



Die Hochzeit - der schönste Tag im Leben...

...nicht nur für das Brautpaar, auch das Team von „Bar and more - Eventcatering“ genießt es, diesen Moment mit Ihnen zu teilen.
Glückliche und zufriedene Gäste, eine ausgelassen fröhliche Stimmung und nichts als Liebe in der Luft!

Wir wollen Ihren Tag unvergesslich und unbeschwert für Sie machen, überlassen Sie uns Ihre Agape, die Zusammenstellung einer passenden Getränkeauswahl, sowie das Service kulinarischer Highlights auf Haubenniveau.

Verwöhnen und überraschen Sie ihre Gäste mit unserer Cateringerfahrung!

Agape / “Liebesmahl“

Genießen Sie im Anschluss an ihre kirchlichen oder standesamtlichen Trauung ein Gläschen Sekt und dazu köstliches Fingerfood.

Wir planen ihren Empfang und stehen mit folgenden Vorschlägen zur Verfügung:

Sektaperitif

in einem wunderschönen, prickelnden Farbenspiel



alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

um

Euro 4,20/Person

(Der Getränkepreis bezieht sich auf die Dauer von 1 Stunde. Inklusive Equipment und Transport, jedoch exklusive der Personalkosten, diese sind abhängig von der Gästeanzahl).

Köstliche **Brötchen** oder erlesene **Fingerfood-Variationen** können wir Ihnen gerne zusätzlich anbieten.



Hochzeitsbuffet*

Vorspeisen

Hausgemachte Gemüse Anti Pasti mit Rucolasalat und frischem Grana
Bunte Salatschüssel in mediterranem Dressing mit Thunfischstücken und Rapsöl
Mozzarellabällchen mit frischem Basilikum und nativen Olivenöl mariniert,
serviert auf Radiccio-Tomatensalat

Jourgebäckvariation & Brotauswahl



Warme Hauptspeisen

Gebackene Mini Hühnerschnitzerl mit Kartoffelsalat
Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce mit Gemüseratatouille & Ofenkartoffeln
Rindergeschnetzeltes in Pilzsauce, pikant gewürzt dazu Bulgur

Für unsere vegetarischen Gäste:
Hausgemachte Tortellini in Gorgonzolasauce



Süße Genüsse

Frische Früchte mit Zart-Bitterschokolade
Souffliertes Pfirsich-Heidelbeertörtchen
Creme brulée
Dunkles Schokoladenmousse von der Valronacouvertüre

um

Euro 29,50/Person**

(*Hierbei handelt es sich lediglich um einen Vorschlag vom „Bar and more - Eventcatering“-Team, Sie können selbstverständlich Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen in die Menüauswahl einbringen)
(**Der Betrag von Euro 29,50 beinhaltet: **Equipment** (Gläser, Teller,...), **Wäsche** und **Transport**).



Getränkepauschale

Als besonders Special bieten wir eine Getränkepauschale pro Person. Diese Pauschale umfasst den Aperitif, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, sowie Espresso

um

ca. Euro 15,00/Person

Die **Personalkosten** sind von Dauer der Veranstaltung und der Anzahl der Gäste abhängig.

Zusätzlich können wir Ihnen das passende **Mobiliar**, eine **mobile Bar and more- Bar** oder auch die passende **Dekoration** anbieten.

Selbstverständlich kredenzen wir Ihnen auch die passenden **Cocktails**. Wie wäre es mit einem Cocktail, nur für Ihren speziellen Tag gemixt. Sagen Sie uns Ihre gewünschte Farbvariation oder Ihre Lieblingszutaten.

Wir kreieren für Ihren Tag einen eigenen **Hochzeitscocktail**.

Nach einem persönlichen Gespräch bieten wir Ihnen gerne weitere Menüvorschläge. Sollten Sie ein serviertes Menü wünschen, freuen wir uns, Ihnen ebenfalls ein paar Vorschläge erstellen zu dürfen.

Schicken Sie uns Ihre **Anfrage** und Sie erhalten in Kürze unser unverbindliches Hochzeitscateringangebot.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne persönlich zur Verfügung:

Harald Kimmel

Inhaber und erfahrener Hochzeitskoordinator seit vielen Jahren!

Bar and more-Eventcatering

Email: h.kimmel@barandmore.at

Handy: +43 (0)650 314 90 72