

# alexander's CATERING



## HOCHZEITSBROSCHÜRE

[www.alexanders-catering.de](http://www.alexanders-catering.de)

# VORWORT

Seit mehr als 10 Jahren steht Alexander's Catering in der Region für gewissenhafte Planung, perfekte Organisation und professionelle Steuerung aller Gewerke im Rahmen Ihrer Hochzeitsfeier.

Vertrauen Sie unserem Team aus langjährigen Mitarbeitern – bestehend aus 30 Festangestellten und über 100 Aushilfen.

Den kulinarischen Möglichkeiten sind bei Alexander's Catering nur eine Grenze gesetzt: Ihr persönlicher Geschmack.

Unsere kreative Küche in Gourmet-Qualität steht für die Verbindung von Leidenschaft für gutes Essen und Perfektion. Ob klassisch oder modern, europäisch-mediterran, asiatisch oder vegan - lassen Sie sich von unseren Rezepten verwöhnen.

Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Hochzeit und genießen Sie, wie wir unseren Wahlspruch „Liebe zur Perfektion verbindet...“ in die Tat umsetzen.

# INHALT

<b>SPEISEN</b>	<b>4</b>	<b>LIVE-COOKING</b>	<b>25</b>
<b>SÜSSES</b>	<b>6</b>	<b>KOMPONENTEN MENÜ</b>	<b>26</b>
<b>FINGERFOOD</b>	<b>7</b>	<b>KOMPONENTEN GRILLBUFFET</b>	<b>26</b>
<b>BOWLS</b>	<b>9</b>	<b>MENÜ-FAVORITEN</b>	<b>27</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>10</b>	<b>EQUIPMENT</b>	<b>30</b>
<b>KOMPONENTEN BUFFETS &amp; GRILLBUFFETS</b>	<b>11</b>	<b>SERVICE-PERSONAL</b>	<b>32</b>
<b>BUFFET-FAVORITEN</b>	<b>14</b>	<b>GETRÄNKE</b>	<b>32</b>
<b>THEMEN-BUFFETS</b>	<b>18</b>	<b>LOCATIONS</b>	<b>35</b>
<b>GRILLBUFFET-FAVORITEN</b>	<b>21</b>	<b>REFERENZEN</b>	<b>39</b>

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen Ihnen ein vollständiges, individuelles Angebot.



Vegane Speisen werden mit einem Blatt gekennzeichnet. Vegetarische Speisen sind nicht extra markiert.



Wir sind Bio-zertifiziert. Bei Interesse können wir Ihnen Menü- oder Buffetkomponenten auch in Bio-Qualität anbieten.

Allergene und Zusatzstoffe werden von uns auf Wunsch in einem individuellen Angebot deklariert.

# SPEISEN

Ob Fingerfood, reichhaltige Buffets oder ausgeklügelte Menüs, eines ist allen gemeinsam: Die Gerichte überzeugen durch kreative Kombinationen, Geschmack, liebevolle Zubereitung und vor allem durch ihre raffinierte Präsentation.

Dabei schauen wir stets auf aktuelle Foodtrends und berücksichtigen Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Den kulinarischen Möglichkeiten ist bei Alexander's Catering nur eine Grenze gesetzt: Ihr persönlicher Geschmack.



## FINGERFOOD

Als kulinarische Aufmerksamkeit begleiten die liebevoll und kreativ angerichteten Kleinigkeiten jeden Empfang. Es gibt die unterschiedlichsten Arten an Fingerfood, doch eines haben sie alle gemeinsam - sie sind schnell von der Hand in den Mund zu genießen. Unsere köstlichen Appetithäppchen machen Lust auf mehr!



## BUFFET / LIVE-COOKING

Buffet bedeutet größtmögliche Auswahl an Speisen für Ihre Gäste. Daher ist das Buffet die beliebteste Speisendarreichungsform bei Hochzeiten. Immer beliebter wird das **Live Cooking**. Hier bereiten unsere Köche unterschiedliche Speisen direkt vor den Augen der Gäste zu.



## GRILLBUFFET

Der Grill steht hier im Mittelpunkt – denn das Herzstück unserer BBQ's ist das perfekt zubereitete Grillgut. Live, frisch und hochwertig vom Profi-Grill! Das Grillbuffet kombiniert Köstlichkeiten vom Grill mit Vorspeisen und Beilagen vom Buffet. Die Vielfalt und Auswahl stellen wir dabei immer individuell mit Ihnen zusammen.



## MENÜ

Eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens. Alle Speisen werden von uns vor Ort wie in einem Restaurant frisch zubereitet und den Gästen serviert. Gerne überzeugen wir Sie von unseren kreativen Menüs im Rahmen eines Probeessens.

## Beispielhafter Ablauf einer Hochzeitsfeier

Nachfolgend stellen wir Ihnen einen bewährten Ablauf einer Hochzeitsfeier vor.





## SÜSSES

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren verführerischen Leckereien. Egal ob ein Muffin, ein Stück frisches Obst oder ein cremiges Eis – unsere süßen

Häppchen lassen Naschkatzen-Herzen höher schlagen.

### Süßes Gebäck/Obst

#### Kuchen vom Blech

- Streuselkuchen, Schokokuchen, u.v.m

#### Saisonale Kuchen

- Mango-Crème-fraîche, Erdbeer-Joghurt, Limette-Sahne, u.v.m.

#### Teilchen

- Z. B. Nussecken, Rosinenschnecken, verschiedene Plunderteilchen

#### Muffins

- Z. B. Schoko-, Blaubeer-, Zitronen-Muffin, Cheesecake-Kirsch, Kürbis-Karotte 🌿, u.v.m.

#### Donuts

- Z. B. verschieden gefüllt, als Minis oder im Party-Mix

#### Obst der Saison

- Korb mit frischem Obst
- Platte mit aufgeschnittenem Obst



Weiteres süßes Gebäck und Preise auf Anfrage.  
Auch vegan 🌿 möglich.

## Eis

Wählen Sie verschiedene Eissorten für Ihre Feier aus einem großen Sortiment. Angeboten aus der Eistruhe portiniert in kleinen Bio Papp-Eisbechern

zur Selbstbedienung oder verteilt durch unsere Servicekräfte.

- Angebot an Frucht- und Milchspeiseeissorten (Auswahl kann je nach Saison variieren.)

im 130 g-Becher

Sorten und Preise auf Anfrage.



## FINGERFOOD

Die perfekte Begleitung zu Ihrem Sektempfang. Unsere Fingerfood-Kreationen sorgen für das gewisse Etwas und lassen sich bequem im Stehen genießen. Unsere vielfältige Auswahl

bietet für jeden Geschmack das Richtige. Jedes Stück wird ansprechend angerichtet, um Ihre Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch visuell zu begeistern.

### Fingerfood

#### Fleisch/ Geflügel

- Brioche mit Lebermousse und Preiselbeeren
- Tartelette mit Rindertatar und Estragon-Creme
- Bruschetta mit Parmaschinken und Melone

#### Fisch/ Garnelen

- Tartelette mit Lachstatar und Forellenkaviar
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs
- Pumpernickel-Törtchen mit Lachsforelle
- Brioche mit Kaviar-Creme und Dill
- Bruschetta mit Thunfisch-Creme und Oliven

#### Vegetarisch/ Vegan

- Brioche mit Taleggio und Feigen
- Grüne Erbsenmousse mit Minze auf Brotchip
- Tartelette mit Ziegenfrischkäse und Walnusskrokant
- Tartelette mit Tabuleh und Datteln
- Tartelette mit Rote Beete-Praline und Sesam
- Blumenkohl-Taler mit Nussbutter
- Bruschetta mit Curry-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Tomaten-Frischkäse-Creme
- Bruschetta mit Steinpilz-Mousse
- Bruschetta mit Avocado-Creme und Tomate 🌿
- Bruschetta mit Hummus, Walnüssen und Granatapfel 🌿
- Mini-Reisburger mit Wok-Gemüse 🌿

### Fingerfood (im Gläschen)

#### Fleisch/ Geflügel

- Kalbshaxe in Kräuterkruste auf Linsensalat
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Mousse
- Roastbeefröllchen an Dijon-Senf-Dip und Gurke
- Melone mit Parma-Schinken am Spieß
- Crêpe-Rolle mit geräucherter Pute und Paprika
- Chorizo-Spieß mit Safran-Aioli und Paprika
- Gebackene Dattel im Speckmantel (2 Stk.)
- Kleine Fleischbällchen mit Tomaten-Chutney
- Kleine Kalbfleischbällchen mit Mojo Picón
- Hähnchen-Ananas-Spieß mit Kokos-Creme
- Maispoularde in Mandel-Panade auf Couscous
- Entenbrust mit Pfifferlingsalat
- Yakitori-Spieß in Chili-Mango-Salat
- Saté-Spieß mit Chili-Erdnuss-Dip

#### Vegetarisch/ Vegan

- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen
- Gebratene und mit Aceto Balsamico marinierte Champignons am Spieß 🌿
- Kartoffel mit Trüffel im Asche-Mantel 🌿
- Falafel-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip 🌿

Weiteres Fingerfood und Preise auf Anfrage.





## Herzhafte Fingerfood-Sets

### SET „BASIC“ (4 Teile p.P.)

- Mini-Laugenbrezel & Laugenkonfekt 🌿
- Kleine Blätterteigtaschen, verschieden gefüllt



### SET „KLASSIK“ (4 Teile p.P.)

- Kleine Fleischbällchen mit Mojo Picón
- Crêpe-Rolle mit Kräuterschmand und gebeiztem Lachs
- Mini-Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto Verde
- Falafel-Bällchen mit Kokos-Minz-Dip 🌿

### SET „DELUXE“ (4 Teile p.P.)

- Gänseleber mit Erdnussbutter und Quinoa
- Kalbshaxe in Kräuterkruste
- Tatar von Räucherlachs mit Frischkäsecreme auf Pumpernickel
- Süßkartoffel mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen
- Rote Beete-Praline mit Sesam in der Tartelette 🌿

## Süße Fingerfood-Sets

### SET „MACARON“ (4 Teile p.P.)

- Karamell | Vanille | Schokolade | Pistazie | Himbeere | Zitrone



### SET „PETIT FOUR“ (4 Teile p.P.)

- Dunkle Schokolade | Limette-Pistazie | Latte Macchiato | Cappuccino-Mango | Sauerkirsch



## BOWLS

Entdecken Sie unser Bowl-Konzept: eine individuelle Geschmacksvielfalt mit einer Fülle von Zutaten zur freien Wahl. Von orientalisches und würzig bis nordisch-frisch – wir haben für jeden Gaumen das Passende.

Sie können sowohl die Bowl-Arten als auch deren Größe bestimmen. Schnell, gesund und maßgeschneidert – der perfekte Energieschub für Ihre Gäste.

### Greek

- Schwarzer Reis, Kirschtomaten, Feta, Zwiebeln, Rucola

### Indian 🌿

- Chinakohl, Tomate, roter Quinoa, Kichererbsen, Kürbiskerne

### Nordic 🌿

- Gerste, Eisbergsalat, Zucchini, Kohlrabi, Gurke

### Green 🌿

- Buchweizen, Endivie, Brokkolireis, dicke Bohnen, Frühlingszwiebeln

### Sunny 🌿

- Reis, Quinoa, Grünkohl, Radicchio, Sojabohnen, Frühlingszwiebeln

### Dressing

- Joghurt-Gurke-Minze
- Zwiebel-Balsamico-Apple 🌿
- Mango-Chili-Soja 🌿
- Koriander-Limone 🌿
- Himbeer-Basilikum 🌿

### Topping

- Teriyaki-Hähnchen-Stick
- Kalbsbällchen-Stick
- Curry-Süßkartoffel-Stick 🌿
- Erbsen-Minz-Stick 🌿
- Linsen-Aprikosen-Stick 🌿

### Upgrade Optionen

Erweitern Sie Ihre Bowl mit unseren gesunden Upgrades: von zusätzlichen Proteinquellen bis vitaminreichen Superfoods.

#### Microgreens 🌿

- Brokkoli Raab - leicht pfeffrig, mit einem hohen Gehalt an Sulforaphan
- Erbse Taiga - mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Sonnenblumenkerne - knackig, leicht ölig, mit Calcium und einer hohen Zahl an Vitaminen
- Radieschen rot - leicht scharf, mit einer hohen Zahl an Proteinen und Vitaminen
- Senf red giant - würzig scharf, vitaminreich und antioxidativ

Preise je Veranstaltungsart/Portionsgröße.





## DESSERTS

Nicht umsonst heißt es: Das Beste kommt zum Schluss! Ganz in diesem Sinne bieten wir Ihnen eine Vielzahl an süßen, unwiderstehlichen Dessert-

kreationen. Entweder stilvoll präsentiert im Glas oder ungezwungen zum Selbstservieren aus der Schale.

### Desserts (im Glas)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Creme aus Vollmilchjoghurt mit marinierten Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Crème-brûlée
- Tiramisu (auch als Himbeer- oder Erdbeer-Tiramisu erhältlich)
- Haselnuss-Giotto-Creme
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Mousse au Chocolat
- Marmorierte Mousse au Chocolat
- Mousse von weißer Schokolade an Orangenreduktion
- Passionsfrucht-Mousse mit Schokoschaum
- Geschichtete Nuss-Whiskey-Creme
- Kaffee-Panna Cotta mit Schoko-Bohne
- Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
- Pina-Colada-Creme mit Ananas-Ragout
- Sauerkirsch-Creme mit Amarettini-Crumble
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Apfelstrudel mit Vanille Sauce
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze
- Panna Cotta von der Kokosmilch an Mango-Ragout
- Schoko-Creme mit roter Grütze und Mandeln
- Sojamilch-Creme mit Heidelbeergrütze
- Kokos-Milchreis mit Ananaskompott
- Kokos-Mango-Creme mit Passionsfrucht und Dattel-Nuss-Mix

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

### Desserts (in Schalen)

- Tiramisu
- Bayrisch Creme
- Mousse au Chocolat
- Kokos-Milchreis
- Rote Grütze
- Saisonaler Obstsalat

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage.

## KOMPONENTEN BUFFETS & GRILLBUFFETS

Mit unseren vielseitigen Buffet- und Grillbuffet-Komponenten haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunsch-Buffet individuell zusammenzustellen. Ihr Buffet wird von unserem Team vor Ort aufgestellt und ansprechend präsentiert. Je nach Speisenauswahl können wir Ihnen ihr Wunsch-Buffet in Selbstbedienung - ohne Köche vor Ort - anbieten. Bei der Zusammenstellung der Buffets bzw. Grillbuffets beraten wir Sie gern.

### Brot und Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)
- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt)
- Dipauswahl: Ketchup, Senf, Mayonnaise, Whiskey-Mayonnaise, Salz-Butter, Kräuterbutter, Aioli, Chili-Aioli, BBQ-Sauce / Waldbeer-BBQ-Sauce, Alabama White-Sauce, Curry-Mango-Creme, Tomaten-Pesto, Rucola-Pesto
- Vegane Dips: Hummus / Rote Bete-Hummus, Linsen-Creme, Vegane Mayonnaise, Vegane Sour Cream

### Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Alexander's Greenbowls: Salatbett mit verschiedenen Zutaten, Dressings und Toppings
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Kräutern
- Rucola-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Tintenfischsalat mit Süßkartoffeln, grüner Paprika und Koriander
- Meeresfrüchte-Salat mit Paprika und Koriander
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Oma's Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Panzanella - Italienischer Brotsalat mit mariniertem Gemüse, Oliven und Parmesan-Flakes
- Orzo-Salat - Risoninudel, Gurke, Cherrytomate, rote Zwiebel und Oliven
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Amerikanischer Coleslaw-Salat (Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing)
- Linsensalat mit Apfel und Kürbiskernen
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Kichererbsen-Linsen-Salat mit Gemüse
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse

- Bauernsalat mit Oliven
- Norddeutscher Krautsalat



### Vorspeisenplatten

- Parmaschinken mit Galia Melone
- Vitello Tonnato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Endivien-Salat mit Trüffel-Mayonnaise
- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit: Fenchelsalami oder Coppa-/ Parmaschinken oder gefüllten Weinblättern oder Mini-Paprika mit Hummus
- Alexander's Fischplatte „Klassik“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Forellen und Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, Garnelen mit Kräutern, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce
- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto-Verde
- Caprese mit Romana-Tomate, Büffel-Mozzarella und Rucola-Pesto



## BEILAGEN

### Warme Beilagen

- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Süßkartoffel-Schupfnudeln in brauner Butter
- Süßkartoffel-Gnocchi mit gehobeltem Parmesan
- Fettuccine/ Bandnudeln
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Polenta-Gnocchi
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen
- Reis
- Zitronen-Basmatireis
- Blumenkohlreis mit Erdnüssen
- Gemüse Couscous
- Süßkartoffeln aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole\*
- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill\*



### Warme Gemüse-Beilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Speckbohnen
- Buntes Gemüse nach Saison
- Tomatisiertes Wurzelgemüse
- Thailändisches Wok-Gemüse mit Chinakohl
- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen
- Ratatouille mit Mango und Curry
- Gemüse-Bulgur mit Nüssen
- Halbe Maiskolben, gebuttert und gesalzen\*
- BBQ-Bohnen-Pfanne mit Tomaten\*
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräuter\*

\*Diese Beilagen sind nur beim Grillbuffet verfügbar.

## BUFFET HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge - Fleisch

- Roastbeef vom Eifeler Weiderind in Kräutern gegart
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungschwein
- Geschmorte Lammkeule mit mediterranen Kräutern
- Krustenbraten vom „Prager Schinken“
- Filet vom Eifeler Landschwein
- Gebratene Schweinefilet-Medaillons
- Hähnchen Involtini mit Blattspinat
- Pouldardenbrust „Indische Art“, mit Tandoori-Joghurt-Marinade
- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce

### Hauptgänge - Fisch

- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten
- Gebratenes Viktoriabarsch-Filet mit Kräutern
- Doradenfilet mit Kräutern
- Piccata vom Seelachsfilet mit Kräutern
- Lachsbraten saisonaler Art
- Mediterrane Fischpfanne mit Garnelen, Lachs, Pulpo, Dorade und geschmolzenen Tomaten

### Hauptgänge - vegetarisch/vegan

- Rucola-Ravioli mit Tomaten-Fenchel Fondue
- „Mac and Cheese“ - Makkaroni in Käse-Sauce mit Röstzwiebeln
- Süßkartoffel-Tortilla mit Ziegenkäse
- Polpetta Vegetaria auf Champignon-Lauch-Sahne
- Spinatstrudel mit Pinienkernen und Ricotta auf Tomatensugo



- Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi und Paprikasauce
- Rustikales Gemüse mit bunten Gnocchi
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous
- Indisches Linsen-Curry mit Kürbis, Quinoa und Gemüse
- Kräuterfalafel

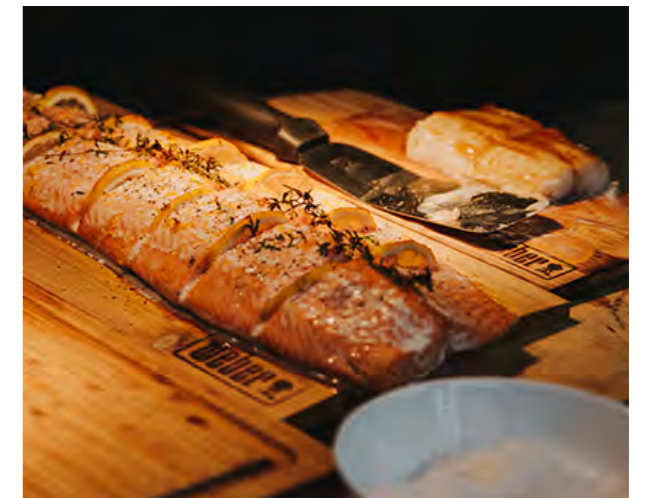
### Saucen (warm)

- Rosmarin-Schinken-Jus
- Pfeffer-Rahmsauce
- Riesling-Schaumsauce
- Senf-Estragon-Sahnesauce
- Waldpilz-Rahmsauce
- Steinpilz-Sahnesauce
- Portwein-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sugo
- Mandel-Sojasauce

## GRILLBUFFET HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge - Fleisch

- Alexander's Bratwurst (Dreierlei: Käse, Gyros, fein)
- Rinderbratwurst
- Pulled Pork oder Pulled Turkey (mit Burger Bun)
- Uruguay Rindernackensteak mit BBQ-Rub
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Porchetta - Italienischer Rollbraten vom Jungschwein



### Grillbuffet Hauptgänge - Fisch

- Doradenfilet mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Curry-Garnelen-Spieß mit Zitronenpfeffer
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Wildkräuter-Zander mit Haut

### Grillbuffet Hauptgänge - vegetarisch/vegan

- Fetakäse mit Gemüse und Oliven (in der Folie)
- Tahjine Karotte mit Honig und Sesam
- ‚Plant based Sausage‘ - Vegane Bratwurst
- ‚Plant based Poulet‘ - Vegane Hähnchenbrust mit Tandoori

### Desserts

- Übersicht unserer Desserts [siehe S. 10](#)
- Spezielle Grill-Desserts auf Anfrage

### Empfehlung für Ihr Grill-/Buffet:

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptgänge
- 2 Saucen
- 2 warme Beilagen
- 1 warme Gemüse-Beilage
- 2 Desserts (im Glas oder Schale)



## BUFFET-FAVORITEN

Unsere Buffet-Favoriten begeistern durch die perfekt aufeinander abgestimmten Vor- und Hauptspeisen sowie den beliebtesten Dessertvariationen. Eine Kombination aus unterschiedlichen Speisen der verschiedenen Buffets ist möglich. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunsch-Buffet zusammen.



### BUFFET „BASIC“

#### Brot

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt)

#### Salate

- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischen Kräutern
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven

#### Vorspeisenplatte

- Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse

#### Hauptgänge

- Krustenbraten vom „Prager Schinken“ mit Rosmarin-Schinken-Jus
- Piccata vom Seelachsfilet mit Kräutern und Tomatensauce
- Buntes Gemüse der Saison mit bunten Gnocchi

#### Warme Beilagen

- Speckbohnen
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine / Bandnudeln

#### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Creme aus Vollmilchjoghurt mit Früchten in süßer Limettenvinaigrette
- Mousse au Chocolat

### BUFFET „KLASSIK“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli

#### Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Oma's Kartoffelsalat
- Bunter Linsensalat mit Speck
- Orzo Salat mit Reis-Nudeln, Oliven und Tomaten

#### Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Klassik“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Gemüse-Salat
- **Tischbuffet Alternative:** Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit (**Upgrade**):  
Fenchelsalami oder  
Coppa-/ Parmaschinken oder

- gefüllten Weinblättern oder  
Mini-Paprika mit Hummus

#### Hauptgänge

- Gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffer-Rahm-Sauce
- Puten-Geschnetzeltes in Waldpilz-Rahmsauce
- Duett von Lachs und Zander auf der Haut gebraten mit Riesling-Schaum-Sauce
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Buntes Gemüse nach Saison
- Süßkartoffel-Schupfnudeln mit brauner Butter
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
- Reis

#### Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Apfelstrudel im Glas
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze

### BUFFET „PLUS“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbutter, Chili-Mango-Creme und Hummus

#### Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Getrüffelter Kartoffelsalat mit Tomaten
- Steirischer Rindfleisch-Salat mit Kürbiskernen und Apfel
- Tintenfisch-Salat mit Süßkartoffel, Paprika und Koriander
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze

#### Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit Lachs - gebeizt, pochiert und geräuchert, Forellen und Makrelen geräuchert, Zander Medaillons, Garnelen mit Kräutern, dazu: Honig-Dill-Senf-Sauce, Sahne-Meerrettich und Cocktailsauce
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapern auf Rucola

- **Tischbuffet Alternative:** siehe Buffet „Klassik“

#### Hauptgänge

- Roastbeef vom Eifler Weiderind in Kräutern gegart mit Portwein-Sauce
- Hähnchen-Involtini mit Blattspinat
- Doradenfilet auf Tomaten-Fenchel-Fondue
- Indisches Linsen-Curry mit Kürbis, Quinoa und Gemüse

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Speckbohnen
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine/ Bandnudeln
- Zitronen-Basmatireis

#### Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Himbeer-Tiramisu
- Schwarzwälder-Kirsch im Glas
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze



## BUFFET „DELUXE“

### Brot & Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Salz-Butter, Kerbel-Zitronen-Butter, Rote Bete-Hummus

### Vorspeisen

- Babyspinat-Salat mit Flusskrebse, Galia-Melone und Estragon
- Gänseleber Crème-brûlée mit Kumquats-Marmelade (in kleiner Schale)
- Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pecorino und gebackenem Rucola (im kleinen Teller)
- Salat von Butternut-Kürbis, Shiitake-Pilzen und Quinoa 🌿

### Vorspeisenplatten

- Lachsforelle aus der Yuzu-Koriander-Beize mit Joghurt-Kaviar-Creme
- Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Blaubeeren und altem Balsamico

### Hauptgänge

- Rinderfilet-Tranche auf Rotweinschalotten
- Bresse Poulardenbrust auf Morchel-Spargel-Ragout (grüner Spargel)
- Heilbuttfilet auf Muskatblumen-Schaum
- Steinpilz-Ravioli auf Staudensellerie-Ragout

### Warme Gemüse-/Beilagen

- Lauch-Mais-Pfifferling Gemüse 🌿
- Getrüffeltes Kartoffelragout
- Süßkartoffel-Gnocchi mit gehobeltem Parmesan

### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Warmes Schokoladen-Küchlein mit Orangensorbet
- Crêpe Suzette mit Blaubeeren, Portwein und Mohn-Joghurt-Mousse
- Nougat-Espresso-Creme mit Marillen-Chutney und Safran-Baiser

## BUFFET „VEGETARISCH“

### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Linsen-Creme, Tomaten-Pesto, Hummus

### Salate

- Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten, dazu Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette 🌿
- Rucola-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
- Orzo-Salat - Risoninudel, Gurke, Cherrytomate, rote Zwiebel und Oliven
- Linsensalat mit Apfel und Kürbiskernen

### Vorspeisenplatte

- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde

### Hauptgänge

- Polpette Vegetaria auf Champignon-Lauch-Sahne
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Gnocchi und Paprikasauce
- Spinatstrudel mit Pinienkernen und Ricotta auf Tomatensugo

## BUFFET „VEGAN“

### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Linsen-Creme und Rote Bete-Hummus

### Salate

- Endiviensalat mit Quinoa und Granatapfel
- Sesam Nudelsalat
- Bulgur Harissa Salat mit Orange und Minze
- Süßkartoffel Melonen „Ceviche“
- Avocado Tortilla mit Tomatenchutney

### Hauptgänge

- Raviolini mit Pesto und exotischem Ratatouille
- Gelbes Linsen-Curry
- Karotten Tajine - Orientalisches Schmorgericht
- Kräuterfalafel mit Minz-Creme



### Warme Gemüse-/Beilagen

- Buntes Gemüse nach Saison
- Kartoffel-Sahne-Gratin
- Fettuccine/Bandnudeln 🌿
- Zitronen-Basmatireis 🌿

### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Bananen Trifle mit Orange und Schokolade im Glas
- Süsse Graupen mit Kokos Mango und Goji Beeren



### Warme Gemüse-/Beilagen

- Blumenkohlreis mit Erdnüssen
- Gemüse Couscous

### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Chai Kokos Pudding mit Granatapfelsalat
- Gelbe Grütze mit Tapioka und veganer „Joghurt“-Creme





## THEMEN-BUFFETS

### BUFFET „SPANIEN“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli

#### Tapas

- Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt 🌿
- Gegrillte Artischocken mit Kräuteröl 🌿
- Patatas Bravas mit Mojo Sauce 🌿
- Weinblätter mit Reis gefüllt 🌿
- Sauer eingelegte Sardinen
- Gebratener Tintenfisch mit Aioli
- Kalbfleischbällchen mit Tomatensauce
- **Upgrade (optional):**  
Spanischer Schinken und spanische Käseauswahl

#### Salate

- Weiße Bohnen Salat
- Meeresfrüchte Salat

#### Hauptgänge

- Kaninchen mit Sherry-Sauce
- Pincho-Spieße mit Schweinefilet und Chorizo
- Meeresfrüchte-Paella

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Blattspinat mit Mandeln und Rosinen 🌿
- Ofenkartoffeln mit Meersalz und Rosmarin 🌿

#### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p. P.)

- Obstsalat mit Licor 43
- Crema Catalana mit Sesam
- **Upgrade (optional):**  
Gebackene Churros mit Schokoladensauce

### BUFFET „OKTOBERFEST“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot und Laugenbrezel, mit Obazda und Schmalz

#### Salate

- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- Radi-Salat mit Petersilie
- Bayrischer Krautsalat mit Speck

#### Hauptgänge

- Weißwürste mit süßem Senf
- Warmer Fleischkäse mit Malzbiersauce
- Krustenbraten vom „Prager Schinken“ mit Rosmarin-Jus

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Sauerkraut
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Schupfnudeln mit Nussbutter



#### Desserts (im Glas oder in der Schale)

- Bayrisch Creme mit Roter Grütze
- Obstsalat aus saisonalen Früchten mit Minze

### BUFFET „WINTER“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salz-Butter

#### Vorspeisen (im Glas)

- Rotkohlsalat mit Apfel, Walnuss und Preiselbeercreme
- Duett vom Hokkaido-Kürbis, Salat und Frischkäse

#### Salate

- Alexander's Winter-Salatbar: Winterliche Blattsalate, Croutons, Speck, verschiedene Dressings
- Linsensalat mit Pancetta, Gemüse und Wildkräutern

#### Suppe

- Sauerkraut-Schaumsuppe mit Apfel

#### Hauptgänge

- Weihnachtliches Rinderragout mit Wurzelgemüse
- Wildlachs-Braten mit Zitrone und Orange
- Süßkartoffel-Strudel mit Gemüse und Sternanis

#### Upgrade (optional):

- Entenkeule mit Moosbeerensauce



#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Rotkraut, Wirsing à la Crème
- Spätzle, Serviettenknödel, Reis

#### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p. P.)

- Mohn-Mousse mit Orange und Zimt
- Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen und Amaretto





1. Lieferort eingeben



2. Datum wählen



3. Speisen wählen



4. Liefern lassen

## Catering einfach online bestellen!

Für jeden Anlass in bester Qualität einfach liefern lassen.

Sie planen einen runden Geburtstag oder eine Hochzeitsfeier? Das passende Angebot an hochwertigen Speisen und umfangreichem Equipment bietet Ihnen Alexander's Catering in seinem Online-Shop. Mit wenigen Klicks erstellen Sie sich Ihr Buffet oder eine individuelle Auswahl an Fingerfood, Vorspeisen im Glas, etc.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert zu Ihrem Wunschtermin. Sie können die Speisen bei uns abholen oder liefern lassen.

### Unser Online-Angebot:

- Umfangreiches Speisenangebot
- Individuelle Zusammenstellung der Speisen
- Equipment zubuchbar
- Lieferung bis ca. 35 km um Koblenz
- Abholung auf Wunsch möglich



## GRILLBUFFET-FAVORITEN

Besonders bei Sommerfesten und Outdoor-Feiern sind Grillbuffets sehr beliebt. Die Zubereitung der Speisen auf unseren hochwertigen Gastronomie-Grills ist für Gäste und Gastgeber immer ein Spektakel für alle Sinne. Lassen Sie sich von unseren Favoriten inspirieren oder gestalten Sie mit unseren Komponenten (vgl. **S. 11ff.**) spielend leicht Ihr individuelles Grillbuffet. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

### GRILLBUFFET „BASIC“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Aioli, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Ketchup und Senf

#### Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Mexikanischer Nudelsalat mit Chipotle
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- „Coleslaw“- Amerikanischer Krautsalat mit Karotten und Mayonnaise-Dressing

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern

#### Vom Grill

- Schweinenackensteak mit Paprikamarinade
- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Chicken Drumsticks (Hähnchenunterkeule) BBQ-Style
- Alexander's feine Bratwurst

#### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Mousse au Chocolate
- Limetten-Buttermilch-Creme

### GRILLBUFFET „KLASSIK“

#### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Salzbutter, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Hummus

#### Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Bunter Kartoffelsalat mit Gemüse
- Nordischer Krautsalat

#### Vorspeisenplatte

- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde

#### Warme Gemüse-/Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill
- Grillgemüse mit Knoblauch und Kräutern

#### Vom Grill

- Pfeffersteak aus der argentinischen Rinderhüfte
- Putensteak mariniert mit Paprika
- Fjord-Lachs vom Zedernholzbrett
- Alexander's feine und grobe Bratwurst
- Gegrillter Zucchini-Spieß

#### Dessert (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Cheesecake „American-Style“ mit Blaubeeren
- Limetten-Buttermilch-Creme
- Saisonaler Obstsalat mit frischer Minze





## GRILLBUFFET „PLUS“

### Brot & Dips

- Alexander's Wurzelbrot (3-fach gemischt) mit Kräuterbutter, Whiskey-Mayonnaise, Waldbeer-BBQ-Sauce, Ketchup, Senf, Hummus 🌿

### Salate

- Bunte Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette
- Marokkanischer Bulgur-Salat mit Datteln und Minze
- Scharfer Bohnen-Salat mit Chorizo
- Italienischer Bauernsalat mit gerösteten Kartoffeln und Oliven 🌿

### Vorspeisenplatten

- Alexander's Fischplatte „Plus“ mit gebeiztem Lachs, Knoblauch-Garnelen, Pfeffer-Makrelen, geräucherter Heilbutt, Wacholder-Lachsmedaillons und Kräuter-Zander, dazu: Limetten-Aioli, Sahne-Meerrettich, Honig-Dill-Senf und Wasabi-Dip
- Caprese mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto Verde
- Vitello Tonato vom Truthahn mit Kapern auf Rucola

**Tischbuffet Alternative:** Mediterrane Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Zwiebeln, wahlweise mit:  
Fenchelsalami, Coppa- und Parmaschinken oder gefüllten Weinblättern, Mini-Paprika mit Hummus 🌿

### Warme Beilagen

- Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Süßkartoffeln aus dem Feuer (in der Folie) mit Guacamole 🌿

### Vom Grill

- Uruguay Rindernackensteaks mit BBQ-Rub
- Tandoori Masala Hähnchenbrust
- Alexander's Bratwürste (feine, Gyros, Käse)
- Doradenfilets mit Tomaten und Fenchel (in der Folie)
- Curry-Garnelenspieße mit Zitronenpfeffer
- Tahjine Karotte mit Honig und Sesam 🌿

### Desserts (im Glas) (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Giotto-Haselnuss-Creme
- Himbeer-Tiramisu
- Saisonaler Obstsalat mit Minze 🌿

## GRILLBUFFET „DELUXE“

### Brot und Dips

- Bunter Brötchenkorb (5-fach gemischt) mit Trüffel-Mayonnaise, Curry-Mango-Creme, Rucola-Pesto, Waldbeer-BBQ-Sauce, Meersalz-Butter, Hummus 🌿, Ketchup und Senf

### Vorspeise

- Süßkartoffel-Tintenfisch-Salat mit Rucola und Chili
- Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum und Parmaschinken-Grissini (im Glas)

### Vorspeisenplatten

- Gegrillte Wassermelone mit Minze und Schafskäse
- Büffel-Mozzarella an Weinbergpfirsichen und Pea-Salat-Kresse
- Ceviche von Meeresfrüchten mit Limetten-Creme, Kapernäpfeln und Papadum

### Vom Grill

- Tomahawk vom Kalb mit Steinpilz-BBQ-Rub
- Spieß vom Deich-Lamm mit Champagner-Zwiebeln
- Madagaskar-Pfeffersteak vom Thunfisch
- „Surf and Turf“-Spieß vom Rinderfilet und Garnele

- Scarmorza (geräucherter Käse) mit grüner Olive und Mandeln in der Folie

### Upgrade (optional):

- Wagyu-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat und Whiskey-Mayonnaise
- Halber Hummer mit Café de Paris-Butter
- Rote Bete-Burger mit Trüffel, Endivien-Salat, Champagner-Zwiebeln und Whiskey-Mayonnaise 🌿

### Warme Gemüse-/Beilagen

- Süßkartoffeln, gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern
- Ur-Karotten mit Honig und Sesam
- Trüffel-Kartoffeln vom Grill 🌿
- Bulgur mit Nüssen und Datteln 🌿
- Grillgemüse mit Safran-Butter 🌿

### Desserts (wir kalkulieren 2 Stk. p.P.)

- Schokoladen-Ganache mit Himbeeren und Pistazien-Schwamm
- Ricotta-Creme mit buntem Melonen-Salat und Waldmeister-Espuma
- Sanddorn-Gelee mit Buttermilch und Cassis-Kaviar







## BBQ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres BBQ's mit einem unserer Upgrades. Sämtliche Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet und tranchiert. Dies kann einzeln oder als Upgrade zum BBQ gebucht werden.

### Alexander's Burgerstation

#### Pulled Salmon

- Knuspriges schwarzes Burger-Brötchen, belegt mit 120 g gegrilltem Lachsfilet, roten Zwiebeln, Tomate und Gurke, dazu unsere hausgemachte Wasabi-Sauce

#### Big Kakuna Burger

- Fluffiges Brioche-Brötchen mit saftigem 130 g US-Beef-Patty mit gegrillter Ananas, dazu Chili-Sauce

#### Tradition over Trend

- Kleines Sesam-Brötchen mit 120 g US-Beef-Patty mit Eisbergsalat, Tomate und Käse, dazu unsere hausgemachte Burger-Sauce

#### Alexander's Deluxe

- Brioche-Brötchen mit saftigem 120 g Wagyu-Patty mit Cheddar, Bacon, karamellisierten Zwiebeln, frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelmayonnaise

#### „Plant-based“ Pulled Beef

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Pulled Beef mit Coleslaw und BBQ-Sauce

#### „Plant-based“ Protein Burger

- Burger-Brötchen mit 120 g veganem Protein-Patty, Tomaten, Gurkenrelish, Blattsalate und veganer Mayonnaise


Weitere BBQ-Upgrades und Preise auf Anfrage.

## LIVE-COOKING

Diese Art des Show-Cooking ist eine sehr beliebte Variante, bei der sämtliche Speisen vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Dies kann als einzelner Show Act oder als Upgrade zu jedem Buffet, BBQ, Tagung, Flying Dinner gebucht werden.



### Asian Live (aus dem Wok)

- Asia Wokgemüse mit verschiedenen Gemüsen,  wahlweise mit Garnelen
- Gebratener Reis mit Asiagemüse, wahlweise mit Hähnchenfleisch



### Pasta-Bar

- Spaghetti aus dem ganzen Parmesanlaib
  - Tagliatelle mit Lachs und Cherrytomaten im Limettenschaum
  - Linguine mit Scampi und Zitrone
- Dazu verschiedene Toppings: frische italienische Kräuter, Tomaten, Paprika, Parmesan, Mozzarella

### Bowl-Bar

- Vielfältige Bowl-Variationen mit diversen Dressings und Toppings (vegan  möglich)

### Aus der Riesenpfanne

- Paella mit Meeresfrüchten
- Champignon-Pfanne (vegan  möglich)
- Paella mit Tofu 

### Fleisch

- Ganzes Spanferkel
- Ganzer Schweinerücken vom Knochen tranchiert
- Burger Station

### Fisch

- Ganzer Salm unter der Salzkruste
- Lachs vom Zedernholz

### Süßes zum Dessert

- Crêpes mit Zucker, Grand Manier, Nutella, etc.


Weitere Live-Cooking Angebote und Preise auf Anfrage.




## KOMPONENTEN MENÜ

Gestalten Sie mit unseren Menü-Komponenten spielend leicht Ihr individuelles Menü. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung des Menüs, je nach Ihren Vorlieben und Preisvorstellungen.

### Vorspeisen

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat
- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffelkartoffel-Chips und Aprikosen-Chutney
- Gegrillte Karotte mit Selleriecreme, Quinoa und Wildkräuter-Salat 

### Suppen

- Kalbssterz-Essenz mit Morchel, Maultaschen und Staudensellerie
- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffel und schwarzen Linsen
- Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dillspitzen, Heringskaviar und Hüttenkäse
- Suppen-Trilogie: Rote Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz 

### Zwischengänge (ZG)

- Alle markierten Hauptspeisen sind auch als Zwischengang möglich



### Hauptgänge (Fleisch)



- Schweinefilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Schnibbelbohnen-Gemüse, Kesselkuchen und Estragon-Schaum
- Glacierte Barbarie-Entenbrust mit Schwarzwurzel, Kartoffel-Trüffel-Krapfen und Himbeerjus
- Tranchen vom Kalbsrücken mit gegrilltem Spargel, Tomaten-Graupe und Madeira-Jus

### Hauptgänge (Fisch)


- Lachsfilet unter der Meerrettich-Haube mit Sahnekraut, Kartoffel-Stampf und Petersilie (ZG)
- Mosel Zander auf der Haut gebraten mit Fühlingslauch-Ragout, Rote Bete Kartoffeln und Riesling-Schaum (ZG)
- Gebratenes Meeräschen-Filet mit weißem Bohnenpüree, Bouillabaisse-Sud und geräucherter Paprika (ZG)



### Hauptgänge (vegetarisch/vegan)

- Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chili-Fondue, Blattspinat und Reismudeln
- Steinpilzrisotto mit gebackenem Talleggio, Paprika-Honig-Relish und Rucola (ZG)
- Gebratene Polenta-Schnitte mit Pfifferling-Lauch-Ragout, Rote Bete und Popcorn 
- Kartoffelwaffeln mit Waldpilzen, Dreierlei Karotte und Haselnuss 

### Dessert

- Pandan Crème Brûlée mit Erdbeer-Minz-Salat und Mangosorbet
- Gebackene Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait
- Italienische Zitronen-Tarte mit Waldbeerenragout, Pistazien-Biskuit und grünem Reis
- Schokoladen-Küchlein mit Kirschen, Mandel-Krokant und Karamellcreme 

## MENÜ-FAVORITEN

Elegant und festlich – eine klassisch servierte Speisenfolge sorgt für eine ruhige und gediegene Atmosphäre während des Essens und bietet Raum für Reden zwischen den Gängen. Daher passt ein Menü hervorragend zu einer unvergesslichen Hochzeitsfeier. Die Ausrichtung der Speisen und die Anzahl der Gänge stimmen wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ab.

### MENÜ „BASIC“

#### 3-Gang-Menü

##### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

##### Vorspeise

- Lachs-Forellen-Tatar mit Gurken-Carpaccio, Frisée-Salat und Kaviar-Schmand

##### Hauptgang

- Supreme von der Perlhuhnbrust mit gebratenem Wildbrokkoli, Tomaten-Couscous und Balsamico-Jus

##### Dessert

- Gebackenes Apfelküchlein mit Holundermark und Mohn-Joghurt-Parfait

### MENÜ „KLASSIK“

#### 3-Gang-Menü

##### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbuttermilch und Pesto

##### Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse und Flädle

##### Hauptgang

- Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Sauce Bernaise

##### Dessert

- Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Waldbeeren, Kaffee-Hippe und Crumble







## MENÜ „PLUS“

### 4-Gang-Menü

#### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter und Pesto

#### Vorspeise

- Büffel-Mozzarella mit Mango, Teriyaki und Endiviensalat

#### Suppe

- Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Garnele, Kartoffeln und schwarzen Linsen

#### Hauptgang

- Confiertes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb mit Pfifferling-Polenta, Zuckerschoten und Minze

#### Dessert

- Basilikum-Crème Brûlée mit Erdbeersalat und Mangosorbet

## MENÜ „DELUXE“

### 4-Gang-Menü

#### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter und Pesto

#### Vorspeise

- Ceviche vom Thunisch-Filet mit Spargel, schwarzem Sesam und Krabbenchip

#### Suppen-Trilogie

- Rote-Linsen, Sellerie-Apfel, Steinpilz

#### Hauptgang

- Argentinisches Rinderfilet unter der Brioche-Kruste mit Kartoffel-Trüffel-Risotto, Bohnenkernen und Rotweinbutter

#### Dessert

- Variation von dunkler ‚Ecuador Schokolade‘ (Alpaco von Valrhona) mit Küchlein, Mousse und Parfait

## MENÜ „VEGETARISCH“

### 3-Gang-Menü

#### Auf dem Tisch eingesetzt

- Alexander's Wurzelbrot mit Salzbutter und Pesto

#### Vorspeise

- Ziegenfrischkäse-Terrine mit Bohnenkernen, Trüffel-Kartoffelchips und Aprikosen Chutney

#### Hauptgang

- Gebratenes Gemüse-Piccata mit Tomaten-Chilli-Fondue, Blattspinat und Reismudeln

#### Dessert

- Limonen-Kefir-Mousse mit gegrillter Ananas, Dattelgel und Granatapfel

## MENÜ - UPGRADE

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres Menüs mit einem unserer Upgrades. Tauchen Sie mit uns in die Vielfalt unserer regionalen und saisonalen Küche ein.

### Upgrade - Optionen

#### Hochwertige Fische & Meeresfrüchte

- Hummer, Austern, Jakobsmuscheln

#### Frische Pfifferlinge Eifeler Steinpilze

(Juli.-Okt.)  
(Sept.-Okt.)

#### Regionale Wildspezialitäten

- Reh, Wildschwein, Hirsch (nach Jagdzeit)

#### Schwarzer Trüffel (Frankreich)

(Dez.-März)

Preis auf Anfrage, je nach Saison

#### Weißer deutscher Spargel

(Apr.-Jun.)





# EQUIPMENT

Wir haben alles, was Sie für die Ausgestaltung Ihrer privaten Feier benötigen. Unser großes Sortiment an hauseigenem Equipment ermöglicht uns eine flexible Abwicklung und bedeutet für Sie „Full Service“ aus einer Hand. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot für das benötigte Equipment zu Ihrer Feier.

## Geschirr

### Basic-Serie

Hauptspeisenteller rund  
Kuchen-/Dessertteller rund  
Brotteller rund

### Elegance-Serie

Hauptspeisenteller, eckig  
Vorspeisen-/Dessertteller, eckig  
Glasteller, eckig  
Brotteller, eckig

### Suppen-Geschirr

Suppenteller Elegance, rund  
Suppentasse Henkel / Untertasse  
Espresso-Tasse (Glas)

### Flying-Geschirr

Wellen Schale  
Schale oval, groß  
Pasta Schale, klein  
Bowl (braun), klein oder groß

### Kaffee- / Tee-Geschirr

Kaffee-Tasse / Unterteller  
Espresso-Tasse / Unterteller  
Latte Macchiato Glas  
Teeglas

## Besteck

Hauptspeisengabel  
Hauptspeisenmesser  
Suppenlöffel  
Fischgabel  
Fischmesser  
Buttermesser  
Kaffee- / Dessertgabel

Kaffee- / Dessertlöffel  
Espressolöffel  
Latte Macchiato Löffel

## Gläser

Wasserstielglas  
Weißweinglas  
Rotweinglas  
Sektglas  
Champagnerglas  
Longdrinkglas  
Bitburger Pils-Glas 0,25l  
Bier-Glas neutral 0,25l  
Erdinger Weizenglas 0,5l  
Erdinger Weizenglas 0,5l (alk. frei)



Früh Kölsch-Glas 0,25l  
Kölsch-Glas neutral 0,25l  
Martinglas 0,1l  
Whiskyschwenker 0,1l  
Grappaglas 0,02l  
Schnapsglas / Stampfer 0,02l

## Mobiliar

### Tische

Banketttisch 178 x 78 cm (6 Gäste)  
Tisch, rund 152 cm (8-10 Gäste)  
Tisch, rund 183 cm (10-12 Gäste)  
Brückentisch 70 x 180 x 105 cm  
Stehtisch 80 cm (ohne Husse)  
Brauereitisch, breit 70 x 220 cm

### Bestuhlung

Brauereibank 25 x 220 cm  
Holz-Klappstuhl, weiß  
Sitzkissen für Holz-Klappstuhl, grau  
Polster-/Bankettstuhl  
Outdoor Stuhl Volt (Pedrali), anthrazit  
Outdoor Hocker Volt (Pedrali), anthrazit

### Tischwäsche

Tischdecke 130 x 220 cm  
Tischdecke, für runde Tische (240 x 240 cm)  
Stoffserviette, weiß 50x 50cm  
Stuhlhusse, stretch für Stuhl Vega  
Stuhlhusse, Elegance für Stuhl Vega  
Stehtischhusse, stretch  
Skirting für Buffet 5,20 m  
Brauereitisch-Husse  
Brauereibank-Husse

## Technik

### Bar-/Getränke Technik

Thekenelement, LED  
Thekenelement, Eckteil, LED  
Zapfanlage mit Fasskühlung  
Glastüren-Kühlschrank  
Kaffeefullautomat, WMF, groß  
Kaffeefullautomat, klein  
Kaffeekocher (40 Tassen)  
Kühlwagen, groß (4 x 2 m)

### BBQ-/Küchen Technik

Gasgrill (zzgl. Gasflasche)  
Wärmewagen, klein und groß  
Wärmelampe für Schneidestation  
Wärmebrücke für Schneidestation

\* Die Mietdauer beträgt 3 Tage. Alle Equipment-Kosten verstehen sich inkl. Reinigung, zzgl. Logistik- und Transportkosten für die Anlieferung und Abholung. Der Aufbau wird nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet. Je nach Bedarf und Ausstattung der jeweiligen Location bieten wir Ihnen das erforderliche Küchenequipment, passend zu Ihrer Speisenauswahl, an.

Tellerwärmer, klein und groß  
Dampfgarer, 10 Schübe  
Induktionskochfeld  
Riesen-Pfanne mit Hockerkocher

## Zelte / Sonnenschirme

Gestell Scherenzelt Premium, 3 x 3 m  
Dach, schwarz  
Seitenwand, schwarz  
Dach, sand oder weiß  
Seitenwand, sand oder weiß  
Regenrinne für Zelte  
Gewichtset für Zelte (2 x 10 kg)  
Sonnenschirm, anthrazit (Ø 3,40 cm)  
Schirmständer

## Sonstiges

Heizpilz, höhenverstellbar (zzgl. Gas)  
Gasflasche  
Garderobenständer  
Kleiderbügel, weiß  
Absperrbänder, schwarz  
Vorhangsystem (Pipe & Dripe)



## Hygiene

Luftreiniger Ideal AP 40 Pro / 80 Pro  
Desinfektionsspender mit Fuß, anthrazit

Weiteres Equipment und Preise auf Anfrage.\*



# SERVICE-PERSONAL

Unser geschultes Personal sorgt - vor und hinter den Kullissen - dafür, dass Sie eine reibungslose und entspannte Feier durchführen können.

Die Zufriedenheit des einzelnen Gastes entscheidet maßgeblich über den Gesamteindruck Ihrer Feier. Dabei ist der Service oftmals das berühmte „Zünglein an der Waage“.

Wir verlassen uns stets auf unser geschultes und zuverlässiges Serviceteam, welches wir Ihnen für Ihr Fest zur Verfügung stellen. Dabei ist für uns eine faire Bezahlung und das Gewähren von Zulagen

selbstverständlich. Sämtliche Mitarbeiter sind einheitlich gekleidet und somit für Sie und Ihre Gäste direkt erkennbar. Die Kosten für den Service sind unter anderem von den Bedingungen in der jeweiligen Location, der gewünschten Serviceintensität und der Darbietung der ausgewählten Speisen abhängig und werden nach tatsächlichem Zeitaufwand abgerechnet.

## Personal

Serviceleitung

Servicekraft

Thekenkraft

Koch / Grillmeister

Beikoch / Jungkoch

Logistiker / Auslieferungsfahrer

Je nach Veranstaltungstag und Uhrzeiten zzgl. der gesetzl. Zulagen.



# GETRÄNKE

Bei der Bewirtung Ihrer Gäste haben Sie eine große Auswahl an Softsdrinks oder alkoholischen Getränken.

Für jede Feier benötigen Sie die passenden Getränke. Um dabei die Kosten nicht aus dem Blick zu verlieren bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale für die übliche Dauer einer Veranstaltung sowie zusätzlich

verschiedene Upgrades an. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Getränkeauswahl – wir freuen uns auf Ihre Wünsche.

## Kaffee / Softdrinks

- Filterkaffee, Espresso sowie Kaffeespezialitäten
- Afri Cola, Bluna Limonade
- Rhodius Gourmet Classic, Medium, Naturelle
- Vaihinger Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft

## Biere

- Bitburger Pils, Erdinger Weißbier, Früh Kölsch

## Schaumweine

- Cornaro Caterina Frizzante Doc, Italien
- Elsecco, Secco, Ellermann Spiegel, Pfalz

- Riesling Sekt, Brut, Von Canal, Winingen, Mosel
- Riesling Sekt, trocken, Richard Richter, Mosel
- Cremant, Arthur Metz, Frankreich

## Weißweine

- Riesling, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Riesling, trocken und feinherb, Richter, Mosel
- Riesling, trocken und halbtrocken, Scheidgen, Rhein
- Riesling, Rheinschiefer, trocken, Matthias Müller, Rhein
- Riesling, Schieferterrassen, trocken, Heymann-Löwenstein, Mosel
- Grauburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Grauer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Grauburgunder, feinherb, Matthias Müller, Spay
- Weiburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Blanc, trocken, Richard Richter, Mosel
- Weißer Burgunder, trocken, Scheidgen, Rhein
- Weißburgunder, trocken, Kruger-Rumpf, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Chardonnay, trocken, Richard Richter, Mosel
- Cuveé Weiß Courage, Weingut Rebenwächter, Rhein

## Rosé

- Windrosé, trocken, Cabernet Sauvignon, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Pinot Noir, Rosé feinherb, Richard Richter, Mosel
- Spätburgunder Rosé, trocken, Scheidgen, Rhein
- Cuveé Rosé Sonnenmond, Weingut Rebenwächter

## Süße Weine / Dessertweine

- Tagtraum, feinherb, Burgunder Cuvée, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Schlabberwein, feinherb, Riesling, Ellermann Spiegel
- Kracher, Cuvée Auslese oder Beerenauslese

## Rotweine

- Spätburgunder, trocken, Ellermann Spiegel, Pfalz
- Spätburgunder, trocken, Adeneuer, Ahr
- Salento Primitivo, fruchtig, Rivera IGP, Italien
- Primitivo Gran Apasso, Collezione, Italien
- La Villa, Barbera, D´Asti, fruchtig, Italien
- Le Ginestre, Chianti Classico Riserva, trocken, Italien
- Rosso Passo Veneto, Sangiovese & Merlot, trocken, Italien
- Campos de Luz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Bodega la Emperatriz, Garnacha, fruchtig, Spanien
- Salagon, Crianza Rioja, Tempranillo, Spanien
- Cotes du Rhone, E. Guigall, trocken, Frankreich
- Cuveé Rot Bravour, Weingut Rebenwächter, Rhein

## Alkoholfreie Sekte und Weine

- Freispruch, Riesling Sekt, Richard Richter, Mosel
- Kolonne Null, Sekt, Cuvée Blanc, No. 01, Edition Freiherr von Gleichenstein
- Kolonne Null, Sekt, Rosé, Edition Julius Wasem
- Kolonne Null, Riesling, Edition Axel Pauly
- Kolonne Null, Cuvée Rouge, No.02

Wir beraten Sie gerne bei unserer großen Auswahl an regionalen und internationalen Weinen.

## Digestif

- Alte Haselnuss, Alte Marille, Alte Himbeere, Alte Kirsche, Alte Quetsch, Alte Williams, Obstler, Kümmel, etc. (Birkenhof Brennerei, Westerwald)
- Grappa Julia Superiore, Grappa Cellini Oro, Grappa Nonino Chardonnay



## Cocktails

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für eine Cocktailbar im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

## Spirituosen / Longdrink´s

Bombay Sapphire Gin, Gin Mare, Hendrik's Gin, Bacardi Carta Blanca Rum, Bacardi Anejo Cuatro Rum, Bacardi Reserva 8 Jahre Rum, Jack Daniels Dewar's 12 Jahre Whiskey, Blended Scotch Whisky, Aberfeldy 12 Jahre Blended Scotch Whisky, 42 Below Vodka, uvm.

Weitere Getränke und Preise für Pauschalen oder Einzelabrechnung auf Anfrage.



## GETRÄNKE-PAUSCHALE

(für 12 Stunden ab Eintreffen der Gäste)

Kaffee:	Filterkaffee, Café Crema, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso
Softdrinks:	Afri-Cola, Afri-Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone
Mineralwasser:	Rhodium Gourmet Medium, Naturelle
Säfte:	Vaihinger Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft
Bier vom Fass:	Bitburger Pils, Erdinger Weißbier (Hefeweizen)
Alkoholfreies Bier:	Bitburger Pils Flasche, Erdinger Weißbier (Hefeweizen)
Schaumwein:	Prosecco, Carnaro, Caterina Bianco Frizzante, Italien
Weißweine & Rosé: (2 Sorten zur Auswahl)	Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen Riesling, trocken Riesling, feinherb Grauburgunder, trocken Weißburgunder, trocken Windrosé, Cabernet Sauvignon
Rotweine: (1 Sorte zur Auswahl)	Spätburgunder, Ellermann Spiegel Salento Primitivo Rivera IGT, Italien Rosso Passo Veneto, trocken, Sangiovese & Merlot, Italien Campos de Luz, Garnacha, fruchtig, Spanien

### Upgrade

Hugo, Lillet, Aperol Spritz, Martini Fiero & Tonic

(2 Sorten zur Auswahl)

nach 12 Stunden berechnen wir je Stunde ab

Gerne bieten wir Ihnen weitere Weine aus unserem Sortiment auf Anfrage und entsprechendem Aufpreis an.

## UPGRADE

Longdrink´s (für 12 Stunden ab Eintreffen der Gäste oder Einzelabrechnung)

### Klassik:

Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca Rum, 42 Below Vodka, Jack Daniels Whiskey, Schweppes (Indian Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon), Softdrinks

Weitere Longdrinks auf Anfrage.

### Digestifs

#### Obstbrände von der Birkenhof-Brennerei:

Alte Haselnuss, Alte Kirsche, Alte Marille, Alte Williams

#### Kräuterliköre & Co.:

Averna Amaro, Ramazotti Amaro, Fernet Branca, Jägermeister, Linie Aquavit, Sambuca Molinari, Ouzo 12

#### Trester:

Julia Superiore Grappa, Celline Grappa Oro  
Nonino Grappa Vuisinar Riserva  
Nonino Grappa Lo Chardonnay

## LOCATIONS

Es gibt einzigartige Momente im Leben, die eine außergewöhnliche Location verdienen - wir haben sie!

Ob Sie im kleinen Rahmen oder im großen Stil feiern möchten, ob im Schloss, auf einer Burg oder in einem historischen Gebäude – wir arbeiten mit einer Vielzahl der exklusivsten Hochzeitslocations in der Region zusammen. Profitieren Sie von einer engen Zusam-

menarbeit und einer reibungslosen Kommunikation. Lassen Sie sich von unserem umfangreichen Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations inspirieren. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer Traumlocation.

## UNSERE EXKLUSIVEN EVENTLOCATIONS

In unseren exklusiven Hochzeitslocations bieten wir perfekten Service aus einer Hand. Profitieren Sie hier in besonderem Maße von unserer Rundum-Sorglos-Betreuung. Gerne stellen wir Ihnen unsere einzigartigen Locations ausführlich vor:

- Alexander's Eventwerk, Urmitz [S. 36](#)
- Burg Sayn, Bendorf-Sayn [S. 36](#)
- Gut Nettehammer, Andernach [S. 37](#)
- Hofgut Bergerhof, Dörnberg [S. 37](#)



## WEITERE EVENTLOCATIONS

Wir verfügen über ein umfangreiches Portfolio an Exklusiv- und Partnerlocations. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach Ihrer passenden Location.

Neben unseren Exklusiv-Locations arbeiten wir seit vielen Jahren mit namhaften Locations in der Region als „Preferred-Partner“ eng zusammen.

Das garantiert einen professionellen Ablauf ohne Reibungsverluste.

### Unsere Preferred-Locations

- Bürgerhaus, Urbar
- Burg Brohleck, Brohl-Lützing
- Fort Konstantin, Koblenz
- Gut Hubertusburg, Leutesdorf
- Hof Tilia, Hahnstätten
- HundertAuto Eventhalle, Plaidt
- Kapuziner Kloster, Cochem
- Kulturhalle, Ochtendung
- MUCH Skylounge, Limburg
- Schloss Burg Namedy, Andernach
- Villa Michels, Andernach





## ALEXANDER'S EVENTWERK

Die Eventlocation am Firmensitz vereint Genuss und viel Platz mit modernem Ambiente.

Unsere moderne und individuell eingerichtete Eventlocation befindet sich an unserem Stammsitz in Urmitz und bietet für bis zu 150 Personen auf ca. 350 m<sup>2</sup> ein besonders exklusives Ambiente. Der überdachte und

beheizbare Außenbereich verfügt über eine BBQ-Area und einen modernen Lounge-Bereich. Die perfekte Location für ausgelassene Hochzeitsfeier - mit der Möglichkeit der freien Trauung im Außenbereich.



### Alles auf einen Blick:

#### Kapazität

- 30 – 150 Gäste

#### Fläche

- 60 m<sup>2</sup> bis 350 m<sup>2</sup> Räume
- 150 m<sup>2</sup> überdachter Außenbereiche
- 250 m<sup>2</sup> Parkplatz / Außengelände

#### Räume

- Klimatisierte Haupthalle
- Empore mit Lounge & Spielzimmer
- Überdachter Außenbereich mit BBQ-Area, Lounge & Wasserspiel

## BURG SAYN

In exponierter Lage oberhalb des Schlosses Sayn auf einem Bergsporn gelegen.

Diese Burganlage überzeugt mit historischem Flair und adeligem Ambiente sowie einem herrlichen Panorama-Blick. Dank der Nutzungsmöglichkeiten

sowohl im Innen- als auch im Außenbereich punktet die Burg als besondere Location für Ihre Hochzeitsfeier. Auch standesamtliche Trauungen sind möglich.



### Alles auf einen Blick:

#### Kapazität

- 40 – 120 Gäste

#### Fläche

- 250 m<sup>2</sup> Burgschänke & Empore
- 120 m<sup>2</sup> Gewölbekeller
- 350 m<sup>2</sup> Innenhof

#### Räume

- 1 Burgschänke
- 1 Empore
- 1 Gewölbekeller
- 1 Innenhof

## GUT NETTEHAMMER

Wunderschöner und liebevoll restaurierter Gutshof in malerischer Natur.

Der traditionsreiche Landsitz verfügt über einen stilvollen Festsaal im Gutshofstil. Die weitläufige und gepflegte Parkanlage mit Teich lädt zum Verweilen ein.

Jede Trauung auf Gut Nettehammer ist einzigartig: das Gelände bietet hierfür viel Platz - ob im Park, unter alten Bäumen, vor der Ruine oder in der historischen Remise.



### Alles auf einen Blick:

#### Kapazität

- 30 – 130 Gäste

#### Fläche

- 60 m<sup>2</sup> bis 200 m<sup>2</sup> Räume
- ca. 3 ha Parkanlage

#### Räume

- 1 Festsaal
- 1 Partyraum
- 1 Remise
- 1 Parkanlage

## HOFGUT BERGERHOF

Stilvolle Location im Naturpark Nassau mit traumhafter Parkanlage und atemberaubender Aussicht.

Das gepflegte Hofgut überzeugt mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten und einem einzigartigen Ambiente. Der liebevoll restaurierte Festsaal und die großzügige Außenanlage lassen keine Wünsche

offen. Atemberaubend ist auch der Weitblick über die Hügel des Lahntals. Eine traumhafte Kulisse für Ihre Hochzeitsfotos oder freie Trauung.



### Alles auf einen Blick:

#### Kapazität

- 40 – 120 Gäste

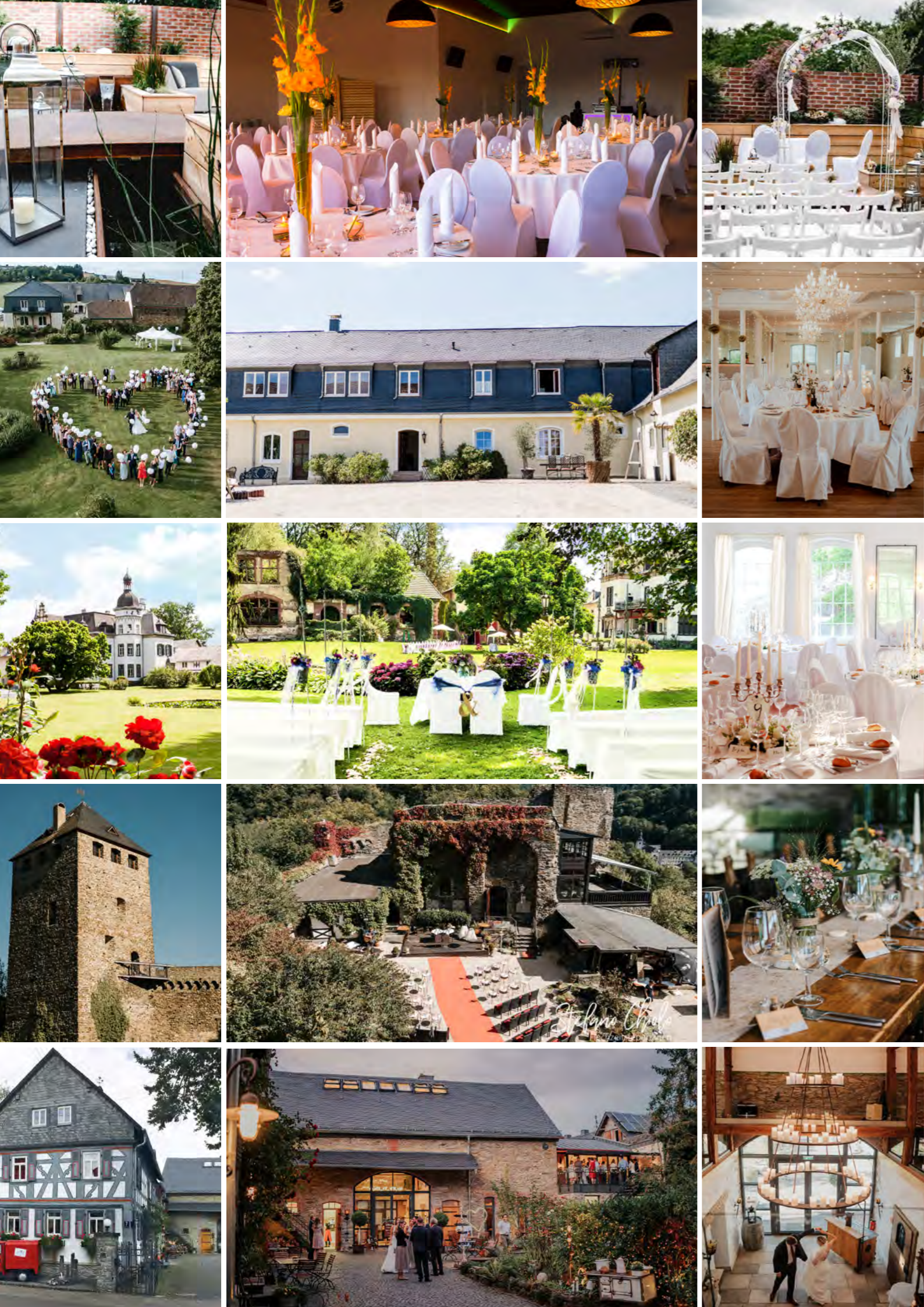
#### Fläche

- 80 m<sup>2</sup> bis 250 m<sup>2</sup> Räume
- 2000 m<sup>2</sup> Innenhof
- ca. 1 ha Parkanlage

#### Räume

- 1 Festsaal
- 1 Stallung
- 1 Innenhof
- 1 Parkanlage





# REFERENZEN

Das sagen unsere Kunden über uns und unsere Leistungen

**66 Hochzeit, Aug. 2024, Gut Nettehammer**

„Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals bei euch ALLEN recht herzlich bedanken. Es war für uns ein ganz besonderer und wundervoller Tag. Dazu hast Du und das gesamte Team einen ganz besonderen Teil beigetragen. Es hat alles gestimmt, von der Organisation, dem Essen, über den Service bis hin zu der liebevollen Art, die die Mädels vom Service bis in die frühen Morgenstunden an den Tag gelegt haben. Auch unsere Gäste haben euch in den höchsten Tönen gelobt. Es hätte einfach nicht besser sein können.“

**66 Hochzeit, Juli 2023, Hofgut Bergerhof**

„Wir möchten uns beim gesamten Team recht herzlich bedanken! Die Planung, eure Vorschläge, die Vorbereitung und auch die Feier selber waren perfekt und haben uns großen Spaß gemacht. Euer Einsatz und jederzeit freundliche, umsichtige Art die Dinge zu regeln haben uns letztendlich auch alle Nervosität genommen und wir fühlten uns jederzeit gut betreut. Begeistert waren alle Gäste und wir von dem tollen Essen, dass in dem Ambiente des Bergerhofs noch um ein Vielfaches besser schmeckte, als bei unserem damaligen Probeessen. Am Ende können wir euch allen von Alexander's nur ein großes Dankeschön aussprechen und euch jederzeit weiterempfehlen!“

**66 Hochzeit, Juli 2024, Hofgut Bergerhof**

„Wir sind noch immer total geflashed von unserer so tollen Hochzeitsfeier, die wir uns schöner nicht hätten wünschen können. Einen riesen Anteil daran hat die wundervolle Location und der super starke Einsatz von jedem einzelnen aus Eurem Team. Wir haben von so vielen Gästen die Rückmeldung bekommen, dass der Service absolut unschlagbar war und das möchten wir genau so unterschreiben! Wir hatten das Gefühl, dass das gesamte Personal wirklich alles gegeben hat, um uns unsere Feier so schön wie nur möglich zu gestalten und genau so ist es auch eingetreten.“

**66 Hochzeit, Aug. 2023, Gut Nettehammer**

„Vielen Dank für eine wundervolle Hochzeit mit immer aufmerksamem und herzlichem Personal und sehr leckerem Essen. Wir haben unsere Traumhochzeit erleben dürfen und dazu haben Sie alle einen wichtigen Teil beigetragen. Sie haben unsere Hochzeit großartig begleitet und vom ersten Gespräch an unsere Wünsche aufgenommen. Auch auf unvorhergesehene Dinge haben Sie immer mit einem Lächeln auf den Lippen toll und souverän reagiert. Von Herzen Danke dafür!“

**66 Hochzeit, August 2024, Gut Nettehammer**

„Wir können Alexander's Catering wirklich jedem zukünftigen Brautpaar wärmstens empfehlen. Wir haben im August unsere Hochzeit im Gut Nettehammer gefeiert und wurden während der gesamten Vorbereitungszeit und am Hochzeitstag selber sehr gut unterstützt. Die Gäste und wir waren begeistert vom zuvorkommenden, professionellen Service und dem tollen Essen. Vielen Dank!“

Diese und weitere Referenzen finden Sie auf unserer Homepage, Google oder Facebook.



*alexander's*  
**CATERING**

**Alexander's Gastro GmbH  
Inhaber Sascha Nini  
Brückenstraße 29  
56220 Urmitz/Rhein**

**Tel.: 02630 - 96 48 10**

**Fax.: 02630 - 96 48 111**

**[kontakt@alexanders.de](mailto:kontakt@alexanders.de)**

**[www.alexanders-catering.de](http://www.alexanders-catering.de)**

**[shop.alexanders-catering.de](http://shop.alexanders-catering.de)**

