

Hochzeitscatering

Beispiel 1:

Suppe:

- Trilogie von kalten Süppchen im Glas

Klare Paprika Essenz mit Tomatenwürfel

Gazpacho an Chorizo Bonbon

Gurken-Buttermilch mit Kräuteröl und Parmesan-Krokant

Regionale Vorspeisen: alles in einzelne Schalen oder Gläser serviert

- Blutwurstscheibe auf Kartoffelpuffer-Taler mit Apfel-Zwiebelkompott

- Geräucherte Forelle an Apfelmeerrettich und Sprossensalat

- Tafelspitzsülzchen an Radieschenschmand und Bärlauchpesto

- Rote Beete Carpaccio mit Brombeeren und Beerenvinaigrette

- Spundekäs-Pralinen an Laugenkonfekt

- Handkäs-Tatar an Bauernbrot-Croûtons

- Frischer Fischsalat auf süßen Kartoffelwürfeln

Zwischengang Live Cooking:

- Zitronen-Linguine mit Riesengarnelen, Olivenöl und Rucola an Parmesan-Espuma
ODER

- Zucchini-Carbonara mit Penne Rigate und gegrilltem Gemüse on Top

Hauptspeisen:

- Fischfilets mediterraner Art (mit Parmesan, Zitrone, schwarzen Oliven, Kirschtomaten und frischen Kräutern)

- Zitronenpoularde mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin

- Ratatouille

- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Holunderblüten-Panna Cotta mit Obstspieß

- Joghurtmousse an Erdbeersalat

- Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person:	54,50 €
Pfanne, Brenner, Gas	270,00 €
Chef und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	180,00 €

Beispiel 2:

Amuse Gueule:

- Spargel-Erdbeersalat

Am Tisch:

- Selbsteingelegte Oliven (Koriander, Paprika, Zitrone, Knoblauch, Kumin)
- Tomaten-Basilikum Butter
- Bärlauch-Frischkäse Dip
- Brotkonfekt

Abendessen:

Vorspeise: serviert

- Frischer, gemischter Babyblattsalat an Erdbeerdressing, dazu geröstete Pinienkerne und Ziegenkäse Bonbons mit Parmaschinken im Filoteig

Zwischengang: live cooking

- Spinat-Risotto an Trüffelreduktion, gegrilltem Gemüse und Parmesan-Espuma

Hauptspeise: serviert

- Rinderbraten an Gemüsejus mit gebratenen Polenta-Ecken und feinstem Olivenöl dazu Peperonata ODER
- Zart geschmorte Rinderbäckchen in Crepinette an Kartoffel-Birnengratin

Dessert: Buffet

- Mousse au chocolat
- Holunderblüten-Mousse an Himbeer-Wein Reduktion
- Lavendel-Crème Brûlée
- Mini-Obstsalat

Preis pro Person:	57,60 €
Pfanne, Brenner, Gas	270,00 €
Koch und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	180,00 €

Beispiel 3:

Kleinigkeiten auf den Tischen:

- Teignester mit Spinatcreme-Füllung
- Selbsteingelegte Oliven mit Kräutern und Knoblauch
- Teigrollchen mit Lachscreme gefüllt

Vorspeisen:

- Büffelmozzarella-Kirschtomaten Spieße an Pesto
- Gefüllte Zucchini-Körbchen mit Hackfleisch, Pinienkerne und Rosinen
- Lachstatar auf Ciabatta-Crostini
- Gegrillte rote Paprika an Basilikum-Vinaigrette und Parmesan
- Karamellierte Karotten in Thymian und hellem Balsamico
- Schalotten in Honig-Balsamico Dressing
- Crema Toscana
- Auberginen-Creme
- Brotstation

Hauptspeisen:

- Cannelloni mit Ricotta-Eier Füllung mit Parmesan und brauner Butter
- Lammkeule (o. Knochen, in Scheiben portioniert) in Rotwein-Balsamico Reduktion
- Hähnchenoberschenkel in Mediterranem Gemüse (o.Knochen)

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Gemüsereis

Desserts:

- Mousse Au Chocolat
- Crème Brûlée
- Joghurtmousse an Himbeer-Weinsauce

Preis pro Person inkl. MwSt.:	55,50 €
Auf- und Abbau	180,00 €

Beispiel 4:

Sektempfang mit Fingerfood:

- Hähnchenspieße Yakitori
- Falafel an Minzjoghurt
- Minifrühlingsrollen an Chilisauce

Vorspeisen:

- Gegrillte rote Paprika in Basilikumvinaigrett
- Eingelegte Schalotten in Balsamico-Honig Dressing
- Karamellierte Karotten mit Thymian
- Büffelmozzarella-Kirschtomaten Spieße an Pesto
- Kartoffeltorte mit Hähnchensalat und Avocado gefüllt
- Tabouleh
- Lachscarpaccio
- Quiches mit Zwiebel-Speck und Saure Sahne auf Platte serviert
- Tomaten-Zwiebelsalat mit Koriander
- Rucolasalat mit eingelegten Birnen und Parmesanflocken
- Brotkorb

Hauptspeisen:

- Rinderbraten in Rotwein gegart an Gemüsejus
- Lammbraten (o. Knochen) in Balsámico-Rotweinreduktion, mediterranen Kräutern
- Hähnchen (o. Knochen, o. Haut) in Rosmarin-Knoblauch Sauce
- Fischfilets mediterraner Art mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Parmesan, Zitronen, frische Kräuter und Olivenöl

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Gemüsereis

Live Cooking:

- Penne Rigate an Spinat-Gorgonzolasahne und gegrilltem Gemüse, dazu Basilikumschaum

Desserts:

- Hollunderblüten Panna Cotta an Himbeer-Rotweinreduktion
- Mousse Au Chocolat
- Erdbeer-Mascarpone Becher

Preis pro Person :	65,50 €
Pfanne, Brenner, Gas	270,00 €
Koch und Hilfskoch	500,00 €
Auf- und Abbau	180,00 €

Ob Live Cooking, Fingerfood-Empfang, Buffet oder Tafel....

Als langjährig erfahrenes Unternehmen lassen wir diesen wichtigen Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Höhepunkt werden.

Wir sind besonders spezialisiert auf Events für größere Gesellschaften (70-450 Personen).

Ganz gleich, ob ein Rundum-Service oder nur Catering in allen nur denkbaren Varianten gewünscht wird: Sie als Brautpaar teilen uns den gewünschten Charakter und Ihre ganz persönlichen Wünsche sowie den geplanten Umfang Ihrer Traumhochzeit mit und wir setzen Ihre Ideen und Wünsche professionell um, mit unserer gewohnten Liebe zum Detail.

Unser Anspruch ist immer, ein stimmiges, maßgeschneidertes Ergebnis für unsere Kunden zu erzielen.

Nach einer ersten Besprechung, in dem wir Ihre Wünsche und Vorstellungen genau erfahren, beginnt unsere Arbeit, bei der wir als Team aufgehen.

Wir übernehmen Ihre Bewirtung:

falls Sie eine Location haben. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit Leckerbissen aus der ganzen Welt.

Ob Sie ein ganzes Lamm grillen oder feines Fingerfood anbieten möchten, wir organisieren in komplettem Umfang Ihre Bewirtung.

Ob Fingerfood Empfang, Buffet, Live Cooking oder Tafel, Sie legen den Serviceumfang fest und wir setzen Ihre Wünsche um.

Grillevents:

Ideal für Sommerfeste, Grill-Events, hochwertiges Hochzeit-Catering, oder Firmen-Events: wir haben uns auf das professionelle Zubereiten von hochwertigem Fleisch auf dem Grill spezialisiert. Erleben Sie ein authentisches argentinisches Barbecue!

Kalbs- oder Rind-Entrecôte

Ganzes Salzwiesenlamm am Spieß

Premium-Beef

Roast-Beef

Filetsteaks vom argentinischen Rind

Fisch

Spanische Chorizo

Wir organisieren die Location und übernehmen die Bewirtung:

Wir finden für Sie die richtige Location! Ob auf dem Schiff, auf dem Land, in der Stadt..., ob in Ihrer Stadt oder in einem Chateau in Burgund: wir machen alles möglich für Sie!

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Das rundum Paket:

Wir können auch die ganze Organisation für Sie übernehmen:
von der Einladung bis zur Unterkunft der Gäste
Kinderbetreuung
Lacation, Formalitäten, Ausstattung
Dekoration und Blumen
Bewirtung
Danksagungen

Bei der Auswahl von Eventpersonal für eine Veranstaltung achten wir lückenlos auf einen fachkompetenten und versierten Service. Damit es in allen Bereich auf einem Event einen reibungslosen Ablauf gibt arbeiten wir seit vielen Jahren in engen und persönlichen Teams zusammen.

Unsere Mitarbeiter sind motiviert und werden regelmäßig in allen Breichen professionell geschult und weitergebildet, damit Sie und Ihre Gäste die Veranstaltung zu jedem Anlass voll und ganz genießen können.

Gern erhalten Sie individuelle Informationen von uns zu:

Serviceleitung
Chef de cuisine
Servicepersonal
Souschef
Barkeeper

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Lassen Sie sich inspirieren.... Sie werden begeistert sein!