



EIN STÜCK SIZILIEN,
HANDGEMACHT *in Wien!*



Kurzbeschreibung

Arancini sind das beliebteste Streetfood Siziliens. Aus saftigem Safranrisotto werden Bällchen geformt, köstlich gefüllt, paniert und goldgelb rausgebakken. Andis Arancini hat den Geschmack Siziliens 2018 in einer umgebauten Piaggio Ape nach Wien gebracht.

Ebensfalls seit 2018 wurde mit unseren handgemachten Produkten der Weihnachtsmarkt am Spittelberg kulinarisch bereichert. Seit 2022 dürfen wir die BesucherInnen auch am Christkindlmarkt am Rathausplatz begeistern.



Wir präsentieren das perfekte Event Produkt:

- ✔ **Bio Zertifizierung** durch BIOS Austria (Silber)
- ✔ Auch ideal und sehr beliebt bei den **kleinen Gästen** und **Schulgruppen**
- ✔ **Salzige und süße** Varianten zur Auswahl
- ✔ Fleischige, vegetarische und vegane **Variationen**
- ✔ Ob **kleiner Snack** oder **ausgiebige Mahlzeit**, der Kunde entscheidet
- ✔ Beste Produkte, die lokal in Wien verarbeitet werden und in **feinster Handarbeit** zu schmackhaften Arancini geformt werden
- ✔ Außergewöhnliche Speise mit dem **WOW-Effekt**
- ✔ **Attraktive Optik** der Produkte und Verkaufsfläche
- ✔ Immer **frisch zubereite Ware, ohne Wartezeit**
- ✔ Faires Preis-Leistungsverhältnis
- ✔ Motiviertes, junges, mehrsprachiges Personal, das **mehr als "nur verkauft"** und zum unvergesslichen Erlebnis in Wien beiträgt

Unsere handgemachten Produkte

Salzige Arancini (Tennisballgröße, ca. 120gr)

Es wird ein klassisches Risotto mit Gemüsesuppe und Zwiebel gekocht und mit Safran und Parmesan verfeinert. Aus dem ausgekühlten Risotto wird ein Bällchen geformt, gefüllt und mit Weizenbröseln paniert.

Die beliebtesten Varianten:

- RAGU (Rindsbolognese mit Erbsen, Karotten, Mozzarella)
- SPECKO (Bergkäse, Speckwürfel, Feigensenf, Schnittlauch)
- CURRY (Hühnercurry mit Cheddar und Gemüse)
- SPINCACI (Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Mozzarella)
- PIZZA (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)
- VEGANO (Kürbisgemüse mit Paprika)

Süße Arancini (Golfballgröße, ca. 60gr)

Es wird ein Milchreis gekocht. Aus dem ausgekühlten Milchreis wird ein Bällchen geformt und mit unterschiedlichen Köstlichkeiten gefüllt. Nach dem Frittieren werden die süßen Arancini bspw. in geriebenen Mandeln oder auch Walnüsse gewälzt und warm genossen.

Die beliebtesten Varianten:

NOUGAT-MANDEL: veganer Milchreis mit Reismilch und flüssigen, warmen Nougatkern, außen garniert mit feingeriebenen Mandeln

VANILLE: klassischer Milchreis mit Vollmilch. Vanillecreme im Inneren, außen garniert mit feiner Mohnhülle.

APFEL-ZIMT: veganer Milchreis mit Reismilch und hausgemachter Apfel-Zimt Füllung, außen garniert mit feingeriebenen Walnüssen



PRODUKTDDETAILS

RAGU

Bolognese vom Rindfleisch
Beef Bolognese
A, G, L



SPECKO

Speck, Bergkäse, Feige
Bacon, Cheese, Fig
A, G, L



CURRY

Hühner Curry
Chicken Curry
A, F, G, L



PIZZA

Tomate, Mozzarella, Basilikum
Tomato, Mozzarella, Basil
A, G, L



Vegetarisch

SPINACI

Spinat, Mozzarella
Spinach, Mozzarella
A, G, L



Vegetarisch

VEGANO

Kürbis, Gemüse
Pumpkin, Vegetables
A, L



Vegan



Laktosefrei

NOUGAT

Nougat, Mandel
Nougat, Almond
A, H



Vegan



Laktosefrei

VANILLE

Vanille, Mohn
Vanilla, Poppy Seed
A, G



Vegetarisch

APFEL

Apfel, Walnuss
Apple, Walnut
A, H



Vegan



Laktosefrei

Unser Team

Beim Team wird auf bereits bewährtes Personal zurückgegriffen
Motiviertes, junges, mehrsprachiges Personal, das mehr als "nur verkauft"
hilft dabei Ihr Event zum unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Alle Mitarbeiter tragen eine gebrandete Schürze, passende Kleidung und
Kopfbedeckungen.



*„Wir verkaufen
nicht nur
sizilianische
Arancini,
wir vermitteln
italienische
Lebensfreude.“*

Unsere Kunden

*„Bei jeder Veranstaltung ein Highlight. Ideales Fingerfood
mit Überraschungsfaktor. Andi und sein Team begeistern
unsere Kunden mit Geschmack und Leidenschaft.“*

Andreas Grill, Key Account Catering, Impacts Cateringsolution
(Beach Major Vienna, Businessrun, Pride Village am Rathausplatz etc.)

Weitere Verkaufsorte und zufriedene Kunden:

- ✔ POST AG
- ✔ ERDGESPRÄCHE 2022-2024
- ✔ PRIDE VILLAGE AM RATHAUSPLATZ
- ✔ UNIVERSITÄT WIEN
- ✔ ORF
- ✔ REWE uvm.



Nachhaltigkeit

- ✓ **Bio Zertifizierung** durch BIOS (Silber)
Seit 2022 zertifiziert.
Mindestes 75 % der eingesetzten Waren sind BIO
- ✓ Bei den verarbeiteten Zutaten wird auf **Regionalität** geachtet (bspw. österreichisches Rindfleisch, heimisches Gemüse)
- ✓ Nur bei gewissen Zutaten wird auf italienische **Tradition und Qualität** zurückgegriffen (bspw. Risottoreis, Parmesan) oder auf Produkte aus Regionen, die für ihre Qualität bekannt sind. (zB. iranischer Safran)

Es wird **kein Besteck** benötigt

- ✓ Minimale Verpackung: die Arancini werden in **recyclebaren Muffinpapieren** serviert



Unsere kleine Piaggio Ape

Es wird ein 16 oder 32 A Starkstromanschluss benötigt.
Maximale Arancini Anzahl pro Stunde: 250 Stück

L: 3,15m

B: 1,50m

Hngeschlossen: 2,23m

H offen: 3,05m



Unser großer Foodtrailer

Es wird ein 32 A Starkstromanschluss benötigt.
Maximale Arancini Anzahl pro Stunde: 500 Stück

L: 5,40m
B: 2,30m
H: 3,20m





Andis Arancini e.U.
Herbeckstraße 30/2
1180 Wien
ATU73126413
FN 487691 v

Kontakt

Mag. Andreas Weigl
+43 (0)650 5554334
andis@arancini.at
www.arancini.at
instagram.com/andisarancini
facebook.com/andisarancini

Bankverbindung

Erste Bank
BIC: GIBAATWWXXX
IBAN: AT11 2011 1838 8474 8500

