Hochzeit

DWENGER

Catering & Events

Das Hochzeitscatering muss passen wie das Brautkleid

Die kulinarische Betreuung einer Hochzeit ist stets etwas ganz Besonderes, jeder Anlass braucht das passende Essen.
Die angegebenen Speisenvorschläge sollen Ihnen dabei helfen und dienen als Orientierung.
Sie können selbstverständlich gerne nach Ihren Wünschen, zwischen den Vorschlägen die Produkte tauschen oder ganz individuell nach ihren Geschmack ergänzen.

Gerne erstellen wir Ihnen im Rahmen eines persönlichen Gesprächs ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ausgerichtetes, individuelles Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Inhalt:

Seite: 3	Fingerfood nach der Trauung
Seite: 4	Polterabend Buffet
Seite: 5	Hochzeit BBQ 1
Seite: 6	Hochzeit BBQ 2
Seite: 7	Hochzeit Buffet 1
Seite: 8	Hochzeit Buffet 2
Seite: 9	Hochzeit Menü 1
Seite: 10	Hochzeit Menü 2
Seite: 11	Mitternachts- Snack
Seite: 12	Zelte und Ausstattung
Seite: 13	Locations und Highlights
Seite : 14	Personal, Getränke und Equipment

Alle Preise enthalten die z. Zt. gesetzliche MwSt.

Fingerfood nach der Trauung

Yakitori-Spieße am Bambusstick

- Chicken-Spieß "Hawaii" mit Ananas
- Chicken-Spieß "Double" mit marinierter Hähnchenbrust

Preis pro Person
23,50 €

ab 10 Personen

Asiatische Köstlichkeiten

- Garnelen im Kartoffelmantel
- Geflügelnuggets im Knuspermantel
- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
- Mozzarella Sticks

Herzhaftes Fingerfood

- Hackbällchen mit BBQ-Sauce
- Tomaten-Mozzarella-Spieß

Raffinierte Canapétaler

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill
- Roastbeef und Kräuterbutter

Saucen und Dips

- Asia Sauce, süß-sauer
- Mango-Dip, fruchtig

Wir kalkulieren 10 Stück pro Person.

Polterabend Buffet

Vorspeisen

- Hausgemachter Nudelsalat mit Kräutern und Fleischwurst
- Tomaten & Mozzarella und Basilikum
- Partyfrikadellen mit Senfdip
- Hamburger Kartoffelsalat mit Speck und Schalotten
- vegi. Bulgur-Salat mit Peperoni und Minze
- Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl mit Kräuter und Limonenbutter

Preis pro Person
24,95 €

ab 20 Personen

Hauptspeisen

- Herzhafter Spanferkelbraten mit Dunkelbier-Sauce
  dazu Prinzessbohnen mit Bacon und kleine Röstkartoffeln

- vegi. Gemüse-Pfanne „Asia-Art“ mit frischen WOK Gemüse
  süß-saurer Sauce und raffinierten Mie-Nudeln

Dessert

- Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce

Hochzeit BBQ 1

Vom Grill

- Huftsteak vom Rind mit Kräuter-Chilipaste gewürzt
- Indisch gewürzte Hähnchenbrust mit Curry und Ingwer
- Tandoori-Lammkotelette
- Würzige Grillbratwurst
- Lachsfilet mit Limonen Butter in der Folie gegart
- Spieße mit knackigem Sommergemüse

Preis pro Person
35,95 €

ab 30 Personen

Von der BBQ-Station

- Geschmorte Spanferkelkeule mit „Mojo Picon“
  (scharfer Knoblauch-Paprika-Dip)
  dazu Baskisches Gemüse und Röstkartoffeln

Dip`s

- Senf, Ketchup, BBQ-Sauce und Currysauce

Vom Buffet

- Cole-Slaw-Salat mit Weißkohl, Möhren und Senfdressing
- Gegrillte Anti Pasti Auswahl mit Kräutern und Öl
- Mediterraner Nudelsalat mit Paprika und Mais
- Kartoffelsalat aus Rosmarinkartoffeln,
  mit knusprigen Bacon und Schalotten
- Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl
  mit Grill- und Kräuterbutter

Dessert

- Schokoladen Mousse mit Vanillesauce
- Obstsalat der Saison mit Vanille-Sauce

Hochzeit BBQ 2

Vom Grill

- Sate-Spieße vom Schweinefilet
- Zart marmoriertes Rindersteak
- Lammkotelett in Rosmarin und Olivenöl mariniert
- Französische Merguez-Würstchen
- Garnelenspieß mit Zitronen-Öl

Preis pro Person
37,95 €

ab 30 Personen

Vegetarisches vom Grill

- Schafskäse mit mediterranen Kräutern und Olivenöl
- Geschwenkte Kartoffelspalten mit Sourcream

Dip`s

- Salsa-Sauce, BBQ-Sauce, Curry-Sauce
- Limonen-Joghurt-Dip

Vom Buffet

- Tomate & Mozzarella in Basilikum-Pesto
- Auswahl an eingelegtem Gemüse
  mit Balsamico und Olivenöl
- Nudelsalat mit Paprika, Tomaten
  und gerösteten Pinienkernen
- Marokkanischer Gemüse-Cous Cous
  mit Blattpetersilie und Joghurt-Dip
- Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl
  mit Grill- und Kräuterbutter

Dessert

- Mascarponecreme mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Erdbeermark

Hochzeit Buffet 1

Suppe

- Altenländer Hochzeitssuppe
  mit frischem Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen

Vorspeisen

- Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Saftiges Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
- Mozzarellakugeln und Cherrytomaten in Basilikum-Pesto
- Blattsalat Variation mit zweierlei Dressing
- Raffinierte Käseauswahl mit Trauben
- Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl
  mit Land- und Limonenbutter

Preis pro Person
48,50 €

ab 30 Personen

Hauptspeisen

- Rinderbraten mit frischen Kräutern und Champignons,
  bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und
  Rosmarinkartoffeln

- Zarte Maispoulardenbrust mit Zitronen-Thymiansauce,
  geschmortes Zucchini- Tomatengemüse
  und geschwenkte Gnocchi

Dessert

- Frischer Obstsalat mit geschlagener Sahne
- Mascarpone-Creme mit frischen Früchten

Hochzeit Buffet 2

Suppe

- Fruchtig-scharfe- Curryrahmsuppe
  mit marinierten Hähnchenbruststreifen

Vorspeisen

- Gebeizter Rotholzlachs mit Limonen-Meerrettich
- Über Buchenholz geräuchertes Forellenfilet
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cumberlandsauce
- Gebratene Riesengarnele auf Aioli-Creme
- Zartes Rinder-Carpaccio auf Rucolasalat
  mit Parmesanspänen
- Bunte Salatauswahl mit Balsamico-Dressing
- Internationale Käseauswahl mit Trauben
- Dazu reichen wir eine gemischte Brotauswahl
  mit Rahm- und Pfefferbutter

Preis pro Person
49,50 €

ab 30 Personen

Hauptspeisen

- Kalbsmedaillons auf Tomatenragout
  mit rosa Pfeffermarinade, zarten Gemüse
  und Thymiankartoffeln

- Norweger Lachsteak mit Meersalz und groben Pfeffer
  dazu einer Pinot Grigio Sauce und Aroma Reis

Dessert

- Creme Brulee mit karamellisiertem Rohzucker
- Panna Cotta mit Fruchtmark

Hochzeit Menü 1

Preis pro Person
48,50 €

ab 20 Personen

Vorspeise

Salatkomposition in Himbeer-Balsamico-Vinaigrette
mit warmem Ziegenkäsetaler in Honig-Rosmarin,
Kräuter-Croutons und gerösteten Pinienkernen

Suppe

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Garnelenspieß

oder

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen
und Chesterstange

Hauptgang

Gekräutertes Jungschweine-Lendchen auf Thymianjus,
Brokkoli in Nussbutter mit gerösteten Mandeln,
gratinierte junge Kartoffeln

Dessert

Creme Caramel
mit frischen Früchten

Hochzeit Menü 2

Preis pro Person
49,50 €

ab 20 Personen

Vorspeise

Mediterraner Vorspeisenteller
Parmaschinken auf Melone
Tomate-Mozzarella-Spieß
Gebratene Garnelen mit Ajoli-Joghurtcreme
dazu kleine Dip-Balls *(Weizenbrötchen)*

Suppe

Rahmsuppe vom grünen Pfeffer
mit frischen Feigen abgerundet mit Pernod

Zwischengang

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit getrüffeltem Rahmspinat und Kartoffelrösti

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rosmarinsauce
Bohnenbündchen im Baconmantel
glasierte Fingermöhren, Sauce Hollandaise
und Röstkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark

Mitternachts Snacks

Die Klassiker

- Gulaschsuppe mit Dip-Balls (kleine Weizenbrötchen)
- Chili con Carne/ Chili sin Carne mit Fladenbrot
- Mini Currywurst mit fruchtiger und
  scharfer Currysauce und frischen Baguette
- Mini Schaschlik mit fruchtig scharfer Puszta-Sauce
- Sate-Spieße mit zweierlei Dip´s
- Yakitori-Hähnchenspieße mit Mango Dip

Preis pro Person
ab 6,50 €

ab 20 Personen

Käse Internationale Auswahl

- Internationale Käseauswahl mit
  Schnitt- und Weichkäste, überwiegend am Stück
  mit Tauben und Nüssen.
  Dazu reichen wir eine Brotauswahl mit Baguette
  Ciabatta, Pumpernickel und kleinen gemischten Brötchen

Etwas Süßes zum Schluss

- Klassische und moderne Hochzeitstorten
- Mini Kuchenauswahl zum snacken
- Frischer Butterkuchen vom Blech
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Hochzeitszelte und Ausstattung

Zelte

- Sie planen Ihre Hochzeit etwas größer oder möchten diese komplett ausrichten lassen? Wir bieten Ihnen das gesamte Arrangement von Speisen, über Getränke, die komplette Ausstattung wie Bestuhlung, Bars, Dekoration, Geschirr bis hin zu Zelten. Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne Personal wie Köche, Servicekräfte sowie Auf- und Abbau usw. zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

Locations

Räume auf Zeit

- Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und unserer Kontakte sind wir in der Lage, Ihnen für Ihre Hochzeitsfeier spezielle Locations zu vermitteln. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie kleine Familienfeste oder große Veranstaltungen ausrichten möchten

Zubuchbare Highlights

Oh, schau mal…

- Selbstverständlich sind wir Ihnen auch behilflich wenn es um Hochzeitstorte, Blumenschmuck, Oldtimer, Hochzeitskutschen, Fotografen, Dj´s oder Bands für Ihre Hochzeit geht.

Personal

Tischlein deck dich….

- Das komplette Personal für die Bewirtung Ihrer Gäste, ob Köche, Service- und Schankpersonal. Gerne stellen wir Ihnen diese nach Wunsch zur Verfügung.

Getränke

gekühlt oder gebrüht….

- Gerne servieren wir Ihnen auch die gewünschten Getränke, ob Softgetränke, frisches vom Fass, heißes aus der Kanne oder schmackhafte Cocktails vieles steht zur Verfügung.

Equipment, Geschirr und Gläser

Verleih –Service…

- Unser Verleih-Service vermietet nicht nur Gläser, Besteck und Porzellan, sondern auch eine große Auswahl an Mobiliar und Zubehör

Ihre Wünsche sind willkommen

Dies sind nur einige Vorschläge für Ihre Hochzeit
sehr gerne stellen wir Ihnen auch ganz individuell nach
Ihren Wünschen Speisen und Ausstattung zusammen.

Wir bieten Ihnen darüber hinaus gerne unseren Komplettservice an.

Schauen Sie einfach mal in unseren Hauptkatalog unter:
www.dwenger.de

Alle Preise enthalten die z.Zt. gesetzliche MwSt., zzgl. Lieferkosten