

Unser Catering für Ihr Event!



Für jeden Anlass die passende Location.



...zum Beispiel in Ihrem Garten.

Individuell auf Ihre Örtlichkeiten angepasst liefern wir Ihnen das gesamte Equipment und die Deko, die Speisen und Getränke sowie das Küchen- und Servicepersonal.





Für Sie Privat

Sie planen eine große Feier und suchen nach einer entsprechenden Räumlichkeit.

Gern unterstützen wir Sie dabei.

Wir vermitteln Ihnen eine Lokalität oder kommen zu Ihnen nach Hause und bewirten Sie und Ihre Gäste mit Speisen und Getränken, statten Sie mit dem gesamten Equipment aus, helfen Ihnen bei der Dekoration und kümmern uns um den musikalischen Rahmen.

Wir betreuen Sie persönlich, nehmen uns Zeit und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, welches auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Anbei finden Sie eine Auswahl unserer Menü- und Buffetvorschläge oder teilen Sie uns einfach per E-Mail an: concept@wolfsburg.de Ihre Wünsche mit.

"Freude an der Arbeit läßt das Werk trefflich geraten."

Aristoteles



Für Ihr Unternehmen

Sie suchen eine Event-Location für Ihr Unternehmen? Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Räumlichkeit: Seminare, Tagungen, Speed-Dining, Jubiläen oder Partys.





Fingerfood (Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück / Mindestbestellwert 150,00 €)

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen unser Fingerfood Angebot.

KALT IM GLAS	Stück	Bruttopreis
Kirschtomate-Mozzarellakugeln / Pesto	1	2,80 €
Tomaten-Brotsalat / Kalamata-Oliven / Schafskäse	1	2,80 €
Bulgursalat / Rosinen / Pinienkerne / Koriander / Böhnchen	1	2,80 €
Caesar's Salad / Croûtons / Parmesanspänen	1	2,80 €
Ziegenfrischkäsemousse / Antipastigemüse	1	2,80 €
Minifrikadelle / hausgemachter Kartoffelsalat	1	3,00 €
Gebratene Maishuhnbrust / Belugalinsen	1	3,00 €
Orientalischer Cous-Cous- Salat / Kokoshühnchen	1	3,50 €
Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen	1	3,50 €
Matjestatar / Pumpernickel / Meerrettich / Spreewälder Gurke	1	3,70 €
Lachstatar / Pumpernickel / Kaviar	1	4,00 €
Geräucherte Entenbrust / Belugalinsensalat / Preiselbeeren	1	4,00 €
Glasnudelsalat / Seetang / Lachs / schwarzer Sesam	1	4,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef / hausgemachter Kartoffelsalat	1	4,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef / weiße Bohnen / Rucola	1	4,00 €
Garnelencocktail / grüner Spargel / Kerbel	1	4,50 €
WARM IM GLAS	Stück	Bruttopreis
Tortilla- Flammkuchen / Sour Crème	1	2,00 €
Quiche Lorraine - klassisch	1	2,00 €
2 Stück Falafel / Minzdip	1	2,80 €
2 Stück Samosa (gefüllt mit Erbspüree)	1	2,80 €
2 Stück Pikante Yakitori-Geflügelspieße / Erdnusssauce	1	2,80 €
Original VW-Currywurst / indisches Gold	1	3,50 €
Rotes Linsencurry / Kokosmilch / Tofu	1	3,50 €
Frikasee vom Maishuhn / grünen Spargelspitzen	1	4,00 €
Knuspergarnele / Chilisauce	1	4,50 €
Gebratene Jacobsmuschel / Wurzelgemüse / Pernodsauce	1	6,00 €

BELEGTE "BROTE"

	Stück	Bruttopreis
Tramezzini mit Rucola / Tomate / Frischkäse	1	1,60 €
Tramezzini mit Räucherlachs / Dillcreme	1	1,80 €
Tramezzini mit Parmaschinken / Oliventapenade	1	2,00 €

SUPPEN / FLASCHE & WECKGLAS

	Flasche 0,1l	Bruttopreis	Weckglas 0,2l	Bruttopreis
Pikante Gulaschsuppe	1	- €	1	5,00 €
Tomatencremesüppchen	1	2,80 €	1	5,50 €
Erbsensüppchen	1	2,80 €	1	5,50 €
Hochzeitssüppchen	1	3,50 €	1	5,50 €
Karotten-Vanillesüppchen	1	3,50 €	1	5,50 €
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	1	3,50 €	1	5,50 €
Kürbis-Ingwersüppchen	1	3,00 €	1	5,70 €
Getrübeltetes Kartoffelsüppchen	1	3,70 €	1	6,00 €
Steinpilzsüppchen	1	3,70 €	1	6,00 €
Tomatenconsomeé / Grießnocken	1	3,70 €	1	6,00 €
Thailändisches Kokossüppchen / Garnele	1	- €	1	7,00 €

DESSERT IM GLAS

	Stück	Bruttopreis
Obstsalat / Minze	1	2,50 €
Erdbeer-Minzsalat	1	2,90 €
Panna Cotta / Fruchtsauce	1	2,80 €
Brownie (glutenfrei)	1	3,20 €
Dinkel-Vollkorn-Brownie (vegan)	1	3,20 €
Topfenmousse / Mangoelee	1	3,30 €
Zweierlei Schokoladenmousse / Sauerkirschkompott	1	3,30 €
Crème brûlée	1	3,40 €
Bayerisch Crème / Heidelbeeren	1	3,40 €
Passionsfruchtmousse	1	3,40 €
Rhabarbercrumble / Mascarpone / Kakao	1	3,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt.



BUFFETVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

BUFFET 1

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Caesar's Salat / Parmesan / Croutons / Tomaten
Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen
Frischkäsemousse / Antipastigemüse

WARME SPEISEN

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Rahmlauch / Basmatireis
Geschmorte Kalbsbäckchen / Böhnchen / Kartoffelgratin
Trüffelravioli / Trüffelsauce / Kirschtomaten / Parmesan / Rauke

DESSERT

Vanillecreme / Karamelsauce
Schokoladenmousse / Saisonaler Obstsalat
Internationale Käseauswahl / Trauben / Feigensenf

48 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

BUFFET 2

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Garnelencocktail / grüner Spargel / Kerbel
Tomate / Mozzarella / Basilikumpesto
Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen

HAUPTSPEISEN

Gedünsteter Lachs / Riesling- Limonensauce
Geschmorte Lammschulter / Zitronenthymian / Knoblauch
Roastbeef in Olivenöl / Rosmarin
Penne rigate / Sahnesauce / Blattspinat

BEILAGEN

Backkartoffeln
Böhnchen
Basmatireis

DESSERT

Bayerisch Creme / Beeren
Passionsfruchtmousse / Pflaumenkompott
Feine Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Baguette

56 € pro Person

inkl. 7% MwSt.



MENÜVORSCHLÄGE AB 15 PERSONEN

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem tollen Menü.

MENÜ 1 Gebratenes Lachsfilet / Garnele / Kräuterfregola / Artischocken / Paprikaschaum

Gebratenes Rinderfilet / Morchelsauce / Romanesco / Kartoffelpüree

Warmer Schokoladenkuchen / Vanilleparfait / Birnenkompott

68 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 2 Karotten-Vanillesüppchen

Geschmorte Kalbsbäckchen / Thymianjus / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse / Mangochutney / Pistazieneis

48 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

Haben Sie Fragen und Wünsche?

Wir beraten Sie gern persönlich und individuell.



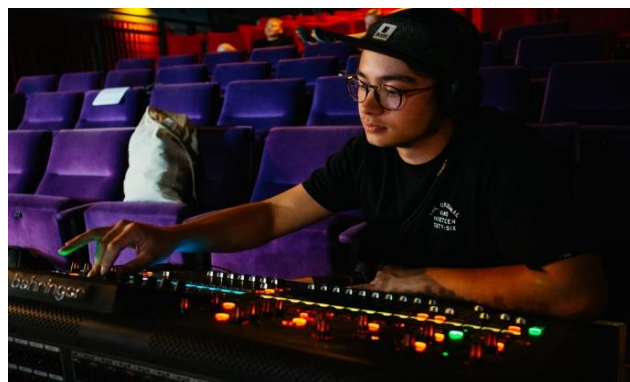
Personal



Dekoration



Equipment



Entertainment und Technik

Alles aus einer Hand!

Unser freundliches und gut geschultes Personal hat stets ein offenes Ohr für Ihre Wünsche. Bei der Dekoration und dem Equipment arbeiten wir mit Fachleuten zusammen und lassen uns immer wieder neu inspirieren. Für einen besonderen Rahmen sorgt das Unterhaltungsprogramm. Dazu bieten wir Ihnen Livemusik, DJ, Sound, Lichttechnik u.a.m.

Noch mehr Ideen und Wünsche? Vielleicht eine Candy-, Limonadenbar oder eine Fotobox?



Candybar



Limonadenbar



Alle Preise inkl. 19% MwSt.

EQUIPMENT	Stück	Bruttopreis
Bankett Stuhl	1	5,50 €
Stuhlhusse	1	2,50 €
Tisch, eckig 80x180cm	1	12,00 €
Tischwäsche, eckig 130x220cm	1	4,50 €
Tisch, rund D150cm	1	19,00 €
Tischwäsche, rund D280cm	1	6,50 €
Stoffserviette	1	0,65 €
Stehtisch	1	12,00 €
Stretchhuse weiß u. anthrazit / für Stehtisch	1	10,00 €
Vorspeisen-/ Kuchenteller, D22cm	1	0,36 €
Speisenteller, D31cm	1	0,38 €
Suppenschale inkl. untere	1	0,72 €
Kaffeetasse inkl. untere	1	0,72 €
Espressotasse inkl. untere	1	0,36 €
Gabel, cromargan	1	0,34 €
Messer, cromargan	1	0,34 €
Suppenlöffel, cromargan	1	0,34 €
Kaffeelöffel, cromargan	1	0,34 €
Kuchengabel, cromargan	1	0,34 €
Espressolöffel, cromargan	1	0,34 €

EQUIPMENT	Stück	Bruttopreis
Tortenheber	1	0,28 €
Wasserglas / Softdrinkglas	1	0,36 €
Biertulpe	1	0,36 €
Sekt-/ Champagnerglas	1	0,36 €
Weinglas	1	0,36 €

Grappaglas	1	0,26 €
Longdrinkglas / Tumbler	1	0,36 €
Shot-/ Spirituosenglas	1	0,26 €
Kaffeemaschine (Bonamat 12 Tassen)	1	15,00 €
Espressotabs	1	0,45 €
Nespressomaschine (doppelter Auslauf)	1	50,00 €
Aschenbecher (Glas)	1	0,15 €
Standaschenbecher	1	10,00 €
Bar (weiß, LED-Beleuchtung)	1	150,00 €
Heizstrahler (Pyramide)	1	60,00 €
Heizlüfter	1	15,00 €
Gasflasche	1	18,00 €
Mikrofon (kabellos), 2 Boxen, Mischpult, Endstufe	1 Set	150,00 €

PERSONAL	Einheit	Bruttopreis
Personal / Service	pro Stunde	auf Anfrage
Personal / Koch	pro Stunde	auf Anfrage
Personal / Auf- und Abbau	pro Stunde	auf Anfrage
Personal / Veranstaltungstechnik	pro Stunde	auf Anfrage

ANFAHRT	Bruttopreis
Anfahrtspauschale im Umkreis bis 10 Kilometer	auf Anfrage
Anfahrtspauschale im Umkreis bis 30 Kilometer	auf Anfrage
Anfahrtspauschale im Umkreis bis 50 Kilometer	auf Anfrage
Anfahrtspauschale im Umkreis über 50 Kilometer	auf Anfrage