

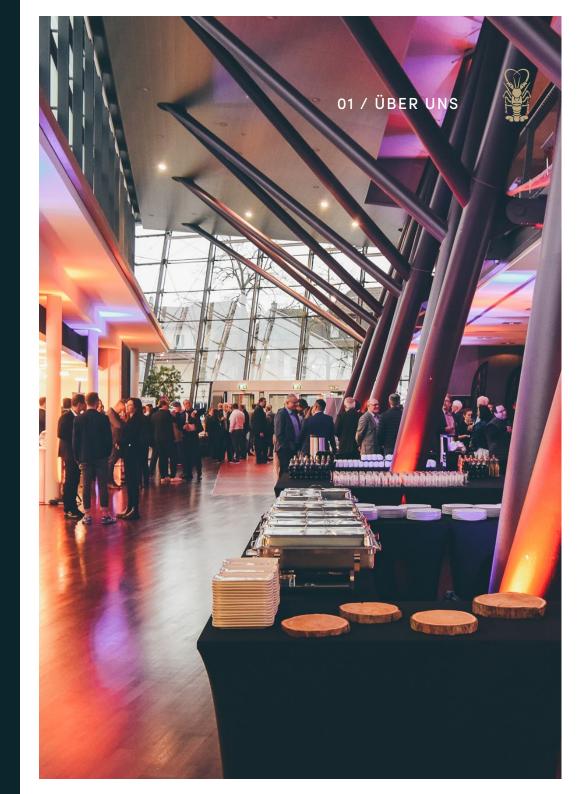
UNSER TEAM STEHT FÜR MEHR ALS 25 JAHRE ERFAHRUNG IM BEREICH

FULL SERVICE CATERING

Wir lieben die Herausforderungen und Abwechslung, die jedes Event mit sich bringt. Im Vordergrund steht für uns hierbei vor allem eines: Menschen glücklich zu machen. Wir kochen nicht nur für Sie, sondern sorgen auch für die Atmosphäre und das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Zu kochen, Essen geschmackvoll anzurichten, und ein herzlicher Service sind bei uns nicht nur Arbeit, sondern auch eine Leidenschaft.

PERSÖNLICH & ENGAGIERT

Unser engagiertes Team aus Freunden und Familie hilft, wo es kann, wenn es uns möglich ist auch über unser Aufgabengebiet hinaus.



TAGUNGSPAKETE



GOURMET

Vormittag

SB-Getränkepauschale über den ganzen Tag Filter-Kaffee | Tee | Espresso-Barwagen Mineralwasser | Saftschorlen | Orangensaft Joghurt-Müsli im Gläschen | Trockenfrüchte & Nüsse Mini Schinken-Käse-Croissant Belegte Mini Ciabattabrötchen | Obst-Bar

Mittagsbuffet

Buntes Salatbuffet | 2 Hauptgänge nach Wahl 2 Beilagen nach Wahl 1 Vegetarisches Gericht Gemüsevariation Dessertauswahl Getränkepauschale

Nachmittag

Getränkepauschale | Filterkaffee | Tee 1 Blechkuchenstück | 1 Mini Waffel am Stiel | Obst-Bar

Personal

Servicepersonal | Köche | Spülkraft | Eventmanager

Equipment

Schwarzen Buffet Stretchhussen Geschirr und Gläser

Logistik

Anfahrt | Abfahrt | Aufbau | Abbau

EXCKUSIVE

Vormittag

SB-Getränkepauschale über den ganzen Tag Filter-Kaffee | Tee | Mineralwasser Saftschorlen | Softdrink Butterbrezel | Obst-Bar

Mittagsbuffet oder Imbiss

Buntes Salatbuffet | 2 Hauptgänge nach Wahl 2 Beilagen nach Wahl 1 Vegetarisches Gericht Gemüsevariation Dessertauswahl Getränkepauschale

Nachmittag

Getränkepauschale | Kaffee | Tee | 1 Mini Plundergebäck | 1 Mini Dounat

Personal

Servicepersonal | Köche | Spülkraft

Equipment

Schwarzen Buffet Stretchhussen Geschirr und Gläser

Logistik

Anfahrt | Abfahrt | Aufbau | Abbau

BASIC

Vormittag

Filter-Kaffee | Tee Getränkepauschale ohne Softdrinks Butterbrezel

Mittagsbuffet oder Imbiss

Buntes Salatbuffet | 2 Hauptgänge nach Wahl 2 Beilagen nach Wahl 1 Vegetarisches Gericht Gemüsevariation Getränkepauschale ohne Softdrinks

Nachmittag

Filterkaffee | Tee Getränkepauschale ohne Softdrinks 1 Mini Plundergebäck

Personal

Servicepersonal | Köche | Spülkraft

Equipment

Schwarzen Buffet Stretchhussen Geschirr und Gläser

Logistik

Anfahrt | Abfahrt | Aufbau | Abbau

95€ PRO PERSON*

GERNE SENDEN

SIE UNS IHRE

WÜNSCHE ZU

120€ PRO PERSON*

100 PRO PERSON*

MITTAGSBUFFET





SALAT	HAUPTGANG A	HAUPTGANG B	BEILAGE	VEGETARISCH	GEMÜSE	DESSERT
Buntes Salatbuffet ———————————————————————————————————	Hausgemachte	Ungarischer	Reis / Wildreis	Asia Reispfanne		Mousse au
	Maultaschen	Rindergulasch	Of a Kartaffallian	D'antia Calant		chocolate
	Putengeschnetzeltes	Rotbarsch	Ofen-Kartoffeldrillinge an Rosmarin und	Ricotta Spinat- Tortellini		Panna Cotta
	in Currysoße	natur oder gebacken	Meersalz	TOTTEIIITII		mit Fruchtsoße
	iii daii yoobo	narar each gebacken	Moorodiz	Gemüsemaultaschen		min i i demoobe
	Spaghetti Bolognaise	Rindergeschnetzeltes	Spätzle			Bounty Mousse
	oder Carbonara	"Stroganoff"	•	Gemüselasagne	L 0	
			Kartoffelgratin		Sais	Walnuss Creme
	Hähnchenbruststreifen	Ochsenbäckle in		Kässpätzle	ere	
	"Terijaki"	Rotweinsoße	Kartoffelknödel		8	Apfel-Tiramisu
	Geschn. Schweinefilet	Schmorbraten von der	Serviettenknödel	Linguine in fruchtiger Tomaten-Gemüsesoße	mü	Rote Grütze
	in Champignonrahmsoße	Rinderkeule	Servierienknodei	mit Minze	ge	mit Vanillesoße
	iii champighoni annisobe	Kilidelkedie	Brezelknödelscheiben	11111 14111126	Ofer	Tilli varillesobe
	Schnitzel vom Schweinerü-	Kalbsgeschnetzeltes		Gnocchis mit	Buntes Ofengemüse der Saison	Cheescakemousse
	cken gefüllt mit getrockneten	Züricher Art mit frischen	Nudeln	med. Gemüse	- n	
	Tomaten	Champignons		und Tomatensoße	Δ	Pudding
		in Sahnesoße	Bratkartoffeln			
	Gefülltes Pollo fino			Pilzragout in Sahne		Himbeer-Baisercreme
	(Hähnchen-Oberschenkel)	Hähnchenbrust	Schupfnudeln	an gegrillten Brezelnknödelscheiben		Frische Waffeln am Stie
	Hähnchen Cordon Bleu	an Kräutermarinade	Wedgeskartoffeln	Brezeinknodeischeiben		(2€ Aufpreis)
	Hamilenen Cordon bled	Kalbsschmorbarten aus	weageskarionein			
	Krustenbraten	dem Backofen	Gebratene Nudeln			
						GERNE SENDEN
CALATRUFFET, HAURTOANO A. HAURTOANO R			O DELLACEN MEGETARIA	COUL OFMÜCE - DECCEPT		GERNL SELLE

SALATBUFFET+HAUPTGANG A+HAUPTGANG B

+2 BEILAGEN+VEGETARISCH+GEMÜSE+DESSERT

MITTAGS IMBISS

ALTERNATVE ZUM KLASSISCHEN BUFFET IN THE BOWL - AN AUSGABESTATIONE

Currywurst Spezail mit Ciabatabrötchen

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Chili con Carne mit frischem Fladenbrot

Mediterrane Nudelpfanne

Linguine mit fr. Blattspinat und Kirschtomaten

Gyroseintopf

Bunte Salatbowl

Mediterranes Gemüserisotto

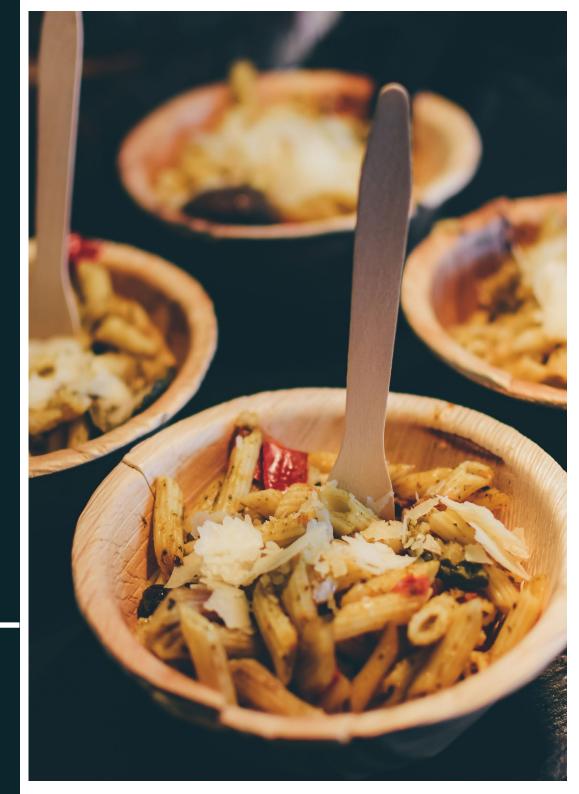
Gegrillte Serviettenknödel mit Pilzragout

Schupfnudelpfanne mit mediterranem Gemüse

Tagliatelle aus dem Käselaib

Reisbowl mit frischem Gemüse und Hähnchenstreifen

UNSER PERSONAL RICHTET DIE SPEISEN AN AUSGABESTATIONEN, Vor dem kunde, an .



GETRÄNKEPAUSCHALE ABENDVERANSTALTUNG





GOURMET

Sektempfang

Pauschale: Sekt | Sekt Rose Orangensaft | Mineralwasser Aperitif Variation

Getränkepauschale

Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei Weizen & Weizen alkoholfrei Weinauswahl 0,75l Kaffeespezialitäten Digestif

EXCLUSIVE

Sektempfang

Pauschale: Sekt | Sekt Orange | Rose Sekt

Getränkepauschale

Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft| Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei Weizen & Weizen alkoholfrei Weinauswahl 0,75l Kaffeespezialitäten

BASIC

Sektempfang

1 Glas Sekt | Sekt Orange

Getränkepauschale

32.00€ PRO PERSON

Mineralwasser classic & still
Orangensaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft
Cola | Fanta | Sprite

Pils & Pils alkoholfrei Weizen & Weizen alkoholfrei Weinauswahl 0,75l

45,00€ PRO PERSON 39,00€ PRO PERSON



SERVIERTES 4 GÄNGE MENÜ



EXCLUSIVE

Vorspeise

Taschen vom Graved Lachs gefüllt mit Scampifarce an Ruccola mit Honig–Dillsenfdressing, Scampi und gerösteten Weißbrotstiften

Suppe

Kraftbrühe von der Ochsenquerrippe mit hausgemachten Esslinger–Zwiebel–Maultäschle und frischem Schnittlauch

Hauptgang

Tranchen vom Kalbsrücken auf Grauburgunder-Rahmsoße mit Steinchampignon-Kräutertopping und Timbal vom Kartoffelgratin

Vegetarisch

Linguine Bowl an Käse–Sahnesoße mit frischen Kirschtomaten und Baby–Blattspinat

Dessert

Haselnuss-Parfait auf Waldbeerragout mit Grand Marnier Sahne

BASIC

Vorspeise

Salatbowl

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern oder Süßkartoffelcremesuppe

Hauptgang

Saftiger Braten von der Rinderschulter an hausgemachten Spätzle oder Kartoffeltimbals buntes Gemüse

Vegetarisch

Gegrillte Laugenknödel an Pilzfarce

Dessert

Bountymousse im Gläschen

74 € PRO PERSON 58 € PRO PERSON



KLASSISCHES BUFFET



EXCLUSIVE

Vorspeise

Komposition von edlem Räucherfisch Apfelmeerrettich und Honig-Dillsenfsoß

Hauchdünne Scheiben vom Pfefferkrusten-Roastbeef mit Chipotle-Schmand-Dip

Entenbrust gebraten auf Orangensalat Sauce Cumberland

Suppe

Jagd-Fasanenkraftbrühe mit Brustfleischklößchen

Hauptgang

Filet am Stück gebraten vom Rind | Schwein | Lamm

Bratensoße | Pilzrahmsoße | Rosmarinjus Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin Gemüse der Saison

Gewürz-Öl-Bar

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Serviettenknödel

Dessert

Himbeer-Mandelmousse Panna Cotta mit Heidelbeer-Topping

BASIC

Vorspeise

Frischer Marktsalat mit Essig-Öl Kräuter-Joghurtdressing Verschiedene Rohkostsalate

Suppe

Festtagsuppe mit Maultäschle | Flädle Griesklößchen | Schnittlauch

Hauptgang

Zarter Braten vom Rind, Kalb und Pute Bratensoße und Rahmsoße Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Spinatmaultaschen in Sahnesoße und kräftigem Bergkäse überbacken

Dessert

Mousse von brauner und weißer Schokolade | Fruchtgarnitur



70 € PRO PERSON 51 € PRO PERSON

MEDITERRANES BUFFET



EXCLUSIVE

Vorspeise

Antipasti von Grillgemüse
Tomate mit Büffelmozzarella mit frischem Basilikum
Parma Schinken auf Cantaloupmelone
Frische Blattsalate mit Ital. Dressing und Kräuterjoghurtdressing
Ruccola mit Parmesanspäne
Garnelen in weißer Balsamico-Zitronenmarinade
Vitello tonnato mit Apfelkapern
Italienische Brotauswahl | Gewürz-Öl-Bar

Suppe

Minestrone

Hauptgang

Kalbsrücken "Piccata Milanese" | Schweinefilet "Saltim Bocca" Verschiedene Pastasorten | Kräutergnocchis | Weizenrisotto Tomatensoße | Marsalasoße | Gorgonzolasoße

Live Cooking Vegetarisch

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

Dessert

Weinbergpfirsich Panna Cotta | Tiramisu oder Limoncellocreme

BASIC

Vorspeise

Antipasti von Grillgemüse
Frischer Tomatensalat mit gehobeltem Parmigiano
Luftgetrockneter Schinken
auf Cantaloupmelone
Frische Blattsalate mit
Ital. Dressing und Kräuterjoghurtdressing
Salami Spezialitäten
Italienische Brotauswahl | Gewürz-Öl-Bar

Hauptgang

Schweineschnitzel mit Schinken und Salbei gefüllt Gorgonzolasoße | Zitronensoße | Tomatensoße Verschiedene Pastasorten

Putenmedaillons in Kräuteröl gebraten

Live Cooking Vegetarisch

Pasta Linguine Bowl

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße Capuccino Mousse

KALT

Hauptgang

Antipasti von Grillgemüse Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum Luftgetrockneter Schinken auf Cantaloupmelone Frische Blattsalate mit Dressingauswahl Ruccola mit Parmesanspäne Garnelen in weißer Balsamico-Zitronenmarinade Vitello tonnato mit Apfelkapern Räucherlachs in Basilikummarinade mit Tomatendip Hähnchenbrustfilet auf Fenchelstreifen mit Limettendip Meeresfrüchtesalat Salami Spezialitäten | Käsespezialitäten Italienische Brotauswahl Gewürz-Öl-Bar

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße Tiramisu oder Limoncellocreme



CHECKLISTE

WORÜBER SIE SICH VOR EINEM BESPRECHUNGSTERMIN GEDANKEN MACHEN KÖNNEN:

- Datum und geplante Uhrzeiten des Events
- Anzahl der Gäste oder Künstler ?
- Sollen Tagungsgetränke am Platz eingedeckt werden ?
- Wie viel Servicepersonal benötigen Sie?
- Ist ein Sektempfang geplant?
- Benötigen Sie Fingerfood hierfür?
- Buffettischstellung im Foyer um die Säulen ?
- Wird es Austeller oder andere Diensleister im Foyer geben?
- Ist ein Dessert gewünscht?
- Wieviele Pausen soll es geben ?
- Uhrzeiten und länge der Pausen ?
- Teller zum Gebäck gewünscht oder sind Servietten ausreichend ?
- Getränkepauschale über den Tag oder Getränke nach Verbrauch ?
- Getränke SB Stationen oder Ausgabepersonal an einer Bar ?
- Benötigen Sie Getränke auf der Bühne oder im Backstage ?

PLANUNG



EVENTS, DIE ALLE SINNE ANSPRECHEN UND SICH DURCH EINE PERFEKTE ORGANISATION AUSZEICHNEN – DAS IST UNSER ZIEL.

Um Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung bestmöglich zu unterstützen bekommen Sie bei uns von Anfang bis Ende den gleichen Ansprechpartner. So garantieren wir Ihnen einen reibungslosen & unkomplizierten Ablauf. Vom Erstkontakt per Mail über die Erstellung eines ersten groben Kostenangebots, bis hin zum persönlichen Gespräch oder einer gemeinsamen Besichtigung der Location, sind wir jederzeit an Ihrer Seite und beraten Sie gerne.



Schnelles reagieren und aufheben von Hindernissen sowie kreative Ideen bei der Umsetzung der Buffetpräsentationen zeichnen uns aus. Verantwortungsbewusst stehen wir jeglicher Art von Veranstaltung entgegen und versuch aus allem das größte Potenzial herauszukitzeln.

"ICH ÜBE MEINEN TRAUMBERUF AUS.

DAS HEISST FÜR MICH JEDEN TAG GERNE AUFZUSTEHEN UND MICH AUF NEUE HERAUSFORDERUNGEN ZU FREUEN.

JEDEM EVENT, OB EIN GEBURTSTAG MIT 30 PERSONEN ODER EIN FIRMENEVENT MIT 500 PERSONEN STEHE ICH MIT GLEICHER FREUDE UND MOTIVATION ENTGEGEN. MIR IST ES WICHTIG, DASS JEDER KUNDE UND GAST ZUFRIEDEN IST UND UNS GUTEN GEWISSENS WEITER EMPFEHLEN KANN."

DANIEL WENGERT //
EVENTMANAGEMENT

Alles Weitere was zum Gelingen eines Events benötigt wird, kann außerdem bei uns geliehen werden. Eine Liste unseres Equipments finden Sie auf unserer Website.

GESCHMACK SACHE



Gutes Essen ansprechend angerichtet sowie ein zuvorkommendes Personal schaffen eine angenehme Atmosphäre. Während Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen deshalb vor und natürlich auch hinter dem Buffet stets zu Verfügung und tragen so zum Gelingen Ihrer Veranstaltung bei.



AXEL WENGERT //
KÜCHENCHEF

VOM SCHWABENLÄNDLE BIS NACH SÜDEUROPA – UNSERE KÜCHE

Ob für eine private Feierlichkeit oder ein Firmenevent, gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste eine Auswahl an medi-terranen und regionalen Speisen. Dabei stellen wir Ihnen ein speziell auf ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes Angebot zusammen.

Von unseren festlichen Buffets mit kalten und warmen Speisen bis hin zu kreativen Fingerfoodhäppchen achten wir dabei immer auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit. Für ausführliche Buffetvorschläge schauen Sie doch mal auf unserer Website vorbei. Gerne darf hierbei kombiniert werden, sodass für Sie genau das Richtige entsteht. Mit unserem Fachwissen helfen wir Ihnen bei einem entspannten Vorgespräch, welche Gerichte sich für Sie besonders gut eignen. Wichtig ist es uns dabei, die Balance zwischen Tradition & Moderne zu halten

