



CATERING



**Das könnte
Ihre Crew sein**



Das könnte Ihr Hauptgang sein

- Tierwohl steht an oberster Stelle
- Essen wie frisch aus der Restaurantküche



Das könnte Ihr Buffet sein

- Außergewöhnlich dekoriert
- Auch als einzelne Marktstände machbar
- Event- und Showcocking
- Mit Materialien aus der Natur



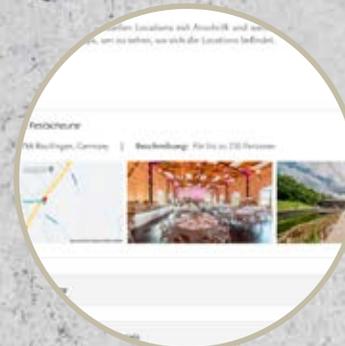
**Das könnte Ihr
Dessert sein**

- Doughnutwände
- Popcornmaschine
- Kaiserschmarren
- viele weitere lustige
Sächle wenn gewünscht



Das könnte ihre Vorspeise sein

- 1er, 2er, 3er, 4rer oder 5er Teller
- mit Süppchen im Teller
- oder kunterbuntes Buffet - mit Schilf,
Moos und Kräutern ausdekoriert



**Hier könnten Sie
Ihre Location finden**

- www.catering-schwanen.de



Dürfen wir vorstellen: Ihre Gastgeber



Simmer mal ehrlich: Caterer die "gut" sind, gibt es einige. Was also unterscheidet uns von "gut"? Wir knien uns in jedes Fest rein, mit vollem Herzblut. Nur eine leere Floskel? Dann lassen Sie sich von 100% positiven Google Bewertungen überzeugen! :-)

Wir denken mit und denken weiter: Regionalität? Toll! Aber Regionalität um jeden Preis? Sicher nicht. Wussten Sie zum Beispiel, dass das Maß an **Tierwohl in Österreich wesentlich größer** als in Deutschland geschrieben wird? Nein? Dann wissen Sie es jetzt - daher beziehen wir unser Fleisch nur vom Klaushof aus Österreich.

Da Respekt vor der Natur kein Trend sondern ein Sinneswandel sein sollte, legen wir ebenso hohen Wert auf eine **kreative Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten**.

Wir sind nahbar, wir sind authentisch und menschlich. Wir sind allem voran auch realistisch, ehrlich und humorvoll und wir wissen was funktioniert und bei Ihren Gästen gut ankommt. Genau diese Erfahrung kombinieren wir wahnsinnig gerne mit Ihren eignen Ideen.

Ach und übrigens: **bei uns gibt's keine Standard-Angebote, weil's bei uns auch keine Standard-Hochzeiten gibt.** Erste Inspirationen finden Sie in dieser Broschüre, für alles weitere freue ich mich auf Ihren Anruf 07123-946179 oder Ihre Email anja.wetzel@schwanenmetzungen.de

Ihre Anja Wetzel mit dem coolsten Team weit und breit! :-)



Saisonkalender Fisch und Fleisch



Unsere aufgeführten Menüs und Buffets sind zeitlos und passen somit zu jeder Ihrer geplanten Feierlichkeit. In dieser Übersicht sehen Sie, welche Fleisch- und Fischarten zu welcher Zeit Saison haben. Daraus erstellen wir Ihnen sehr gerne zusätzliche Alternativen für Ihr Buffet oder Menü.

Saisonkalender Gemüse, Pilze, Salat, Nüsse und Obst



Unser Fleisch...

...beziehen wir vom Kröswanghof aus Österreich.

Warum?

Weil Tierwohl in Österreich weit über gesetzliche Standards der EU hinaus geht.

- Tiere haben um 70% mehr Platz im Stall zur Verfügung als in der konventionellen Schweineaufzucht
- 40% der Stallfläche muss Liegefläche sein und diese muss mit natürlichem Streumaterial eingestreut sein
- Außerdem haben die Tiere einen natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus, sowie natürliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung
- Auf jedem Etikett ist der Name des Landwirts abgedruckt, der das Tier aufgezogen hat. Somit hat der Kunde eine 100%ige Transparenz
- Von der Geburt bis zur Schlachtung wird auf maximales Tierwohl geachtet. Kurze Transportwege reduzieren den Stress für die Tiere, die vor der Schlachtung übrigens betäubt werden. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards



70%

mehr Platz

Ein Plus von 70 % für die Bewegungsfreiheit der Tiere macht einen großen Unterschied. Sie können nicht nur im Auslauf ihrer natürlichen Bewegungslust folgen. Dieses Mehr an Platz bedeutet gleichzeitig weniger Stress.



40%

eingestreute Liegefläche

Ein weicher Untergrund und natürliches Streumaterial sind ein weiterer Faktor, um lebensnahe und artgerechte Bedingungen für die Tiere zu schaffen. Es besteht kein Verletzungsrisiko und der Wohlfühlfaktor steigt.



100%

Transparenz

Wir kennen die Namen unserer Bauern. Und wenn Sie möchten, können Sie sie auch kennenlernen. Denn jedes Teilstück ist zu 100 % nachvollziehbar am Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebes versehen. Damit wollen wir Ihnen vor allem Sicherheit geben und Vertrauen schaffen. Auch Sie sollen wissen, aus welcher Region Ihre Lebensmittel stammen.

ÖSTERREICH AN DETAILS



4 X AT

Nur wenn die gesamte Wertschöpfungskette in Österreich stattfindet, ist auch garantiert, dass höchste Tierwohl-Standards eingehalten werden. Von der Geburt der Tiere bis zur Schlachtung wird somit transparent und nachvollziehbar auf das Wohlergehen der Tiere geachtet.



FÜTTERUNG

In Österreich können wir die besten Rohstoffe zur Fütterung unserer Nutztiere direkt aus der Natur entnehmen. Das garantiert ein reines und unbelastetes Futter und somit auch eine hohe Güteklasse des Fleisches. Analog zu den Richtlinien der AMA darf des Weiteren nur zertifiziertes Mischfutter verwendet werden.

NATÜRLICHER TAG-NACHT-RHYTHMUS



Ein geregelter und natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus ist essenziell für die Gesundheit jedes Lebewesens. Auslauf fördert die natürliche Verhaltensweise der Tiere. Hier können Sie die Umgebung erkunden und sich artgerecht beschäftigen.

ALTER DER TIERE



Das Schlachttalter der Tiere richtet sich vor allem nach dem Gewicht. Ein Tier mit 80 - 100 kg garantiert einen Magerfleischanteil von 57 %. Wie lange die Tiere benötigen, um dieses Gewicht zu erreichen, legen sie selbst fest.



TRANSPORT

Durch die Aufzucht in Österreich fallen automatisch keine langen Transportwege an. Zusätzlich wird versucht, die notwendigen Transporte so kurz wie möglich zu halten. Ein weiterer Faktor, der den Stress der Tiere auf ein Minimum reduzieren soll.



SCHLACHTUNG

Auch am Ende der Aufzuchtperiode wird auf ein hohes Maß an Tierwohl geachtet. Die Schlachtung erfolgt nur unter vorhergehender Betäubung der Tiere. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards.

Fingerfoods

[MIT EINEM HAPS IN DEN MUND –
PASSEND FÜR DEN STEHEMPFANG]

- Hähnchen-Spieße in Teriakysosse mit Ananas
- Backpflaumen im Speckmantel
- Räucherlachs-Flädleroulade
- Tomaten-Mozzarellaspieße oder Trauben-Oliven-Sticks
- Partylöffel mit Kirschtomatenkompott und Ziegenkäsemousse
- Guacamole oder Räucherforellenmousse im Knusperhörnchen
- Verschieden gefüllte Bällchen am Spieß
- Mini Pulled Pork Burger oder mini Cheeseburger
- Verschiedenes Blätterteiggebäck
- Verschiedenes Laugenkonfekt und pikant gefüllte mini Croissants
- Romanasalatblätter mit karamallisiertem Blumenkohl oder Roastbeef auf Alblinsen gefüllt

Unsere „Mini-Exotic Bites“ Box

Eine kleine feine Box, mit verschiedenen pikanten Häppchen wie z.B.:

- Coppa und Basilikum auf Polenta-Weichkuchen
- Kümmelauberginen und Schafskäse auf Nuss-Feigen-Brot
- Hähnchen und Kirschtomaten auf nordischem Brot
- Tikka-Hähnchen, Ananas und Koriander auf Schwarzbrot
- etc.

Vegi Fingerfood Box:

- Burger mit Zitronenkrem
- Tomatenkrem mit Ricottamousse und Mozarellakügel
- Paprika-Himbeer-Mousse
- Verschiedene kleine Millefeuilles
- Spinatküchlein mit Mascarponekrem
- Häppchen mit Trüffelaroma, Pistazie und Mandeln



Kanapés

Fleisch

- Luftgetrockneter Albschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch
- Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapernapfel
- Enten-Rillette und Feige auf Knusperbrot
- Putenschinken mit Ananaschutney und Chilifäden

Käse

- Gereifter Ziegenkäse aus der Asche mit Feigensenf und Honigkresse
- Französischer Brie und Feigenchutney
- Parmesan mit getrüffeltem Honig und Portulak

Fisch

- Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Orange
- Gebeizter Lachs mit süß-saurem Rettich und Honig-Senfsoße
- Gerauchtes Echaz-Forellenfilet mit Caviarschmand
- Schwarz gerauchter Thunfisch mit Wasabi-Schmand

Vegi

- Avocadocrème mit Mango, Radieschen auf Knusperbrot mit roter Kresse
- Bunte Gemüsesalsa auf Rucola mit Pesto
- Pikantes Tomaten-Frischkäse-Mousse



Im Gläsle mit Gäbele

[KÖNNEN TEILWEISE AUCH ALS VORSPEISENKOMPONENTEN VERWENDET WERDEN]

Ganzjährig

- Mediterraner Brot- oder Gemüsesalat mit gebratener Riesengarnele
- Erbsen-Minzmouse mit Kalbsfleischküchle
- In Gin gebeizte Fjordforelle mit Schmandcrème und Gurken-Sagokaviar
- Spicy Rindfleischsalat mit Chili, Koriander, Limone und Gemüse
- Gebratene Riesengarnele in Safran-Tomatengelée
- Vitello Tonnato – mal anders – Marinierte Würfel vom rohen Kalbsfilet und vom Sashimi Thunfisch
- Klassischer Shrimpscocktail mit Cocktailsoße
- Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Kirschtomatenkompott
- Nudelsalat mit Feta und frischen Pilzen (je nach Saison Pfifferlinge)
- Avocado-Mango-Salat mit Riesengarnele



Frühling/Sommer

- Tomatenkompott, Büffelmozzarella und Basilikumpesto
- Grün-weißer Spargelsalat mit Radieschen-Vinaigrette und Kerbel
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Brunnenkresse und Erdbeeren
- Gazpachosalat aus Tomate, Gurke und Koriander mit gebratenen Garnelen
- Wassermelonesalat mit Feta

Herbst/Winter

- Waldpilzsalat mit Speckchip
- Geräuchertes Roastbeef-Tatar auf Feldsalatmousse im Gläschen
- Bunter Ablaisa-Salat mit Coppa vom schwäbisch-hällischen Landschwein
- Süß-Sauer eingelegter Kürbis mit gerauchter Entenbrust
- Wildfleischküchle auf Birne und Nuss



Snacks & coole Sachen im Stehen



- Pasta Sotto in scharfer Tomatensoße mit frischen Kräutern und Basilikum-Walnuss-Pesto in der Nudelbox To-Go
- Süppchen der Saison im Weckglas/der Kaffeetasse mit Strohalm serviert
- Ofenkartoffeln mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs im Porzellanschälchen
- Bœuf bourguignon aus dem Einmachglas
- Pulled Pork Burger in der Burgerbox
- Original Elsässer Flammkuchen aus unserem großen Flammkuchenofen
- Raclette vom Bühlentäler Dorfkäse, direkt abgeschabt von unserer Raclettemaschine
- Wurstsalat im Einmachgläsle
- Lauwarmer Spargelkuchen
- Spätzle aus dem Käselai



Unser Vorspeisenideen: 4... 3... 2... 1!

Fleisch

- Roastbeefröllchen mit Rotweinschalotten oder Tomatenfrischkäsekrem gefüllt
- Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße und frittierten Kapern
- Kalbsmaultäschle mit Kartoffelsalat
- Luftgetrockneter Albschinken mit Gin-Melone
- Alblinsensalat mit Coppa vom schwäbischen Landschwein

Käse

- Gratiniertes Ziegenkäse mit Birnen- oder Erdbeerchutney
- Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse
- Hausgemachte Quiche Lorraine

Fisch

- Räucherlachstatar auf Wasabi-Gurken
- Riesengarnele mit Avocado und Mango
- Gerauchter Thunfisch mit Zitronen-Ingwermayo
- Räucherforellenfilet mit Meerrettichmousse und Dill
- Meeresfrüchtesalat mit Gartenkräutern
- Räucherlachs-Flädlerroulade mit Meerrettichmousse und Dill

Vegi

- Antipasti-Gemüse
- Gebackene Avocado mit Mangosalsa
- Griechischer Bauernsalat im Gläsle
- Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella und Pesto
- Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum-Croustini

Weitere Vorspeisen

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]



Januar bis März

- Rote Beete Carpaccio mit Topping nach Wahl
- Zwiebelkuchen / Rahmkuchen

April bis Juni

- Bunter Spargelsalat mit Schinken oder Räucherlachs
- Fruchtiger Brunnenkressesalat mit Erdbeeren und Gewürzlachs
- In Bärlauch gebratene Garnelen

Juli bis September

- Waldpilzsalat mit Entenschinken
- Bunte Pfifferlingsülze mit Metzinger grüner Soße
- Quiche von grünem Spargel

Oktober bis Dezember

- Kürbissalat mit Wildschinken
- Feldsalat mit Croûtons und Speck
- Gegrillte Steinpilze mit Knoblauch und frischen Kräutern
- Maronenmousse mit gerauchter Gänsebrust

Der 4-er Teller



Der 3-er Teller



Der 2-er Teller



Der 1-er Teller



Vegetarische und vegane Gerichte

[GANZ]JÄHRIG – SERVIERT]

- Polentaschnitte mit Parmesan überbacken auf buntem Gemüse, Pestoschaum und frittiertem Rucola
- Spinatravioli in Tomaten-Salbeibutter mit Parmesanflocken
- Kartoffelbaumkuchen mit Selleriepüree, geröstetem Blumenkohl und konfierten Tomaten
- Zucchini-schiffe mit Ratatouille gefüllt und Fetakäse überbacken
- Gemüselasagne mit Spinat und Feta, Tomatenkompott
- Getrüffelte Ravioli in Salbeibutter und Parmesan
- Grünkernküchle im Haferknusper auf buntem Gemüse und Kräutersoße
- Leichtes Quinoa-Risotto mit Erbsen und Zuckerschoten an Meerrettichschaum
- Gewürzaubergine mit Gemüsebulgur und Cranberries



[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN – SERVIERT]

Januar bis März

- Römische Nocken mit Pastinake, konfierten Kirschtomaten und Kerbelschaum
- Kartoffel-Selleriepüree mit gegrillter Petersilienwurzel und roter Kresse

April bis Juni

- Spargel weiß und grün im Schlafrock mit Tomate und Bärlauch gefüllt
- Cremiges Brunnenkresse-Risotto mit Burrata und geschmolzenen Tomaten

Juli bis September

- Gefüllte Tomaten auf grünem Spargel mit Feta und Pinienkernen
- Fruchtiges Pepperonata mit gebratener Polenta, Basilikum und gerösteten Pistazien

Oktober bis Dezember

- Feine Kürbismaultaschen im Rieslingschaum mit Kernöl und frischen Kräutern
- Gegrillter und karamellisierter Fenchel mit Ziegenfrischkäse,
- Getrockneten Tomaten und Estragon Pistazien
- Kräuterknödel auf Pilzragout in würzigem Käsesoße mit Preiselbeeren



Hauptgerichte Fleisch & Fisch

VOM ALMOCHSEN

- Medium gegarte Hüfte, Rücken oder Filet am Stück und vor den Augen der Gäste in Scheiben tranchiert
- Rinderschmorbraten oder Sauerbraten
- Geschmorte Ochsenbäckchen
- Bœuf bourguignon



VOM WIESENSCHWEIN

- Filetmedaillons unter der Kräuterkruste
- Filet am Stück (mit oder ohne Albschinkenmantel)
- Krustenbraten vom Bauch
- Schweinebraten frisch aus dem Ofen im Senf-Kräuter-Mantel
- Ganzer Braten im würzigen Blätterteigmantel
- Bäckchen geschmort



VOM REGIONALEN WILD

- Rehbraten
- Rehragout
- Wildschweingulasch
- Wildgulasch
- Hirschrücken
- Entenbraten





VOM MILCHKALB

- Rücken oder Filet am Stück
- Geschmorte Kalbsbäckchen
- Rosa Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
- Kalbsrahmbraten mit frischen Pilzen
- Geschnetzeltes im Kräuter- oder PilzrahmsöÙle



VOM GEFLÜGEL AUS FREILANDHALTUNG

- Maispouardenbrust mit Kräutern in Olivenöl oder mit gemischten Pilzen unter der Haut
- Maispouarde mit Kräuterpesto oder Blattspinat gefüllt
- Putengeschnetzeltes in PilzrahmsöÙle
- Maispouarde nature - knusprig auf der Haut angebraten



FISCH VON FERN UND NAH

- Lachsfilet auf der Haut gebraten, im Wurzelsud, unter der Salzkruste oder in der Alufolie mit Zitrone oder Thymian
- Zanderfilet oder Kabeljau, mit Kräuterpesto und geschmelzten KirschtomäÙte
- Filets von der Honauer Forelle



Sättigungsbeilagen

[GANZ]ÄHRIG]

- Kartoffelgratin mit Albkäse überbacken
- Rosmarinkartoffele mit Meersalz in der Schale gelassen
- Gnocchis (mit Rosmarin, Gartenkräutern oder nature)
- Perlgraupenrisotto
- Gebratene Rosmarin- oder Trüffelpolenta
- Hausgemachte Spätzle
- Buttriger Gemüsereis
- Mediterrane Lasagne mit Gemüse

[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEITEN]

Januar bis März

- Selleriepüree
- Getrüffeltes Kartoffelpüree
- Kartoffel-Apfelgratin

Juli bis September

- Mediterraner Gemüse Couscous
- Grünes Gartenkräuter-Risotto
- Perlgraupen mit Pfifferlingen

April bis Juni

- Bärlauchknöpfe
- Brunnenkresserisotto
- Spinat-Gnocchi

Oktober bis Dezember

- Haselnuss-Spätzle
- Ravioli mit Maronenpüree gefüllt
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Gebratene Schupfnudeln
- Winterliche Lasagne mit Feige und Feta



Gemüse

[GANZ]ÄHRIG]

- Buntes Marktgemüse
- Ratatouille
- Gebratenes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Blattspinat mit Zwiebele
- Pikantes Tomaten-Lauch-Ragout
- Glacierte Zuckerschoten



[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Gebratenes Wintergemüse wie z.B. Grünkohl, Petersilien- und Schwarzwurzel, Süßkartoffel, Kürbis etc.
- Mangold-Karotten-Gemüse
- Gebratener Grünkohl

April bis Juni

- Weißer Spargel aus der Region
- Grüner Spargel gebraten oder im Sud
- Spargelragout mit Kirschtomaten

Juli bis September

- Zucchini-Tomatengemüse
- Buntes Bohnencasoulette

Oktober bis Dezember

- Kürbisgemüse
- Gebratene Schwarzwurzel
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck
- Rahmwirsing



Rahmsoßen

- Cognacrahm
- Pfefferrahm
- Calvadosrahm

Fruchtige Soßen

- Portweinsoße
- Rotwein-Schalotten-Soße
- Himbeeressigsoße
- Preiselbeerjus
- Balsamico-Kirsch-Soße

Kräuterbratensoße

- Estragonjus
- Thymianjus
- Rosmarinjus

Fischsoßen

- Rieslingsoße
- Safran-Zitronen-Soße
- Dillsoße

Januar bis März

- Dunkle Trüffeljus
- Schwarzbiersoße

April bis Juni

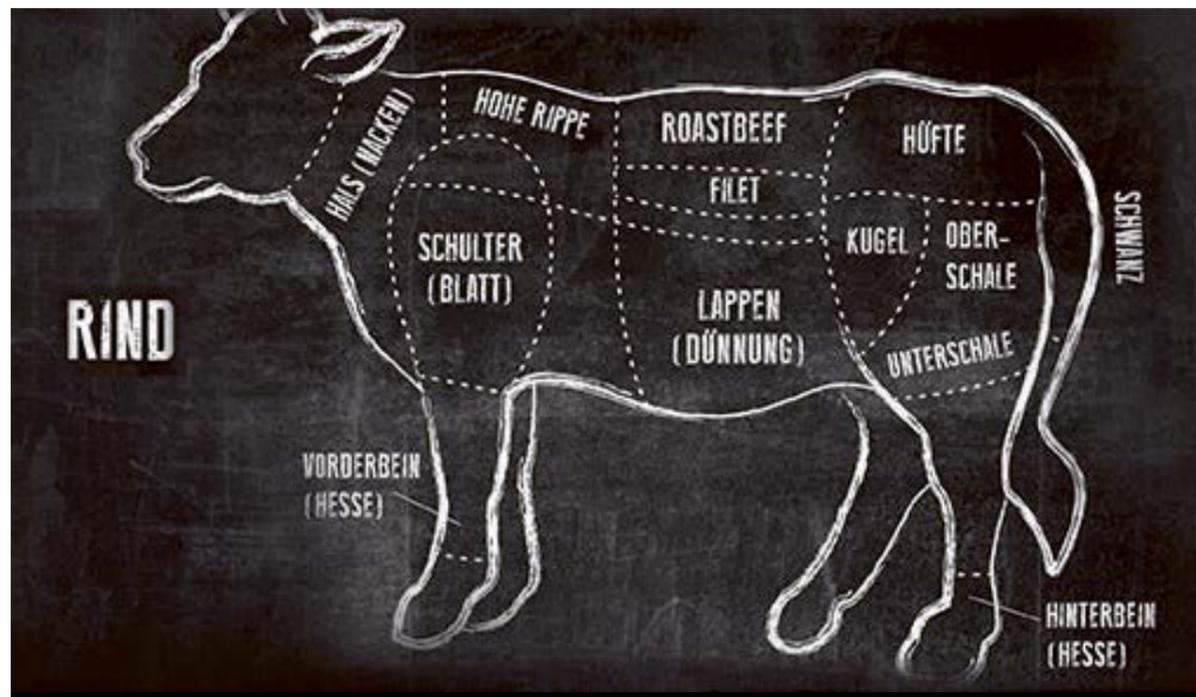
- Bärlauchsoße

Juli bis September

- Morchelrahmsoße
- Pfifferlingrahmsoße
- Steinpilzrahmsoße

Oktober bis Dezember

- Wachholder-Gin-Rahm
- Orangenjus



Unsere Suppen



- Hochzeitssuppe
- Flädlesuppe
- Kartoffelsuppe mit Trüffelsahne
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

Januar bis März

- Blumenkohl-Currysuppe mit Garnele
- Consomé mit Sherry und bunten Gemüsewürfel
- Erbsensuppe mit frischer Minze und Flusskrebse

Juli bis September

- Tomatenessenz mit Basilikumravioli
- Gazpacho
- Waldpilzcremesuppe mit Croûtons

April bis Juni

- Spargelcrèmesuppe
- Brunnenkressesuppe mit Kerbelsahne
- Gartenkräutersuppe mit Jakobsmuschel

Oktober bis Dezember

- Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
- Schaumsuppe von der Marone
- Essenz vom Reh mit Pistazienklößchen



Unsere Desserts

[GANZ]ÄHRIG

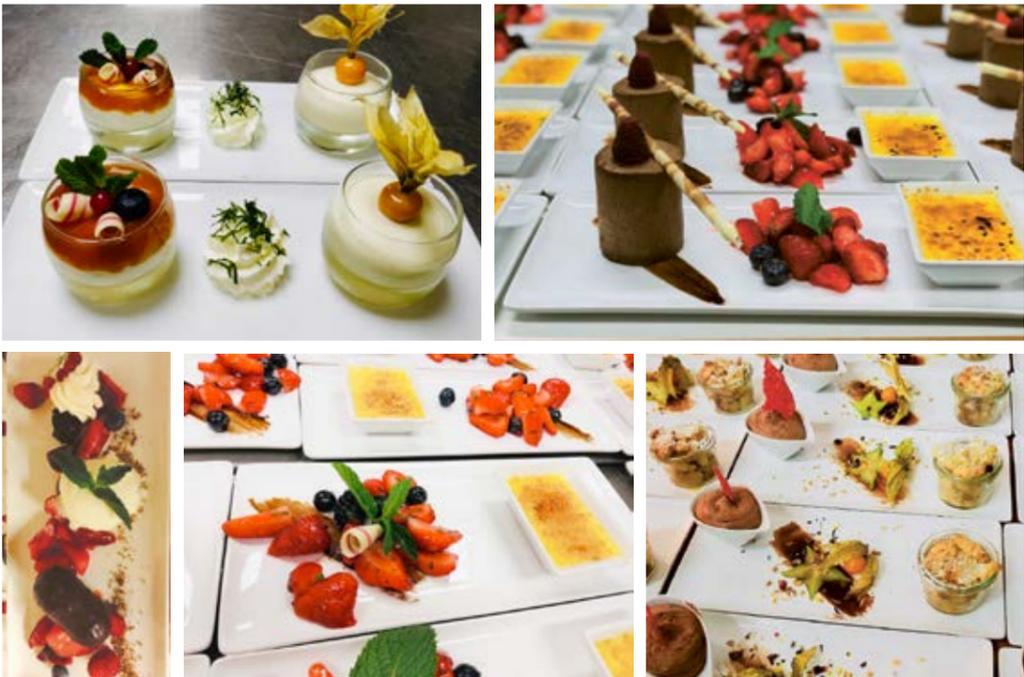
- Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen
- Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm
- Braunes Schokoladenmousse
- Schokoladenbrownie
- Crème Brulée
- Schmandmousse mit weißer Schokolade
- Bunte Cupcakes
- Bunte Maccarons
- Mini Eclairs mit Mocca oder dunkler Schokolade
- Verschiedenes kleines Plundergebäck
- (Mini-Berliner, Windbeutel etc.)
- Marshmallow Mousse im Gläsle
- Kleine gemischte Mousse Shots in Schnapsgläsern

UNSERE NOSTALGISCHE
POPCORN MASCHINE



DIE DONUT-WAND

Servierte Desserts



Dessertbuffet



[ZUSÄTZLICH NACH JAHRESZEIT]

Januar bis März

- Zimt-Zwetschgenragout mit Rosmarinsahne
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Warmer Apple Crumble

April bis Juni

- Joghurt-Crème mit Rhabarber
- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesahne
- Marinierte Erdbeeren mit Minze
- Kleine Holz-Obstkörbchen mit Beeren gefüllt

Juli bis September

- Marinierte Sommerbeeren mit Vanillesahne
- Mango Crème Brulée
- Joghurt-Maracujacrème mit Minz-Sahne

Oktober bis Dezember

- Lebkuchenmousse mit Zwetschgen
- Zwetschgengrütze mit Kirschwasser-Sahne
- Orangensalat mit Quarkmousse
- Omas Ofenschlupfer



Mitternachtsimbiss

KALT

- Reichhaltiges Vesperbrett mit Wurst und Schinken aus unserer Region bunt garniert
- Internationales oder regionales Käsebrett mit Weintrauben, Feigensenf und Nüssen garniert
- Wurstsalat aus dem Einmachgläsle



WARM

- Würzige Gulaschsuppe mit Bauernbrot
- Chili con oder sin Carne mit Baguettes
- Currywurst Deluxe mit Baguettes
- Hot Dogs

UNSERE VORSPEISENBÜFFETS

IMPRESSIONEN



UNSERE VORSPEISENBÜFFETS



UNSERE HAUPTGANGBÜFFETS



Unser Equipment-Angebot

AUSGEFALLENE BÜFFET-DEKORATION

Ob schlicht und elegant mit mediterranen Kräutertöpfen oder Grillflair inhouse mit künstlichem Rollrasen und Mooskugeln: Auf Wunsch zaubern wir Ihr Büffet in einen Hingucker der seinesgleichen sucht!



MOBILIAR

- Stehbistrotische mit weißer Stretchhülle
- Holztische für 10-11 Personen (2,5 x 1,25 m, oval)
- Holztische für 8 Personen (1,52 m) rund
- Thonet-Stühle in weiß mit rundem Sitzkissen
- Thonet-Stühle in weiß mit crème-farbener Husse
- Biertischgarnituren und Polster für Biertischbank

FÜR DEN TISCH

- Menükarten Standard DIN A6
- Weiße Stofftischdecken
- Stoffservietten inkl. Reinigung
- Hochwertige Dunicell-Papierservietten
- Partyschwan-Cocktailservietten mit Logo
- Duni-Zellstofftischdecke
- Weiße Stoffskirtings
- Geschirr- und Besteckpauschale (inkl. der gesamten Küchenlogistik, Rücknahme erfolgt komplett in ungespültem Zustand)
- Gläser aller Art

DEKORATION

- Kerzenleuchter 5-armig (1 m hoch) mit 1 Satz Kerzen
- Feuerstelle mit Glaseinsätzen und Brennholz
- Leuchtende Champagnerbar mit Crushed Ice zum Präsentieren und Kühlen der Getränke
- Schwan-Eisskulptur – Ein toller Blickfang, geeignet zum Kühlen von Flaschen und Früchten
- Büffetbeschilderung

TECHNIK

- Profi-Kaffeemaschinen für Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Espresso
- Hochkühlschrank für Getränke Kühlung
- Sonnen-Heizstrahler (inkl. 1 Gasflasche)
- Strahler 300 Watt dimmbar oder 500 Watt mit Farben
- Rednerpult inkl. Mikrofonanlage und Lautsprecher
- Tellerwärmer elektrisch, 220 V
- Mobile Gläserspülmaschine inkl. Spülmittel
- Biertischbank



SONSTIGES

Ob Zelte, Sonnenschirme, Loungemöbel etc. Es gibt nichts, was wir Ihnen nicht organisieren können!

MARKTSTÄNDE ALS BÜFFET

Wenn Sie Ihr Büffet stylicher als gewohnt gestalten möchten, probieren Sie doch unser „Marktstand-Szenario“ aus. Garantiert ein willkommener Hingucker für alle Gäste.



MITARBEITER

Unsere gelernten Servicefachkräfte sind bekleidet mit schwarzen Blusen oder Hemden, Schuhen, Hosen, Bistroschürzen und grünen Krawatten. Die Köche treten in weißen Kochjacken, Kochmützen und schwarzen Schürzen auf.

Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z



DER SEKTEMPFANG

Ein Sektempfang ist der beste Start für den Gastgeber, seine Gäste zu begrüßen, für die Gäste, andere Geladene kennenzulernen und für alle, sich auf die kommenden Stunden einzustimmen.

UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Nach Auswahl Ihrer Speisen erhalten Sie von uns Empfehlungen nationaler und internationaler Weine passend zu Ihrem Festtagsbüffet oder -menü. Sehr gerne laden wir Sie zur Auswahl Ihrer Weine zu einer Weinprobe in unser Haus ein. Sämtliche gewünschten Getränke bieten wir Ihnen gerne in Ihrem individuellen Angebot an. Wir haben das entsprechende Profi-Equipment für Bier vom Fass, Cocktails oder verschiedenste Kaffeespezialitäten.

GÄSTEZAHL

Teilen Sie uns bitte spätestens Zwei Wochen vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.

PROBEESSEN

Testen Sie unsere Qualität bei einem Probeessen in unserem Restaurant mit einer weiteren Person – bei einem folgenden Auftrag – sind Sie von uns eingeladen.

KUVERTGEBÜHREN

“Der kleine Luxus“: Selbstverständlich verlassen wir den Ort Ihrer Veranstaltung so wie wir ihn vorgefunden haben, und nehmen das komplette Geschirr, Besteck und die Gläser ungespült zurück! Dafür berechnen wir je nach Bedarf eine entsprechende Equipmentpauschale, in der auch die gesamte Küchentechnik und Logistik enthalten ist.

MITARBEITER

Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, stellen wir Ihnen gerne unsere professionellen und herzlichen Party-Schwan-Mitarbeiter zur Verfügung. Unsere einzelnen Mitarbeiter aus Küche und Service werden mit einem entsprechenden Satz je Stunde berechnet.

DEKORATION

Wissen Sie schon, unter welches Motto Sie Ihr Fest stellen wollen? Oder wie die entsprechende Dekoration aussehen soll? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und besorgen Ihnen natürlich auch je nach Saison frische Schnittblumen, wunderschöne Tischgestecke und Topfpflanzen, ganz nach Ihren Wünschen.

ZERTIFIKATE



Jedes Jahr unterziehen wir uns einer Zertifizierung zu den Top 250 Tagungshotels Deutschlands.



Die Wirtschaftsmedaille ist eine staatliche Auszeichnung und wird für herausragende Leistungen von Persönlichkeiten und Unternehmen verliehen.



Lücken in der Servicekette werden geschlossen und es wird für eine gleichbleibend hohe Dienstleistungsqualität gesorgt.



Wir dokumentieren, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.

IT'S ALL ABOUT TEAM SPIRIT

UNSER TEAM



Geschäftsbedingungen

Für den Bereich Catering. Stand: August 2022. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

§ 1 LEISTUNGEN

Die „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrags in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie verpflichtet sich, einen Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt. Bei der Organisation von Anlässen betreut sie die notwendige Koordination der beteiligten Veranstalter und führt die Regie des Gesamtanlasses, sofern dies mit dem Auftraggeber vereinbart wurde. Sämtliche Rechte an präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten, stehen im geistigen Eigentum der „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol. Deren Nutzung in welcher Form auch immer, ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

§ 2 PREISE

2.1 Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderung der gesetzlichen Umsatzsteuer nach Vertragsschluss werden die Preise entsprechend angepasst. Bei Verträgen mit Verbrauchern gilt dieses nur, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate überschreitet.

2.2 Wurde Zahlung auf Rechnung vereinbart, so hat die Zahlung – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung – binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu erfolgen.

2.3 Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.

2.4 In begründeten Fällen, zum Beispiel Zahlungsrückstand des Kunden oder Erweiterung des Vertragsumfanges, ist das Hotel berechtigt, auch nach Vertragsschluss bis zu Beginn der Veranstaltung eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung oder eine Anhebung der im Vertrag vereinbarten Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung bis zur vollen vereinbarten Vergütung zu verlangen.

2.5 Die Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts und die Aufrechnung mit anderen als Ersatzforderungen wegen Mängeln ist ausgeschlossen, es sei denn, die Forderung ist unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

2.6 Der Kunde ist damit einverstanden, dass ihm die Rechnung auf elektronischem Weg übermittelt werden kann.

2.7 Die Der Betrieb ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Betrieb zugesagten Leistungen zu erbringen. Die Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzol GmbH und Co KG ist berechtigt, die Vergütung einseitig im Falle der Erhöhung von Herstellungs- und/ oder Material- und/oder Produktbeschaffungskosten, Lohn- und Lohnnebenkosten, Sozialabgaben sowie Energiekosten und

Kosten durch andere Auflagen und/oder öffentliche Abgaben entsprechend zu erhöhen, wenn diese die Warenherstellungs- oder Beschaffungskosten oder Kosten unserer vertraglich vereinbarten Leistungen unmittelbar oder mittelbar beeinflussen und wenn zwischen Vertragsabschluss und der Veranstaltung mehr als 4 Monate liegen. Bei einer Reduzierung der entsprechenden Kosten kann der Kunde eine entsprechende Herabsetzung der Vergütung verlangen. Liegt der neue Preis aufgrund des vorgenannten Preisanpassungsrechtes 15% oder mehr über dem ursprünglichen Preis, so ist der Kunde zum Rücktritt von noch nicht vollständig erfüllten Verträgen berechtigt. Er kann dieses Recht jedoch nur innerhalb von zwei Wochen nach Mitteilung des erhöhten Preises geltend machen.

§ 3 AUFTRAGSANNAHME

Für die Durchführung des Caterings benötigen wir eine schriftliche Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

§ 4 TEILNEHMERZAHL

Der Auftraggeber verpflichtet sich, „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material sowie Mehraufwand können nach Listenpreisen von Hotel-Restaurant „Schwanen“ Wetzol GmbH u. Co. KG gesondert berechnet werden. Geschäftsführer Tim Wetzol. Deren Nutzung in welcher Form auch immer, ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

§ 5 REKLAMATION

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung, erfolgt. Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb 2 Tagen nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol keine Haftung.

§ 6 VERLUST/BESCHÄDIGUNGVON MIETGEGENSTÄNDEN

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen. Diese sind unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust von Equipment, welches im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung steht, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

§ 7 RÜCKTRITT, STORNIERUNG DES AUFTRAGNEHMERS

1 Ein Rücktritt des Auftraggebers von dem mit dem Auftragnehmer geschlossenen Veranstaltungsvertrag ist nur möglich, wenn ein Rücktrittsrecht im Vertrag ausdrücklich vereinbart wurde, ein sonstiges gesetzliches Rücktrittsrecht besteht oder wenn der Auftragnehmer der Vertragsaufhebung ausdrücklich zustimmt. Die Vereinbarung eines Rücktrittsrechtes sowie die etwaige Zustimmung zu einer Vertragsaufhebung haben in Textform zu erfolgen.

2 Sofern zwischen dem Auftragnehmer und dem Auftraggeber ein Datum vereinbart wurde, bis zu dem ein kostenfreier Rücktritt möglich ist, kann der Auftraggeber durch Erklärung Textform vom Vertrag zurücktreten, die bis dahin beim Auftragnehmer eingegangen sein muss, ohne Zahlungs- und Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers auszulösen. Das Rücktrittsrecht erlischt, wenn es nicht bis zum vereinbarten Datum ausgeübt worden ist.

3 Ist ein Rücktrittsrecht nicht vereinbart oder bereits erloschen, bzw. besteht auch kein gesetzliches Rücktrittsrecht zum kostenfreien Rücktritt, so gilt bei angekündigter („Stornierung“) oder nicht angekündigter („no show“) Nichtinanspruchnahme der Leistung das in den nachfolgenden zwei Absätzen geregelte.

4 Kosten, die nach dem Veranstaltungsvertrag unabhängig von der tatsächlichen Höhe des Verbrauchs vereinbart sind („fixe Kosten“), hat der Auftraggeber in voller Höhe zu bezahlen, wobei für ersparte Aufwendungen und/oder anderweitige Verwendung bzw. böswillige Nichtverwendung von Arbeitskraft ein pauschaler Abschlag von den fixen Kosten vorgenommen wird, der folgendermaßen gestaffelt ist.

a) Bei einer Stornierung der Veranstaltung länger als 180 Tage vor der Veranstaltung fallen **100% der fixen Kosten** (Position „Equipment“ und „Mitarbeiter“) an, so wie **50% der Speisekosten**, entsprechend der zum Vertragsabschluss genannten Personenzahl und Eventplanung. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

b) Bei einer Stornierung innerhalb von 179 bis 30 Tage vor der Veranstaltung fallen **100% der fixen Kosten** (Position „Equipment“ und „Mitarbeiter“) an, so wie **70% der Speisekosten**, entsprechend der zum Vertragsabschluss genannten Personenzahl und Eventplanung. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

c) Bei einer Stornierung von weniger als 29 Tagen vor der Veranstaltung fallen **100% der fixen Kosten** (Position „Equipment“ und „Mitarbeiter“) an, so wie **85% der Speisekosten**, entsprechend der zum Vertragsabschluss genannten Personenzahl und Eventplanung. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

d) Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass wegen ersparter Aufwendungen und /oder anderweitiger Verwendung bzw. böswilliger Nichtverwendung von Arbeitskraft ein höherer Abschlag von den fixen Kosten vorzunehmen ist und/oder der Anspruch des Auftragnehmers auf Bezahlung der fixen Kosten überhaupt nicht besteht oder wesentlich niedriger ist als durch den pauschalen Abschlag bestimmt.

e) Die Regelungen gelten für Teilstornierungen für eine geringere Personenanzahl an Teilnehmern bei der Veranstaltung entsprechend.

f) Das Recht des Auftragnehmers wesentlich geringere ersparte Aufwendungen bei Stornierungen des Auftraggebers nachzuweisen und damit einen höheren Anteil der fixen Kosten zu verlangen entsprechend der gesetzlichen Regelungen zu verlangen, bleibt hiervon unberührt.

5 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Vereinbarter Menüpreis x Teilnehmerzahl zum Zeitpunkt der Vertragsunterschrift. Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

§ 8 ZAHLUNG

Unsere Leistungen sind wie folgt zur Zahlung fällig: Bei Veranstaltungen ab 50 Personen sind nach Auftragserteilung 30%, und am Veranstaltungsdatum weitere 30% der geplanten Gesamtkosten zu bezahlen. Darüber hinaus behalten wir uns vor bei Veranstaltungen unter 50 Personen auch eine Abschlagszahlung zu erheben. Der verbleibende Restbetrag von 40% ist ohne jeden Abzug innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

§ 9 UNKOSTENBEITRAG

In der Regel erfolgt ein erstes, allgemeines Angebot kostenlos. Wünscht der Kunde ein zweites, detailliertes Angebot und kommt später kein Vertrag zustande, so ist die „Schwanen“ Wetzol GmbH u.Co.KG, vertreten durch die Wetzol Betrieb Verwaltungsgesellschaft mbH diese vertreten durch den Geschäftsführer Tim Wetzol berechtigt, für ihre Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Angebot eine Unkostenentschädigung gemäß Aufwand und Spesen zu fordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen speziell verrechnet. Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der entstandenen Kosten.



CATERING