

BANKETTMAPPE

KUBAA

X



OSTERTAG
CATERING & MORE



Inhalt

- Vision
- Möglichkeiten
- Angebot
- Kontakt

"Kulinarische Meisterwerke, die unvergessliche Momente zaubern"



Ostertag

Das etwas andere Catering...



Vision

Unser erfahrenes und talentiertes Team widmet sich mit Leidenschaft und Hingabe der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Wir arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um Ihre Vision zu verstehen und diese bis ins kleinste Detail umzusetzen.

Ihre unvergessliche Veranstaltung

Von exquisitem Essen bis zu stilvollen Möbeln und atemberaubender Dekoration.

Möglichkeiten

Wir richten uns nach Ihren Wünschen



FOOD

Lasst eure kulinarischen Träume wahr werden, während unser Meisterkoch gemeinsam mit euch euer einzigartiges Menü kreiert. Vom verlockenden Buffet bis hin zum raffinierten 6-Gang-Meisterwerk



DRINKS

Von erfrischenden Softdrinks über feinen Kaffee bis hin zu edlen Weinen und handgefertigten Cocktails - wir haben alles, was Sie brauchen, um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.



& MORE

Von A bis Z bieten wir alles für Ihr Event: maßgeschneiderten Service, Möbelerleih und beeindruckende Floristik, um Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen.

CATERING

Genauere Preisgestaltung nach Absprache mit unserem Executive Chef

Buffet

Mediterran | BBQ | Vegetarisch | Vegan und weiteres

Menü

ab 2-Gängen

Business Lunch

Fingerfood

Flying Dinner

Frühstück

PERSONAL

Service | Bar

Vale | Security

GRUNDAUSSTATTUNG

Tischdecke | Teller | Doppelt Besteck | Wasserglas | Weinglas

DRINKS

Als Pauschalen oder nach Verzehr möglich

Sektempfang

Alkoholfreie Getränke

Wasser | Softdrinks | Saftschorrle

Bier

Helles | Pils | Radler | Weizen

Kaffe | Tee

Crema | Espresso | Cappuccino | Latte Machiatto

Weinpauschale

Weiß | Rot | Rose

Longdrinks

Cocktail

Aperitif

WEITERES AUF ANFRAGE

Catering.

INDIVIDUELL WIE DER GESCHMACK



Inspiration

BUFFET

VORSPEISE:

COUSCOUS SALAT | TOMATE MOZZARELLA |
KARTOFFEL-/GURKENSALAT | ANTIPASTI |
WILDKRÄUTERSALAT | KAROTTENSALAT |
FRISCHES BROT

HAUPTGANG:

SOUS VIDE GEGAARTES ROASTBEEF FRISCH VOM
GRILL | LACHS IN SAFRANSOBE |
ROSMARINKARTOFFEL | BUNTE SCHUPFNUDELN MIT
GEMÜSE | MAISPOULADENBRUST AUF
TOMATENRAGOUT | PASTA AUS DEM
PARMESANLAIB MIT PESTO

DESSERT:

7-8 DESSERTVARIATIONEN IN GLÄSCHEN

MENÜ

VORSPEISE:

WILDKRÄUTERSALAT MIT HIMBEERDRESSING |
PARMESANSPLITTER | KÜRBISKERNE |
FESTTAGSSUPPE MIT EINLAGE

HAUPTGANG:

SOUS VIDE GEGAARTES ROASTBEEF |
THYMIANJUS | KARTOFFELGRATIN | WILDER
BROKKOLI/BLUMENKOHL

DESSERT:

SCHWARZWALD MIT SORBET

Auf einen Blick

Wir richten uns nach Ihren Wünschen

INDIVIDUALITÄT



Unser Catering-Service ist stolz darauf, jeden Kundenwunsch individuell und einzigartig zu gestalten, damit Ihre Veranstaltung zu einem Spiegelbild Ihrer persönlichen Vorlieben und Stilpräferenzen wird.

FLEXIBILITÄT



Wir passen uns Ihren Bedürfnissen an und bieten flexible Catering-Lösungen, die sich nahtlos an die Größe und das Thema Ihrer Veranstaltung anpassen, um sicherzustellen, dass jedes Detail perfekt ist.

EXZELLENZ



Unsere Hingabe zur Exzellenz spiegelt sich in jedem Aspekt unseres Catering-Services wider - von der Auswahl der hochwertigsten Zutaten bis hin zur makellosen Präsentation und dem erstklassigen Service, um Ihre Gäste mit einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu begeistern.

Ihre Ansprechpartner

KONTAKT

Ferhat Öztürk

info@ostertag-aalen.de

+49 173 3258422

WEITERE INSPIRATION

 @ostertag_aalen

 Ostertag Aalen

Ostertag Events GmbH

Ulmerstraße 45

73431 Aalen

www.ostertag-aalen.de

