



**WENGERT CATERING**

TRADITION TRIFT MODERNE

**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.

01 / ÜBER UNS



# Tagungspakete

02 / PAKETE



## GOURMET

### Vormittag

Getränkepauschale über den ganzen Tag Kaffee | Tee  
Espresso-Bar  
Mineralwasser | Säfte  
Joghurt-Müsli im Gläschen | Obstkorb  
Mini Schinken-Käse-Croissant | Waffeln  
Belegte Mini Ciabattabrötchen

### Mittagsbuffet

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

### Nachmittag

Getränkepauschale  
1 Blechkuchenstück  
1 Mini Muffin | Obstkorb

## EXKLUSIVE

### Vormittag

Getränkepauschale über den ganzen Tag  
Kaffee | Tee | Mineralwasser  
Saftschorlen | Softdrink  
Butterbrezel | Obstkorb

### Mittagsbuffet oder Imbiss

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

### Nachmittag

Kaffee | Tee |  
Getränkepauschale  
1 Mini Plundergebäck | 1 Mini Muffin

## BASIC

### Vormittag

2 Kaffee oder Tee  
1 Mineralwasser 0,5l | 1 Fruchtsaft 0,2l  
Butterbrezel

### Mittagsbuffet oder Imbiss

Buntes Salatbuffet | 2 Hauptgänge nach Wahl  
2 Beilagen nach Wahl  
1 Vegetarisches Gericht  
Gemüsevariation  
1 Mineralwasser 0,5l | 1 Fruchtsaft 0,2l

### Nachmittag

1 Kaffee oder Tee | 1 Mineralwasser 0,5l  
1 Fruchtsaft 0,2l  
1 Mini Plundergebäck

GERNE FREUEN WIR UNS AUCH AUF IHRE WÜNSCHE

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN WIE PERSONAL ODER TISCHWÄSCHE WERDEN  
GESONDERT GERECHNET

GERNE SENDEN  
SIE UNS IHRE  
WÜNSCHE ZU

# Mittagsbuffet

03 / SPEISEN



## SALAT

## HAUPTGANG A

## HAUPTGANG B

## BEILAGE

## VEETARISCH

## GEMÜSE

## DESSERT

Buntes Salatbuffet

Hausgemachte  
Maultaschen

Putengeschnetzeltes  
in Currysoße

Spaghetti Bolognese  
oder Carbonara

Hähnchenbruststreifen  
„Terijaki“

Geschn. Schweinefilet  
in Champignonrahmssoße

Schnitzel vom Schweine-  
rücken „Jäger Art“

Hausgemachter  
Hackbraten

Hähnchen Cordon Bleu

Krustenbraten

Ungarischer  
Rindergulasch

Seelachsfilet  
natur oder gebacken

Rindergeschnetzeltes  
„Stroganoff“

Ochsenbäckle in  
Rotweinsoße

Rotbarschfilet in Sah-  
nesoße

Kalbsgeschnetz-  
tes Züricher Art mit  
frischen Champignons  
in Sahnesoße

Truthahnsteak  
„American Style“

Reis / Wildreis

Röstisticks

Spätzle

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

Serviettenknödel

Nudeln

Bauernkartoffeln

Bratkartoffeln

Schupfnudeln

Wedgeskartoffeln

Gebratene Nudeln

Asia Reispfanne

Ricotta Spinat-  
Tortellini

Gemüsemaultaschen

Gemüselasagne

Kässpätzle

Gemüseküchle  
überbacken

Gnocchis mit  
med. Gemüse  
und Tomatensoße

Pilzragout in Sahne an  
frischen Semmelknödeln

Gemüsevariation

Mousse au  
chocolate

Panna Cotta  
mit Fruchtsoße

Bounty  
Mousse

Walnuss  
Creme

Rote Grütze  
mit Vanillesoße

Früchtequark

Pudding

Fruchtjoghurt

**SALATBUFFET+HAUPTGANG A+HAUPTGANG B**

**+2 BEILAGEN+VEGETARISCH+GEMÜSE+DESSERT**

GERNE BEREITEN WIR SPEISEN NACH IHREN WÜNSCHEN ZU

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN WIE PERSONAL ODER TISCHWÄSCHE WERDEN  
GESONDERT GERECHNET

GERNE SENDEN  
SIE UNS IHRE  
WÜNSCHE ZU

# Mittagsimbiss

## IN THE BOWL - AN AUSGABESTATIONE

Currywurst Spezial mit Ciabatabrötchen

Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Chili con Carne mit frischem Fladenbrot

Mediterrane Nudelpfanne

Linguine mit fr. Blattspinat und Kirschtomaten

Gyroseintopf

Bunte Salatbowl

Mediterranes Gemüserisotto

Schupfnudelpfanne mit mediterranem Gemüse

---

UNSER PERSONAL RICHTET DIE SPEISEN, VOR DEM KUNDE, AN AUSGABESTATIONEN AN



# Getränke pauschale

05 / GETRÄNKE



## 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

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

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

VERANSTALTUNGS  
DAUER

bis 7h

GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN AUCH EINE PASSENDE GETRÄNKEPAUSCHLE  
NACH IHREN VORSTELLUNGEN ZUSAMMEN

# Serviertes 4 Gänge Menü

06 / SERVIERT



## EXCLUSIVE

### Vorspeise

Taschen vom Graved Lachs gefüllt mit Scampifarce an Ruccola mit Honig-Dillsenf dressing, 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

Bunter Salatteller der Saison

### Suppe

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

### Hauptgang

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

### Vegetarisch

Couscous Bowl mit Karotten und Zuckerschoten

### Dessert

Bountymousse im Gläschen

---

BEI EINEM SERVIERTEN MENÜ BENÖTIGEN SIE 1 SERVICEKRAFT AUF CA. 15 GÄSTE

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERECHNET

# Cassisches Buffet

07 / BUFFET



## EXCLUSIVE

### Vorspeise

Rotholzlachs | Apfelmeerrettich  
Graved Lachs | Honig-Dillsenfsoße  
Roastbeef rosa gebraten  
Sauce Remoulade  
Entenbrust gebraten auf Orangensalat Sauce  
Cumberland

### Suppe

Jagd-Fasanenkraftbrühe mit  
Brustfleischklößchen

### Hauptgang

Medaillons vom Rind | Schwein | Pute Lamm  
Bratensoße | Pilzrahmsoße  
Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison

### Vegetarisch

Waldpilzragout mit Serviettenknödel

### Dessert

Mousse Cassis mit roten Johannisbeeren oder  
Himbeer-Mandelmousse  
Schokonudeln mit frischen Früchten  
auf Vanillesoße

## BASIC

### Vorspeise

Frischer Marktsalat mit Essig-Öl  
Kräuter-Joghurtdressing

### Suppe

Festtagsuppe mit Maultäschle | Flädle Gries-  
klößchen | 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

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERECHNET

# Italienisches Buffet

08 / BUFFET



## EXCLUSIVE

### Vorspeise

Antipasti | Tomato Mozzarella  
Luftgetrockneter Schinken auf Cantaloupmelone  
Frische Blattsalate mit Ital. Dressings  
Garnelen im weißen Balsamico-Zitronendressing  
Vitello tonato mit Apfelkapern  
Ruccola mit Parmesanspäne | Italienische Brotauswahl

### Suppe

Minestrone

### Hauptgang

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

### Vegetarisch

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

### Dessert

Weinbergpfirsich Panna Cotta | Tiramisu | Limoncellocreme

## BASIC

### Vorspeise

Antipasti  
Tomate Mozzarella  
Parma Schinken auf Cantaloupmelone  
Frische Blattsalate mit  
Ital. Dressing und Kräuterjoghurdressing  
Salami Spezialitäten  
Italienische Brotauswahl

### Hauptgang

Putenmedaillons mit Gorgonzolasoße  
Schweineschnitzel mit Schinken und Salbei  
gefüllt, Zitronensöble  
Verschiedene Pastasorten mit  
Tomatensoße

### Vegetarisch

Pasta Linguine Bowl (Live zubereitet)

### Dessert

Panna Cotta | Capuccino Mousse

## KALT

### Hauptgang

Antipasti | Tomato Mozzarella  
Luftgetrockneter Schinken  
auf Cantaloupmelone  
Frische Blattsalate mit Ital. Dressing  
Garnelen im weißen  
Balsamico-Zitronendressing  
Vitello tonato mit Apfelkapern  
Ruccola mit Parmesanspäne  
Basilikumlachs mit Tomatendipp  
Hähnchenbrustfilet auf Fenchelstreifen mit  
Limettendipp  
Meeresfrüchtesalat | Salamispezialitäten  
Käsespezialitäten  
Italienische Brotauswahl

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Tiramisu oder Limoncellocreme

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERRECHNET

# 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 Aussteller oder andere Dienstleister 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 versuchen 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 Salbe



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.

## 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-terranean 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.

AXEL WENGERT //  
KÜCHENCHEF

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.



# Impressionen

← KONFERENZ  
← TOILETTEN  
← TIEFGARAGE



