

≡ THE JIGGER LOFT ≡

Bar meets Kulinarik



THE JIGGER LOFT

Auf über 150 Quadratmetern bieten wir ein einmaliges Gastronomie- & Raumkonzept in Salzburg für Firmenfeiern, Weihnachten, Geburtstage und alle anderen Gründe, etwas zu feiern.

So offen wie die Räumlichkeiten sind auch wir. Unterhalte Dich mit dem Wenderoth während des Kochens, chille in der Couchecke, spiele Billard, schau Mike in der Bar über die Schulter oder unterhalte Dich im „Esszimmer“ mit Deinen Kollegen, Deinen Freunden, uns.

FACTS

- ✓ über 150 m² industrial vintage retro style
- ✓ ungezwungene Kulinarik
- ✓ fühl-dich-wie-zuhause-Ambiente
- ✓ Kochschule & Teambuilding
- ✓ Inhouse Catering
- ✓ Kulinarik, Training & Konzept für dahoam und die Gastronomie

Gern zeigen wir Dir unser Loft - vereinbare einen Termin, dann unterhalten wir uns über Dein eigenes, individuelles Event!

MAIL

Wir freuen uns auf Deine Anfrage unter unserer Servicemail

✉ hello@thejiggerloft.com



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

INHOUSE CATERING

Bereits ab 10 Personen kann man das **THE JIGGER LOFT** nutzen. Wir bieten Dir die richtige Location für

- ✓ Teambuilding-Events
- ✓ Geburtstagsfeiern
- ✓ Weihnachtsfeiern
- ✓ Jungesellenabschiede
- ✓ Come together für Hochzeiten
- ✓ und alles andere, was man feiern möchte oder
- ✓ wofür man eine Location „für sich selbst“ braucht

Nachdem wir ein sehr offenes Raumkonzept haben und die Kommunikation fördern und fördern möchten, gibt's bei uns alle Caterings als **Fingerfood** und **Flying Buffet**.

So wartet man nicht gelangweilt am Tisch sitzend auf den nächsten Gang, sondern kann sogar in der Küche beim Anrichten zuschauen.

KOCHSCHULE

Unser **THE JIGGER LOFT** wird von **Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.** als Kochschule genutzt - alle Termine und Kochkurse findest Du stets aktuell auf der Webseite

kochkurse-salzburg.com

Bilder und News stets aktuell? Natürlich bei Facebook & Instagram!

Facebook @wenderoth.kochschule

Instagram @wenderoth.kochschule



Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

HINWEISE ZUM SPEISENANGEBOT

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering. verwendet zu einem sehr hohen Anteil regionale Lebensmittel. So wird das Fleisch hauptsächlich von der **Bio Hof-Metzgerei Hainz in Bürmoos** bezogen und kein US Beef, kein importiertes Geflügel oder kein neuseeländisches Lamm gekauft. Auch Papayas, Mangos und sonstige Exoten gibt es nur auf ausdrücklichen Wunsch bei Veranstaltungen und Caterings. Ansonsten werden bewusst Lebensmittel aus Österreich verwendet und neu in Szene gesetzt.

Somit wird Bewusstsein geschaffen, Zeichen gesetzt, die heimische Wirtschaft gestärkt und Nachhaltigkeit gefordert und gefördert.

THE JIGGER BAR

„Wenn ich schon Barkeeper werde, dann aber einer der Besten.“

Ein Vorsatz, an den sich Barkeeper **Mike Steinbacher** am Ende auch gehalten hat. Der ehemalige Barchef der Hangar 7 Mayday Bar versteht es seinen Gästen jeden Wunsch von den Lippen abzulesen. Er steht für Spontanität und Grenzenlosigkeit. Alle 3 bis 4 Monate wechselt die Cocktailkarte, um auf stimmige Art und Weise neue Kreationen zu präsentieren.

Die Schnittstelle „Bar meets Kulinarik“ funktioniert im **THE JIGGER LOFT** daher perfekt, da wir nur hochqualitative Produkte in einem einzigartigen Rahmen anbieten - gepaart mit der richtigen Würze von Leidenschaft & Liebe zum Ganzen.



Michael Steinbacher
— THE JIGGER BAR



Sascha Wenderoth
KULINARIK. KOCHSCHULE. CATERING.



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

FINGERFOOD BUFFET LOFT SMALL

Aperitif

Zwei verschiedene Canapés aus hausgebackenem Brot

Suppe

Klare oder gebundene Suppe aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Hauptspeisen

Zwei verschiedene Hauptspeisen aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Dessert

Dessertvariation **THE JIGGER LOFT**

ab 20 Personen

serviert in Einweg- & Mehrweggeschirr, Fingerfood

Preis pro Person EUR 19,00

Aufpreis Late Night Snack EUR 3,20 pro Person

FINGERFOOD BUFFET LOFT MEDIUM

Aperitif

Zwei verschiedene Canapés aus hausgebackenem Brot

Vorspeisen

Zwei Vorspeisen aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Suppe

Klare oder gebundene Suppe aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Hauptspeisen

Zwei verschiedene Hauptspeisen aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Dessert

Dessertvariation **THE JIGGER LOFT**

ab 20 Personen

serviert in Einweg- & Mehrweggeschirr, Fingerfood

Preis pro Person EUR 23,00

Aufpreis Late Night Snack EUR 3,20 pro Person



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929



The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

FINGERFOOD BUFFET LOFT LARGE

Aperitif

Drei verschiedene Canapés aus hausgebackenem Brot

Vorspeisen

Drei Vorspeisen aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Suppe

Klare oder gebundene Suppe aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Hauptspeisen

Drei verschiedene Hauptspeisen aus dem Speisenkatalog oder nach Absprache

Dessert

Dessertvariation THE JIGGER LOFT

ab 20 Personen

serviert in Einweg- & Mehrweggeschirr, Fingerfood

Preis pro Person EUR 28,00

Aufpreis Late Night Snack EUR 3,20 pro Person



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

UNVERTRÄGLICHKEITEN ALLERGIEN

Bitte spricht mit uns rechtzeitig über Allergien und Unverträglichkeiten. Gern switchen wir von normalen Milchprodukten auf laktosefreie Produkte, gern bereiten wir ein komplettes Menü vegetarisch und vegan zu - wir müssen es nur wissen.

QUALITÄT

Wir backen das Brot selbst, verwenden keine Fertigsuppen, keine Geschmacksverstärker, keine „gastronomischen Hilfsmittel“ für Saucen und Co.

Qualität, Ursprung und Nachhaltigkeit sind ein großes Thema, das wir zu 100% umsetzen.

GEWÜRZE

Wir verwenden Gewürze des Salzburger Kräuterhofs.

BIO-FLEISCH

Unser Bio-Fleisch beziehen wir von der Bio Hofmetzgerei Hainz in Bürmoos.



SPEISENKATALOG

Bei den nachfolgend aufgeführten Speisen handelt es sich nur um einen kleinen Überblick und einen Auszug, was möglich ist und vor allem soll der Katalog uns in einen Dialog bringen.

Dass wir im Winter keine Spargelcremesuppe und im Sommer kein Kürbisragout kochen, sollte jedem klar sein. Wir legen Wert auf Frische und Regionalität (soweit möglich).



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

SPEISENKATALOG

APERITIF

Hausgebackenes Brot, wahlweise Roggen, Dinkel oder Weizen, wahlweise belegt mit (Beispiele):

- ✓ Pesto Rosso | Parmesan | Basilikum
- ✓ Hummus | Sesam | Walnuss
- ✓ Linsenaufstrich | Apfelchips | Tomatenflocken
- ✓ Liptauer | Röstzwiebel | Paprikaflocken
- ✓ Feta | getrocknete Tomate | Petersilie
- ✓ Eiersalat | Kresse | Paprika

- ✓ kalter Schweinsbraten | Erdäpfelkas | Kren
- ✓ Tafelspitz | gesalzene Butter | Zwiebelmarmelade
- ✓ Chicken-Curry-Salat | Koriander | Sushi-Ingwer
- ✓ Speck | Krenaufstrich | Gurke
- ✓ Putenschinken | Zucchini | Basilikum
- ✓ Salami | Olivenaufstrich | Tomate

- ✓ Räucherlachstatar | Krenaufstrich | Dill
- ✓ Aufstrich von der geräucherten Forelle | Salbei | Sellerie
- ✓ Garnele | Apfel | Paprika
- ✓ Thunfischsalat | Chicorée | Zwiebel
- ✓ Meeresfrüchtecocktail | Salatherzen | Staudensellerie
- ✓ Zander | Limette | Kresse

SPEISENKATALOG

SUPPEN

Beispiele für Suppen - je nach Saison kann und wird das Angebot variieren. Suppen werden im Gläschen serviert:

- ✓ Tomatencremesuppe | Basilikumschaum
- ✓ Kürbiscremesuppe | Kernöl | Kürbiskernkrokant
- ✓ Spargelcremesuppe | Zitronen-Thymian-Brotchips
- ✓ Karotten-Ingwer-Suppe | Zitronenschaum
- ✓ Kartoffelcremesuppe | Specksalsa
- ✓ Rindssuppe | Schnittlauch | Kräuterfrittaten
- ✓ Tom Yum | Hühnerbrust | Koriander
- ✓ Kokos-Zitronengras-Suppe | Garnele

Zu den Suppen reichen wir gern hausgebackenes Brot. Wenn Du das wünschst, verrechnen wir einen Aufpreis von EUR 0,30 pro Person pro ausgewähltem Fingerfood Package.



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

SPEISENKATALOG VORSPEISEN

Vorspeisen bieten wir kalt, warm und lauwarm an. Auch hier achten wir auf saisonale Gegebenheiten, gern beraten wir Dich bei der Entscheidung. Eine Auswahl:

- ✓ Crostini | Bohnenpüree | Radicchio
- ✓ Quiche | Feta | Oliven
- ✓ Gemüse muffin | Bergkäse
- ✓ Zucchini-Crostini | Parmesan
- ✓ Spinat-Crostini | Ziegenkäse
- ✓ Glasnudelsalat | Asia-Gemüse

- ✓ Quiche | Speck | Zwiebel
- ✓ Meatballs | Tomaten-Paprika-Sauce | Brotchip
- ✓ Bacon-Muffin | Cheddar
- ✓ Linsensalat | Hühnerbrust
- ✓ Kartoffelsalat | Leberkas
- ✓ Chili-Chicken | Erdnussauce | Zitronengras

- ✓ Quiche | Räucherlachs | Kren
- ✓ Thunfischsalat | Gemüsesticks
- ✓ Gurke | Fischlaiberl | Wasabimayonnaise
- ✓ Zander | Szegediner Kraut
- ✓ Saibling | Gurkensalat
- ✓ Garnelen-Frühlingsrolle | hausgemachte Sweet Chili-Sauce



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.
kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

SPEISENKATALOG HAUPTGÄNGE

Nachfolgend eine kleine Auswahl aller möglichen Hauptgänge. Saisonale Einschränkungen sind hier genauso gegeben wie bei den Suppen und Vorspeisen:

- ✓ Veganes Kichererbsencurry | Reis
- ✓ Gemüsecurry | Glasnudeln
- ✓ Spinatstrudel | Kräuterdip
- ✓ Käsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch
- ✓ Spinatknödel | braune Butter | Parmesan
- ✓ Krautfleckerl | Majoran

- ✓ Geschmorte Ochsenbacke | Kartoffelstampf | Karotte
- ✓ Rollgersterisotto | marinierte Hühnerbrust | Sellerie
- ✓ Schweinefilet | Ratatouille | Polenta
- ✓ Stir Fried Beef | Zuckerschoten | Reis
- ✓ Glasnudeln | Rindfleisch | Wokgemüse
- ✓ Zwiebelrostbraten | gebratener Knödel | Petersilie

- ✓ Mie-Nudeln | Garnele | Sojasprossen
- ✓ Gnocchi | Tomate | Thunfisch
- ✓ Lachsstrudel | Kräuterdip
- ✓ Butterfischrolle | Nori | Sesam-Reis
- ✓ Zander | Fenchel | Röstzwiebelknödel
- ✓ Penne | Räucherlachsrahm | getrocknete Tomate

SPEISENKATALOG DESSERT

Als Dessert bieten wir grundsätzlich die Dessertvariation **THE JIGGER LOFT** an. Die Variation besteht aus mindestens 4 verschiedenen Komponenten:

- ✓ etwas Gebackenes
- ✓ eine Creme
- ✓ ein Eis oder etwas „anderes kaltes“
- ✓ etwas Fruchtiges

Hier überraschen wir unsere Gäste gern und bieten viel für Auge und Gaumen. Sollten Unverträglichkeiten und Allergien bekannt sein, bitten wir um rechtzeitige Mitteilung, damit wir auch im Süßspeisenbereich die Milchprodukte austauschen, Nüsse weglassen und sonstig reagieren können.



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494

≡ THE JIGGER LOFT ≡

Bar meets Kulinarik

VERANSTALTUNGEN AB 10 PERSONEN

Das **THE JIGGER LOFT** ist ab 10 Personen zu reservieren. Für 10 bis 19 Personen gilt das gleiche Angebot wie vorstehend, die Preise werden je nach gewähltem Angebot und Auslastung variieren.

Hier freuen wir uns auf Deine individuelle Anfrage.

VERANSTALTUNGEN AB 20 PERSONEN

Für Veranstaltungen ab 20 Personen benötigen wir im **THE JIGGER LOFT** Leihpersonal. Die Kosten je Servicekraft betragen EUR 28,00 netto pro angefangene Stunde.

Für Veranstaltungen ab 40 Personen benötigen wir einen weiteren Koch. Die Kosten betragen EUR 34,00 netto je gearbeitete Stunde. Die Arbeitszeiten werden veranstaltungsabhängig geplant.

PREISE

Alle genannte Preise sind Nettopreise.

JETZT BIST DU DRAN!

Für die perfekte Ausführung Deiner Veranstaltung benötigen wir natürlich Deine Unterstützung. Bitte nenne uns:

- ✓ Art der Veranstaltung und ungefähre Personenanzahl
- ✓ Dein Veranstaltungsdatum
- ✓ Deine Vorstellung bzgl. des zeitlichen Ablaufs der Veranstaltung
- ✓ Sonderwünsche (Musik, Video, Licht...)
- ✓ Dein gewünschtes Cateringpaket
- ✓ Eine eventuelle Vorauswahl der Speisen

KONTAKT

✉ hello@thejiggerloft.com

Anschrift

Schallmooser Hauptstraße 44, 5020 Salzburg

Telefon

Mike Steinbacher +43 660 4445494

Sascha Wenderoth +43 677 62354929

Webseiten

thejiggerloft.com

thejigger.bar

kochkurse-salzburg.com

Wir freuen uns auf Deine Anfrage!



Wenderoth

Wenderoth | Kulinarik. Kochschule. Catering.

kochkurse-salzburg.com

Sascha Wenderoth | kochschule@wenderoth.at | +43 677 62354929

THE
JIGGER
= BAR =

The Jigger Bar
thejigger.bar

Michael Steinbacher | info@thejigger.bar | +43 660 4445494