

WOT CATERING
GmbH&Co.KG

präsentiert

Hochzeit's- Schmaus

„Ja ich will“



So einfach geht's:

1. Sie suchen sich eines der Pakete aus.

Alle zusätzlichen Produkte können ganz einfach dazu gebucht werden.

2. Gehen sie auf unsere Website: www.wotcatering.de/kontakt/

geben Sie Ihre Bestellung inkl. Sonderwünsche und Fragen ein. Wir senden Ihnen umgehend Ihr Angebot per Email zu.

Bei Fragen erreichen Sie uns unter 0176 60 80 69 61

3. Nach Erhalt des Angebotes benötigen wir noch eine Bestätigung
Und schon steht Ihrer Verpflegung nichts mehr im Weg.



Hochzeit's Sekt und Häppchen 1

Canapés

- Spanische Salami mit Karottenstroh
- Kräuterfrischkäse mit Radieschen
- Räucherlachs mit Dill und Senfcreme

Getränke

- Krämer Sekt (trocken & halbtrocken)
- Orangensaft
- Wasser (Medium & Still)

Das süße Finale

- Früchte am Spieß serviert

7,90 € p.P. ohne Getränke

12,90 € p.P. mit Getränken

Equipment und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

Hochzeit's Sekt und Häppchen 2

Canapés

- Französischer Käse mit Früchten garniert
- Roastbeef mit Remouladendip

Getränke

- Krämer Sekt (trocken & halbtrocken)
- Orangensaft
- Wasser (Medium & Still)

Snacks

- Wraps mit Spinat und Lachs gefüllt
- Mini Tomaten-Feta Muffin
- Früchte am Spieß serviert

12,90 € p.P. ohne Getränke

17,90 € p.P. mit Getränken

Equipment, Logistik und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden



Hochzeits Schmaus 1

Suppe

- Blumenkohl-Kokossüppchen mit Granatapfel und Pinienkernen
(dazu servieren wir Ihnen frisches Baguettes)

Fingerfood

- Mini Wraps mit Feta-Tomatenfüllung
- Datteln im Speckmantel gehüllt

Vorspeise

- ital. Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Schinkenstreifen & Rucola
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Würfeln von Melone, Gurke & Feta Würfeln
- Karotten-Zitrus-Salat mit Wildkräutern verfeinert
- Antipasti Variation

Hauptgang

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane Rinderrouladen mit Schmorgemüse und Mohn-Schupfnudeln
- Edelfischtranchen auf Tomaten-Lauchgemüse, mit Aioli und Pesto Fettuccine

Das süße Finale

- Himbeeren Pannacotta
- Duett vom Mousse au Chocolat mit Roten Früchten garniert



45,90 € pro Person

Equipment, Logistik und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

Hochzeits Schmaus 2

Suppe

- weißes Tomatenschaumsüppchen mit confiertem Kirschtomaten-Spieß (dazu servieren wir Ihnen frisches Baguettes)

Fingerfood

- Champignons mit Pinienkernspinat
- Mini Bulette auf Zwiebelchutney
- Mini Rösti mit Lachsrose & Rote Beete
- Satéspieß von der Hähnchenbrust & Ananas

Vorspeise

- Surf & Turf Platte vom Rindercarpaccio & Garnelen mit Aioli, Sprossen, Rucola & Parmesan
 - Antipasti Variation nach „WOT Art“
- Couscous Bowle mit Blattsalat, Gartengemüse & hausge. Dressing
- Tomaten-Mozzarella Salat mit zerlei Pestos

Hauptgang

- Argentinisches Entrecote live tranchiert mit Sauce Bearnaise & Mini-Rosmarin-Kartoffeln
- Piccata von der Hähnchenbrust mit Ratatouille Gemüse & Kräuter Tagliatelle
 - Zander in Citrusfrüchten mariniert, mit Prosecco – Rahmkraut und Kartoffelmousselin

Das süße Finale

- Creme Brûlée von der Tahiti Vanille
- Duett vom Mousse au Chocolat mit roten Früchten garniert
- Zitronen Joghurttörtchen mit



56,90 € pro Person

Equipment, Logistik und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

Hochzeits Schmaus Vegan

Suppe

- Petersilienwurzel-Curcuma Suppe
mit Kernobstragout
(dazu passend unsere Buchweizenbrötchen)

Fingerfood

- Mini Wraps mit Paprika-Dill-Cashew-Creme
- gefüllte Champignons mit Pinienkernspinat
- Kürbispommes mit Veganer Creme
und Blüten verfeinert

Vorspeise

- Mango Couscous mit Avocado,
Granatapfel und feinen Salatspitzen
- Karotten-Kerbelsalat mit Orangenreduktion
und gerösteten Pinienkernen
- Bowle mit Blattsalat, Gartengemüse und
hausge. Dressing

Hauptgang

- Vegane Ravioli mit Tomatenflocken,
Bio Kräutern und Emulsion
- gegrillte Zucchini mit Ratatouille gefüllt,
dazu servieren wir Ihnen Kartoffel-Sellerie-Püree
- veganes Kartoffelgratin mit Pilzen,
Blattspinat und Kirschtomaten

Das süße Finale

- Schoko-Waldbeerenragout mit Minze
verfeinert
- Soja-Tahiti-Vanille-Creme mit
Früchten der Saison
- Camembert mal Anders (auf Blumenkohlbasis)
mit Preiselbeeren



45,90 € pro Person

Equipment, Logistik und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

Zusätzlich buchbar

Speisen & Getränke

- Zusätzliches Fingerfood 2,50 €
- Zusätzlicher Salat/Vorspeise 2,90 €
- Zusätzliche Suppe 3,20 €
- Zusätzlicher Hauptgang 8,40 €
- Zusätzliches Dessert 2,50 €
- Kuchenangebot regional ab 4,90 €
- Mitternachtssnack ab 3,90 €
- Kinderbuffet n.A.

- Sektempfang (0,1 l) 2,50 €
- Getränkepauschale Abend 28,00 €
Wasser, Saft, Limonade, Bier, Sekt, Wein, etc.
- Weine aus unserer Region n.A.
- Cocktailangebote n.A.

Alle Preise sind auf mind. 10 Portionen je Kategorie berechnet,

Personal

- Servicekraft 1 Std. 30,00 €
Empfang der Gäste, Servieren, Abräumen
- Catering Mitarbeiter 1 Std. 30,00 €
Aufbau, Betreuung und Abbau der Veranstaltung/Bufetts
- Koch 1 Std. 35,00 €
Zubereiten der Speisen, kochen vor Ort
- Serviceleiter 1 Std. 45,00 €
Koordination der Servicekräfte vor Ort
- Grillmeister 1 Std. 35,00 €
Grillen und Ausgeben der Speisen vor Ort
- Barkeeper 1 Std. 35,00 €
Mixen von Cocktails, Longdrinks und
Individueller Kundenwünsche
- Anfahrt Raum Jena 50,00 € / Tag
Lieferungen ins Umland werden individuell vereinbart.

Unsere Mitarbeiter werden nach Stunden abgerechnet. Bitte beachten Sie bei der Buchung unsere Arbeitszeiten Gesetze. Ab 0.00 Uhr erheben wir den doppelten Stundensatz.

Equipment

- Geschirr und Besteck
 - Kaffeepause 1,80 €
 - Mittag / Abend 3,80 €
 - Hochzeits Geschirr 4,80 €
 - Fingerfood 1,80 €
(Teller, Gläser, Tassen, Besteck, Bambus, etc.)
- Stehtische inkl. Husse 14,00 €
- Tischdecken(versch. Größen) ab 5,50 €
- Biertischgarnitur 9,50 €
- Klapptisch für Buffet 9,50 €
(160x80cm)
- Business Stuhl 5,50 €
- Husse für Businessstuhl 4,50 €
- Kaffeebrüher (inkl. Kannen) 35,00 €
- Kaffeevollautomat 55,00 €



Zusätzliche Speisen

Fingerfood

- Champignons mit Pinienkernspinat*
- Strauchtomaten mit Kräutercouscous*
- Minirösti mit Lachsrose und Rote Beete
- Kürbispommes mit Avocado-creme*
- Cannelloni von Ziegenkäse mit Rettich*
- Frühlingsrolle mit 2erlei Dip*
- Gemüsesticks mit Frischkäsecreme*
- Ziegenkäse Tomaten Terrine*
- Gurkenfässchen mit Frischkäsefüllung*
- Blumenkohlmousse im Zucchini-mantel*
- Mini-Quiche mit Lauch und Käse*
- Mini-Croissant mit Schinken und Käse
- Mini Wraps mit Spinat-Feta* / Curry-Hähnchen
- Satéspieße von der Hähnchenbrust mit Ananas
- Melone-Schinken-Spieß
- Datteln mit Gorgonzola und Bacon
- Hackfleischbällchen auf Zwiebelchutney
- Gemüsespieß (Tomate/Paprika/Zucchini)*
- Kirschtomate-Mozzarella-Spieß*
- Anti-Pasti-Spieß*
- Käsesticks mit Traube*
- Entenbrust auf Balsamicolinsen

Jeder weitere Fingerfoodartikel 2,50 €

Salate & Vorspeisen je 2,90 €

- Karotten – Orangensalat*
- Kartoffel – Gurkensalat mit Senfdressing*
- Gurkensalat mit Schmand und Dill*
- Griechischen Bauernsalat*
- Weißkrautsalat*
- Rotkrautsalat*
- Tomate-Mozzarellsalat mit hausge. Pesto*
- Blattsalatvariation mit Gartengemüse & Dressing*
- Rucolasalat mit Balsamico und Ananas*
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten*
- Toskanischer Brotsalat mit Oliven und Feta*
- Thunfischsalat mit Limonendressing
- Schweizer Käsesalat*
- Wildsalat mit Walnüssen und Preiselbeerendressing*

- Antipasti Variation auf der Platte serviert*
- Tomaten Mozzarella auf der Platte serviert*
- Serranoschinken mit Melone auf der Platte serviert
- Vitello – Tonnato mit Thunfischsoße und Kapern

Jede weitere Vorspeise oder Salat 2,90 €

Suppen

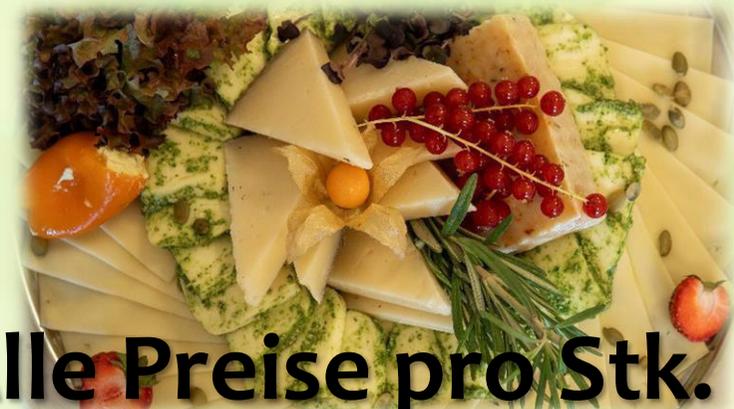
- Soljanka nach „WOT Art“
- Blumenkohlcremesuppe*
- Kartoffel-Lauchsuppe*
- feine Gulaschsuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)*
- Kürbissüppchen*
- Karotten-Ingwer-Suppe*
- Kirschtomatensüppchen*
- geeiste Mangosuppe mit Einlage*
- Spanische Gazpacho(kalte Gemüsesuppe)*

Jede weitere Suppe 3,20 €

Platten

- Thüringer Wurst - Variation = 6,90 €/p.P.
- Salami- und Schinkenplatte = 7,50 €/p.P.
- Käsevariation mit Früchten & Feigensenf = 7,30 €/p.P.
- Butterplatte mit zweierlei Sorten & Deko = 3,50 €/p.P.
- Brot- & Baguettevariation 3,50 €/p.P.

* = vegetarische Produkte



Alle Preise pro Stk.

Zusätzliche Speisen

Hauptgang je 8,40 €

- Curry – Hähnchengeschnetzeltes mit Wokgemüse und Duftreis
- 2erlei Schnitzel mit verschiedenen Panaden dazu Kartoffel – Gurkensalat und Senfdressing
- Gulasch vom Rind mit Rotkraut und Thüringer Mini – Kößen
- Mediterrane Gnocci – Pfanne mit Rucola und Grissinisticks
- Cordon – Bleu mit Kaisergemüse und Rosmarin Kartoffelspalten
- Hähnchenbrust mit Rataouille Gemüse und Kräutertagliatelle
- Kartoffel – Blumenkohlauflauf mit Käse gratiniert*
- Penne in 3erlei Pesto geschwenkt*
- Quinoabratling mit Tomatenragout und Kartoffelpüree

Dessert je 2,50 €

- Mousse au Chocolate mit Kirschragout
- Cappuccino – Creme mit Kaffeelikör
- Waldbeergrütze mit Vanillesoße
- Erdbeer Ragout (saisonal) mit Limettenaroma
- Creme Brûlée nach „WOT Art“
- Limonen Joghurtcreme mit Schokoladenstreuseln
- Mango Joghurtcreme mit Chiasamen
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Himbeer Pannacotta
- Tiramisu nach „WOT Art“

- Obstsalat
- Früchte am Spieß serviert
- Schokoladenbrunnen mit Obst

Alle angebotenen Speisen benötigen eine Mindestabnahme von 10 Stk. pro Sorte



Alle Preise pro Stk.

Lieferung

Gerne liefern wir Ihnen unser Catering-Produkte innerhalb Jena.

Die Kosten für eine Lieferung in Jena betragen 50,00 € pro Veranstaltungstag. Lieferungen ins Umland werden individuell vereinbart

Bei unebenerdiger Anlieferung berechnen wir eine zusätzliche Logistikpauschale.

Equipment

Gerne stellen wir Ihnen das Equipment für unsere Buffets zur Verfügung. Die Reinigung ist selbstverständlich inklusive. Sehr gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Tisch- und Blumendekoration sowie bei der Raumgestaltung. Unsere Floristin gestaltet alles nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

Stornierung

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen, Buffet- oder Warenbestellungen bis 30 Tage vor der geplanten Veranstaltung zurück, ist WOT Catering GmbH&Co.KG berechtigt 50% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen. Bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 70% der Auftragssumme als Schadensersatz berechnet. Spätere Stornierungen von Speisen werden voll berechnet da die Bestellung bzw. der Einkauf der Rohware dann schon erfolgt ist.

Allergene

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

Preise und Zahlung

Alle Preise sind inkl. MwSt. Alle Preise sind auf Personengruppen von mind. 50 Personen kalkuliert. Personengruppen unter dieser Personenzahl werden Individuell berechnet. Kommt es zu einem Vertragsabschluss gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Der Rechnungsbetrag muss innerhalb von 14 Tagen nach Stattfinden der Veranstaltung auf das in der Rechnung genannte Konto gezahlt werden.

Abweichungen vom Angebot

Der Auswahl der Komponenten wird durch WOT bestimmt. Wir behalten uns Änderungen aufgrund saisonaler oder anderer nicht absehbarer Schwankungen vor. Selbstverständlich versuchen wir Sie bei solchen Abweichungen entsprechend zu informieren.

Erlebe Deinen Geschmack!

Danke für Ihre Bestellung

Wir hoffen, Ihnen hat unsere Auswahl an Pakete gefallen. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein auf Sie abgestimmtes Angebot zusammen, um Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem werden zu lassen!

Wir freuen uns heute schon, von Ihnen zu hören.



WOT Catering GmbH&Co.KG
Otto – Schott – Str. 15
07751 Jena

info@wotcatering.de
www.wotcatering.de
Tel. 03641 2172946