

# WENGERT CATERING



TRADITION  
TRIFFT  
MODERNE

**UNSER TEAM STEHT FÜR  
MEHR ALS 25 JAHRE  
ERFAHRUNG IM BEREICH**

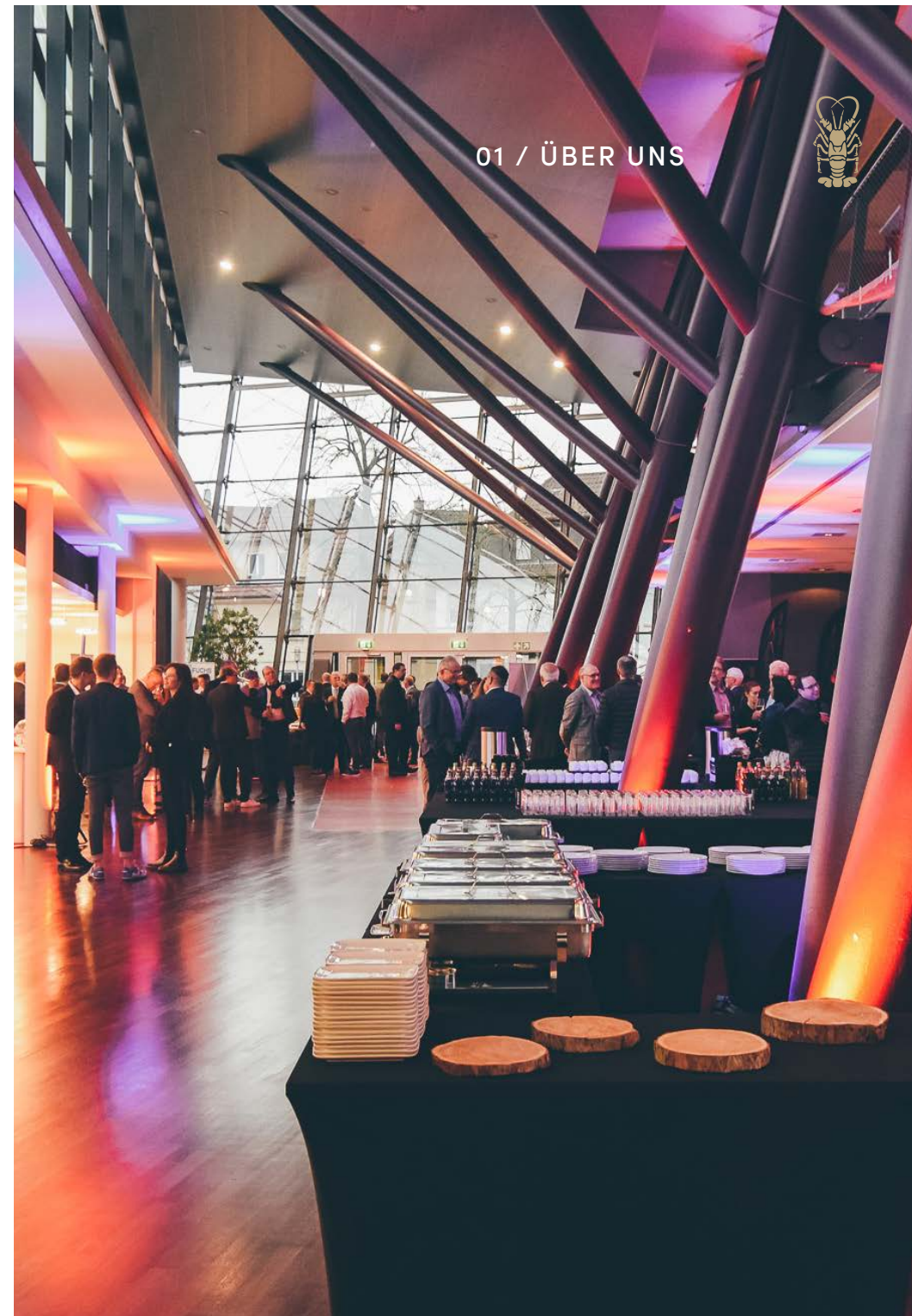
*Full Service  
Catering*

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

SB-Getränkepauschale über den ganzen Tag  
Filter-Kaffee | Tee | Espresso-Barwagen  
Mineralwasser | Saftchorlen | 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 Donut | Obst-Bar

### Personal

Servicepersonal | Köche | Spülkraft

### Equipment

Schwarzen Buffet Stretchhussen  
Geschirr und Gläser

### Logistik

Anfahrt | Abfahrt | Aufbau | Abbau

100€ PRO PERSON\*

## EXCKUSIVE

### Vormittag

SB-Getränkepauschale über den ganzen Tag  
Filter-Kaffee | Tee | Mineralwasser  
Saftchorlen | 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

85€ PRO PERSON\*

## 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

75€ PRO PERSON\*

\* inkl. MwSt. = Für Tagungsveranstaltung 6-9h

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 Champignonrahmsoße

Schnitzel vom Schweinerü-  
cken gefüllt mit getrockneten  
Tomaten

Gefülltes Pollo fino  
(Hähnchen-Oberschenkel)

Hähnchen Cordon Bleu

Krustenbraten

Ungarischer  
Rindergulasch

Rotbarsch  
natur oder gebacken

Rindergeschnetzeltes  
„Stroganoff“

Ochsenbäckle in  
Rotweinsoße

Rotbarschfilet in Sahne-  
soße

Kalbsgeschnetzeltes  
Züricher Art mit frischen  
Champignons  
in Sahnesoße

Truthahnsteak  
„American Style“

Kalbsschmorbarten aus  
dem Backofen

Reis / Wildreis

Ofen-Kartoffeldrillinge  
an Rosmarin und  
Meersalz

Spätzle

Kartoffelgratin

Kartoffelknödel

Serviettenknödel

Nudeln

Bratkartoffeln

Schupfnudeln

Wedgeskartoffeln

Gebratene Nudeln

Asia Reispfanne

Ricotta Spinat-  
Tortellini

Gemüsemaultaschen

Gemüselasagne

Kässpätzle

Linguine in fruchtiger  
Tomaten-Gemüsesoße  
mit Minze

Gnocchis mit  
med. Gemüse  
und Tomatensoße

Pilzragout in Sahne an  
frischen Semmelknödeln

Buntes Ofengemüse der Saison

Mousse au  
chocolate

Panna Cotta  
mit Fruchtsoße

Bounty Mousse

Walnuss Creme

Exotic Fruchtmousse

Rote Grütze  
mit Vanillesoße

Cheescakemousse

Pudding

Himbeer-Baisercreme

SALATBUFFET+HAUPTGANG A+HAUPTGANG B

+2 BEILAGEN+VEGETARISCH+GEMÜSE+DESSERT

GERNE SENDEN  
SIE UNS IHRE  
WÜNSCHE ZU

GERNE BEREITEN WIR SPEISEN NACH IHREN WÜNSCHEN ZU



# Mittags Imbiss

## ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN BUFFET 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 Gemüseisotto

Schupfnudelpfanne mit mediterranem Gemüse

---

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



# Getränkepauschale

05 / GETRÄNKEPAKET



## 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

45,00€ PRO PERSON

## 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

39,00€ PRO PERSON

## 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

32,00€ PRO PERSON

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 Kartoffelimbals  
buntes Gemüse

### Vegetarisch

Couscous Bowl mit Karotten und Zuckerschoten

### Dessert

Bountymousse im Gläschen

46€ PRO PERSON

42€ PRO PERSON

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERECHNET

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

# Klassisches Buffet

07 / BUFFET



## EXCLUSIVE

### Vorspeise

Komposition von edlem Räucherfisch  
Apfelmeerrettich und Honig-Dillsenf-  
soß

Hauchdünne Scheiben vom Pfeffer-  
krusten-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

### 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

52€ PRO PERSON

37 € PRO PERSON

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERECHNET



# Italienisches Buffet

08 / 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

52€ PRO PERSON

## 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

Putenmedaillons in Kräuteröl gebraten  
Schweineschnitzel mit Schinken  
und Salbei gefüllt  
Gorgonzolasoße | Zitronensoße | Tomatensoße  
Verschiedene Pastasorten

### Live Cooking Vegetarisch

Pasta Linguine Bowl

### Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Capuccino Mousse

42,00€ PRO PERSON

## 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

44,00€ PRO PERSON

SERVICE PERSONAL  
WIRD GESONDERT  
GERECHNET

# 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 WENBERT //  
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.

## 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



KRÄUTER-JOGHURT  
DRESSING

BALSAMICO-OLIVENÖL  
DRESSING

WIR FREUEN UNS  
NEUE FOLLOWER  
Instagram  
@WENGERT\_CATERING





MEDITERRANER  
NUDELSALAT









