



LEONES

Gelato

*Eis-Catering für Kongresse,
Messen und Events*



WIR MACHEN TRADITIONELLES
ITALIENISCHES EIS AUS FRISCHEN,
NATÜRLICHEN ZUTATEN.
OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE.
OHNE WENN UND ABER.



Lisa und Giorgio Leone

Verwöhnen Sie Ihre Gäste

GELATO-CATERING

Mit unserem Catering Service bieten Sie den Besuchern Ihrer Veranstaltung Eis in bester Qualität. Unser charmantes Personal serviert unser feines Gelato mit einem Lächeln und bringt Ihre Marke in Verbindung mit Freude, Leichtigkeit, Sommer, Sonne und La dolce Vita.

***Mehr Aufmerksamkeit,
mehr Frequenz, mehr Branding.***

So viel ist sicher: Mit echtem italienischen Eis profitieren Sie vom positiven Imagetransfer. Gutes Gelato generiert aber auch mehr Frequenz und schafft mehr Aufmerksamkeit für Ihre Marke.

Wir bieten Ihnen zudem verschiedene individuelle Branding-Möglichkeiten: Von der Vollbeklebung unseres Gelato-Fahrrades über gebrandete Eisbecher mit Ihrem Logo bis hin zu T-Shirts, Schürzen oder Kappen in Ihrem Corporate Design.



Bestellen, zurücklehnen und genießen.

Die Bestellung von unserem Gelato-Catering ist so einfach wie Eisessen: Nennen Sie uns die wichtigsten Eckpunkte Ihrer Veranstaltung wie Termin, Ort, Anzahl der Gäste und Art der Veranstaltung – wir erstellen dann ein unverbindliches Angebot für Sie. Wenn Sie Fragen haben, beraten wir Sie gerne. Senden Sie Ihre Anfrage einfach an catering@leones.at



IDEAL FÜR GROSSE UND KLEINE VERANSTALTUNGEN

Sie haben die Wahl

GELATO-KÜHLBOX



8–14 Liter Eis

100–160 Kugeln

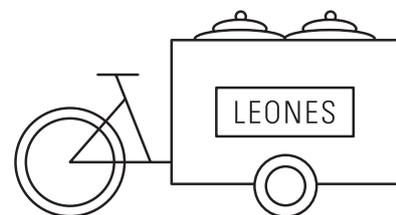
2 Sorten zur Wahl

Eis hält bis zu 4 Stunden ohne Strom

Mehrere Kühlboxen kombinierbar

Mit Leones-Personal oder Selbstabholung

GELATO-FAHRRAD



16–56 Liter Eis

200–900 Kugeln

4–8 Sorten zur Wahl

Eis hält bis zu 5 Stunden ohne Strom / unbegrenzt mit Strom

Umweltfreundliches E-Bike

Mit Leones-Personal

LUST AUF EIS?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Senden Sie uns die wichtigsten Infos zu Ihrer Veranstaltung an catering@leones.at und wir melden uns mit einem individuellen Angebot bei Ihnen.



Mobil und praktisch

UNSERE GELATO-KÜHLBOXEN

*Unsere mobile Eis-Kühlbox passt auch auf den kleinsten Messestand.
Mit zwei Sorten nach Wahl pro Box können Sie – je nach Portionsgröße – bis zu 160 Gäste mit unserem traditionellen italienischen Eis verwöhnen. Auf Wunsch serviert eine/r unserer charmanten MitarbeiterInnen Ihren Gästen unser Eis.*





Unser Eis. Ihre Marke.

Sie möchten die Gelato-Kühlbox und Eisbecher gerne mit Ihrem Logo branden? Oder mehrere Gelatoboxen in Ihren Messestand integrieren? Wir unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung. Fragen Sie jetzt unverbindlich an: catering@leones.at



»Wir wollten den Messeteilnehmern den Tag versüßen. Deshalb haben wir uns für euer Gelato-Catering entschieden. Vielen Dank für die professionelle Zusammenarbeit. Immer wieder gern!«

— PETER BERGSMANN, LEITER EVENTMANAGEMENT, ÖSTERREICHISCHE POST AG —



Ihre Vorteile auf einen Blick



SORTEN

Mit 2 Sorten gefüllt,
über 70 Sorten zur Wahl



KOMBINIEREN

Mehrere Gelato-
Kühlboxen kombinierbar



KAPAZITÄT

100 bis 160 Portionen
pro Kühlbox



BRANDING

Partielle oder vollflächige
Beklebung möglich



EIGENE EISBECHER

Mit Logo-Branding möglich



PLATZBEDARF

60×52×30 cm
ca. 1,5m²



KÜHLUNG

Eis hält bis zu 4 Stunden und
kann 2 Stunden serviert werden



KLEIN UND KOMPAKT

Passt in den Kofferraum

Die Highlights für Ihre Veranstaltungen

UNSERE GELATO-FAHRRÄDER

Unsere mobilen Eisfahrräder ziehen auf Messen, Kongressen und Events garantiert alle Blicke auf sich. Das frische Eis wird wie in der Gelateria in geschlossenen Pozzetti perfekt gekühlt. Verwöhnen Sie bis zu 900 Gäste mit vier bis acht Sorten Gelato nach Wahl. Eine erfahrene Servicekraft portioniert das Eis im Becher oder Stanitzel. Das Gelato-Fahrrad hält das Eis auch ohne Strom bis zu 5 Stunden kühl.



Mehr Branding für Ihre Marke.

Sie möchten unseren Gelato-Wagen mit Ihrem Firmenlogo branden? Wir unterstützen Sie gerne und bieten Ihnen auf Wunsch einen Rundum-Service von der grafischen Gestaltung über die Druckproduktion bis hin zur Beklebung. Darüber hinaus können Sie auch die Eisbecher mit Ihrem Logo gestalten. Fragen Sie jetzt unverbindlich an: catering@leones.at



*»Euer Gelato war der inoffizielle Star auf unserem Sommerfest.
Wir sagen danke und freuen uns schon auf die nächste Feier!«*

— PRIM. PROF. DR. OLIVER FINDL, HANUSCH KRANKENHAUS —



Ihre Vorteile auf einen Blick



SORTEN

Mit 4 oder 8 Sorten gefüllt,
über 70 Sorten zur Wahl



ATTRAKTIVES DESIGN

Der Blickfang auf jedem Event



KAPAZITÄT

200 bis 900 Portionen



BRANDING

Partielle oder vollflächige
Beklebung möglich



EIGENE EISBECHER

Mit Logo-Branding möglich



PLATZBEDARF

280×120×90 cm
ca. 4 m²



KÜHLUNG

Bis zu 5 Stunden Kühlung
ohne Stromanschluss –
mit Strom unbegrenzte Kühlung



EISAUSGABE

Serviert von
charmantem Personal

Über 70 verschiedene Sorten

ENTDECKEN SIE NATÜRLICHE VIELFALT



Wir verarbeiten frische Früchte für unser Eis. Viele davon wachsen in der Region Wien und Niederösterreich. Deshalb gibt es manche Sorten wie Himbeere oder Marille auch nur zu ihrer Erntezeit.

— IMMER VERFÜGBAR —



MARACUJA
(S) (V)



HASELNUSS



SCHOKOLADE



VANILLE



MILCHEIS



ZITRONE
(V)



PISTAZIE VEGAN
(S) (V)



GIANDUJA



KARAMELL



STRACCIATELLA



MACADAMIA
(S)



PISTAZIE
(S)



KOKOS
(V)



ERDBEERE
(V)



MASCARPONE



MOHN



ERDNUSS



JOGHURT



DUNKLE-SCHOKO
(V)



SAFRAN
(S)



TONKA



KIWI
(V)



ZIMT



BANANE



WALNUSS



ANANAS
(V)



PEKAN



MATCHA
(S)



GRAPEFRUIT
(V)



MANDEL



LAVENDEL
(S)



BACIO



SCHWARZER SESAM



LIMETTE
(V)



KAFFEE
(S)

— SAISONAL VERFÜGBAR —

						
MARILLE Ⓥ	BLUTORANGE Ⓥ	NEKTARINE Ⓥ	WASSERMELONE Ⓥ	ZWETSCHKE Ⓥ	SCHOKO-ORANGE	BIRNE Ⓥ
						
ORANGE Ⓥ	CRANBERRY Ⓢ Ⓥ	ZUCKERMELONE Ⓥ	PFIRSICH Ⓥ	RICOTTA-HEIDELBEER Ⓢ	HIMBEERE Ⓢ Ⓥ	HOLUNDERBLÜTE Ⓥ
						
GUAVE Ⓢ Ⓥ	FEIGE Ⓢ Ⓥ	GRANATAPFEL Ⓢ Ⓥ	ANANAS-MINZE Ⓢ Ⓥ	KIRSCHKE Ⓢ Ⓥ	MANDARINE Ⓥ	HEIDELBEERE Ⓢ Ⓥ
						
MANGO Ⓢ Ⓥ	BROMBEERE Ⓢ Ⓥ	MARONI Ⓢ	APFEL Ⓥ	SCHW. JOHANNISBEERE Ⓢ Ⓥ	WEICHSEL Ⓢ Ⓥ	EIERLIKÖR Ⓢ
						
MAULBEERE Ⓢ Ⓥ	PHYSALIS Ⓢ Ⓥ	STACHELBEERE Ⓢ Ⓥ	LITSCHI Ⓢ Ⓥ	RIBISEL Ⓢ Ⓥ	MIRABELLE Ⓥ	

Ⓢ Spezialsorten mit Aufpreis Ⓥ Vegan und laktosefrei



Für unser Gelato verwenden wir Spachteln statt Kugelportionierern.

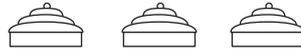
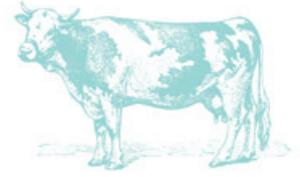
Genau wie in Italien.



Wir unterstützen Slow Food.

Muuuh

Frische Bio-Milch liefert uns die Familie Koppensteiner aus dem Waldviertel.



Pozzetti

Qualität ohne Kompromisse: traditionelle licht- und luftdichte Eis-Behälter.



HEIDELBEERE

Ist die erste Sorte, die unser Eismacher Giorgio produziert hat.



Viele unserer Lieferanten kennen wir persönlich. Wir beziehen unsere Zutaten möglichst regional und von kleinen Familienbetrieben, die wir regelmäßig besuchen.

Jetzt anfragen

catering@leones.at
www.leones.at



Luft

Ohne Luft wäre unser Gelato nicht so cremig.

AUSZUG AUS DER EISGESCHICHTE

Bereits die antiken Römer erfreuten sich an einer erfrischenden Mischung aus Eis und Zitronensaft.

133

Sekunden dauert es im Durchschnitt, ein Gelato Piccolo im Becher zu essen.

-11°C

Die Serviertemperatur unseres Gelatos.



100 % Schokolade

Wir beziehen unsere Schokolade als puren single-origin Kakao aus den besten Anbaugebieten der Welt – z. B. aus Madagaskar, Tansania, Ecuador, Peru, Venezuela und der Elfenbeinküste.



PURER GESCHMACK

Über 70 verschiedene Sorten mit Fokus auf klassische, intensive Geschmäcker.

Bio

Unsere Früchte kommen vorwiegend aus biologischer Landwirtschaft.

Wer Gelato mag, wird auch die Social-Media-Kanäle von Leones lieben.

LeonesGelato | leones_gelato | Leones Gelato



Genuss für ganz Wien

GELATO MIT AMORE

Wir folgten unserer Leidenschaft – der traditionellen Kunst des Eismachens – und verwirklichten unseren Traum von der eigenen Gelateria in der Lange Gasse 78 in Wien. Heute betreiben wir neben unserer Eismanufaktur im 8. Bezirk mehrere Eissalons in der Stadt und bieten auch Gelato-Catering für Kongresse, Messen und Veranstaltungen.

Unser Geheimnis: Traditionelles Handwerk und echte Qualität.

Gutes Eis zu machen ist im Prinzip ganz einfach, wenn man hochwertige Zutaten frisch verarbeitet – und künstliche Zusatzstoffe weglässt. Als Mitglied von Slow Food verwenden wir für unser Gelato ausgesuchte regionale und saisonale Zutaten, die genügend Zeit zum Reifen haben.

Wir beziehen viele der naturbelassenen Rohstoffe direkt von Produzenten, die wir persönlich kennen. Der Großteil kommt aus biologischer Landwirtschaft. Auch bei der Weiterverarbeitung nehmen wir uns Zeit, um Nüsse und Pistazien schonend zu rösten und selbst zu mahlen.



Slow Food



Bio-Zertifiziert
nach AT-BIO-401

Familie Leone



»Lisa und Giorgio sind qualitätsbesessene Eisproduzenten, die die Zutaten nach Slow-Food-Kriterien auswählen und behutsam damit umgehen.«

— BERNHARD DEGEN, FALSTAFF.AT





Leones Gelato

T +43 1 352 52 52 | catering@leones.at | www.leones.at

 [LeonesGelato](https://www.facebook.com/LeonesGelato) |  [leones_gelato](https://www.instagram.com/leones_gelato) |  [Leones Gelato](https://twitter.com/LeonesGelato)