUVERLÄSSIG. • BETRIEBSFASTRONOMIE – MASSGESCHNEIDERTE KONZEPTE FÜR DIE TÄGLICHE VERPFLEGUNG IN UNTERNEHMEN UND INSTITUTIONEN. UNSERE TÄGLICHE MOTIVATION IST ES, UNSEREN KUNDINNEN UND KUNDEN NICHT NUR SPEISEN UND DIENSTLEISTUNGEN ANZUBIETEN, SONDERN ECHTE MEHRWERTE UND ERLEBNISSE ZU SCHAFFEN. DABEI LEGEN WIR GRÖSSTEN WERT AUF QUALITÄT, PROFESSIONALITÄT UND PERSÖNLICHEN SERVICE. BEI M&M CATERING WIRD KUNDENZUFRIEDENHEIT GROSSGESCHRIEBEN – VON DER ERSTEN ANFRAGE BIS ZUR ERFOLGREICHEN UMSETZUNG EINES PROJEKTS ODER LAUFENDEN GASTRONOMIEBETRIEBS. SIE PLANEN EIN CATERING ODER SIND AN EINER ZUSAMMENARBEIT INTERESSIERT? DANN ZÖGERN SIE NICHT UND MELDEN SIE SICH BEI UNS – WIR FREUEN UNS DARAUF, GEMEINSAM MIT IHNEN DEN PERFEKTEN AUFTRITT ZU GESTALTEN.



ALLERGEN CODES (NACH EU-STANDARD)

A = GLUTEN
B = KREBSTIERE
C = EIER
D = FISCH
E = ERDNÜSSE
F = SOJA
G = MILCH / LAKTOSE
H = SCHALENFRÜCHTE
L = SELLERIE
M = SENF
N = SESAM
O = SULFITE
P = LUPINEN
R = WEICHTIERE