



blaue nte
CATERING BY *Wegenstein*



Sie sind Gast auf Ihrem Fest!

Cocktail, Flying Cuisine oder Seated Dinner.

Wählen Sie aus unserem vielseitigen Angebot:

- | | |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocktail | Unkomplizierte Snacks, elegante Häppchen oder kleine Portionen aus unserem Menü. Unsere Amuse-bouches und kleinen Köstlichkeiten passen ideal zu Champagner, Prosecco oder Weisswein. |
| Flying Cuisine | Stilvoller Fingerfood und ausgewählte Miniaturkreationen aus unserem Menü – saisonal inspiriert und elegant serviert. |
| Seated Dinner | Köstliche Menüs machen das Familienfest zum Galaabend und Ihr Geschäftsessen zum Ereignis des Jahres. |

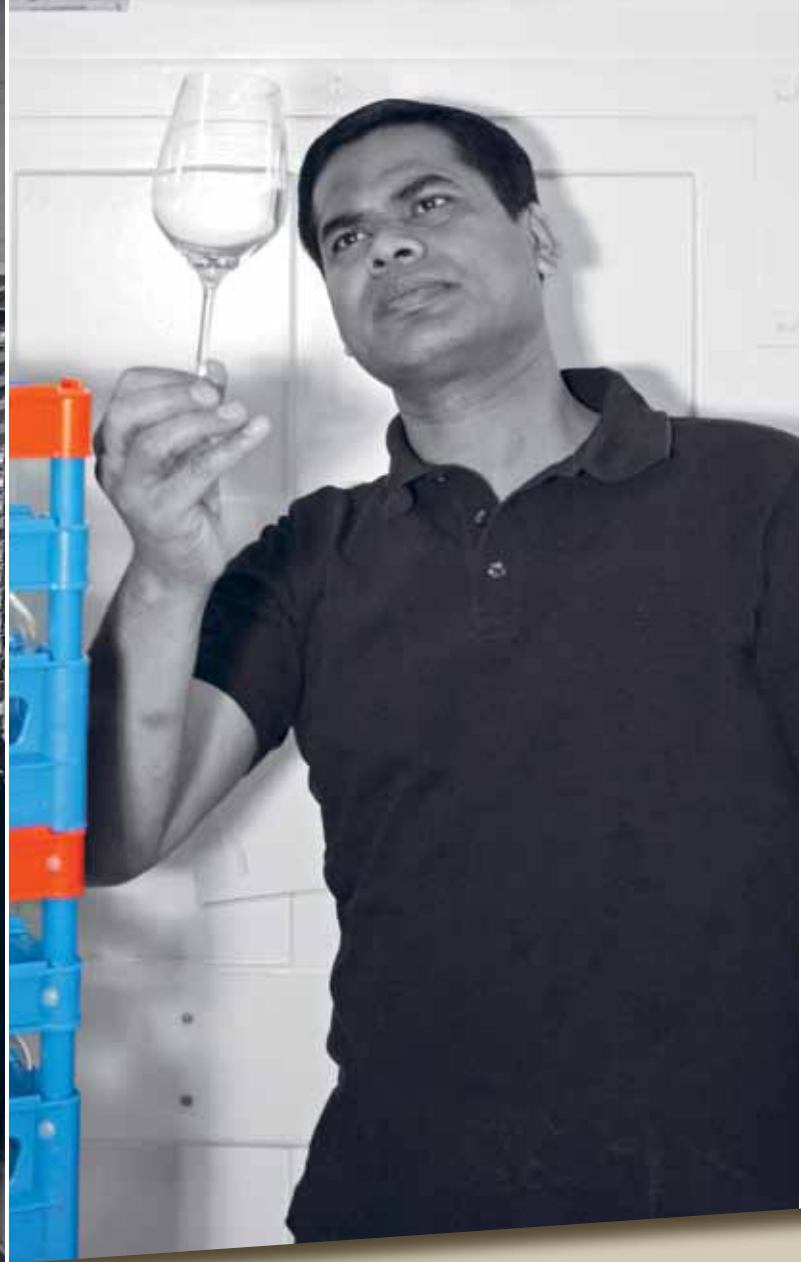
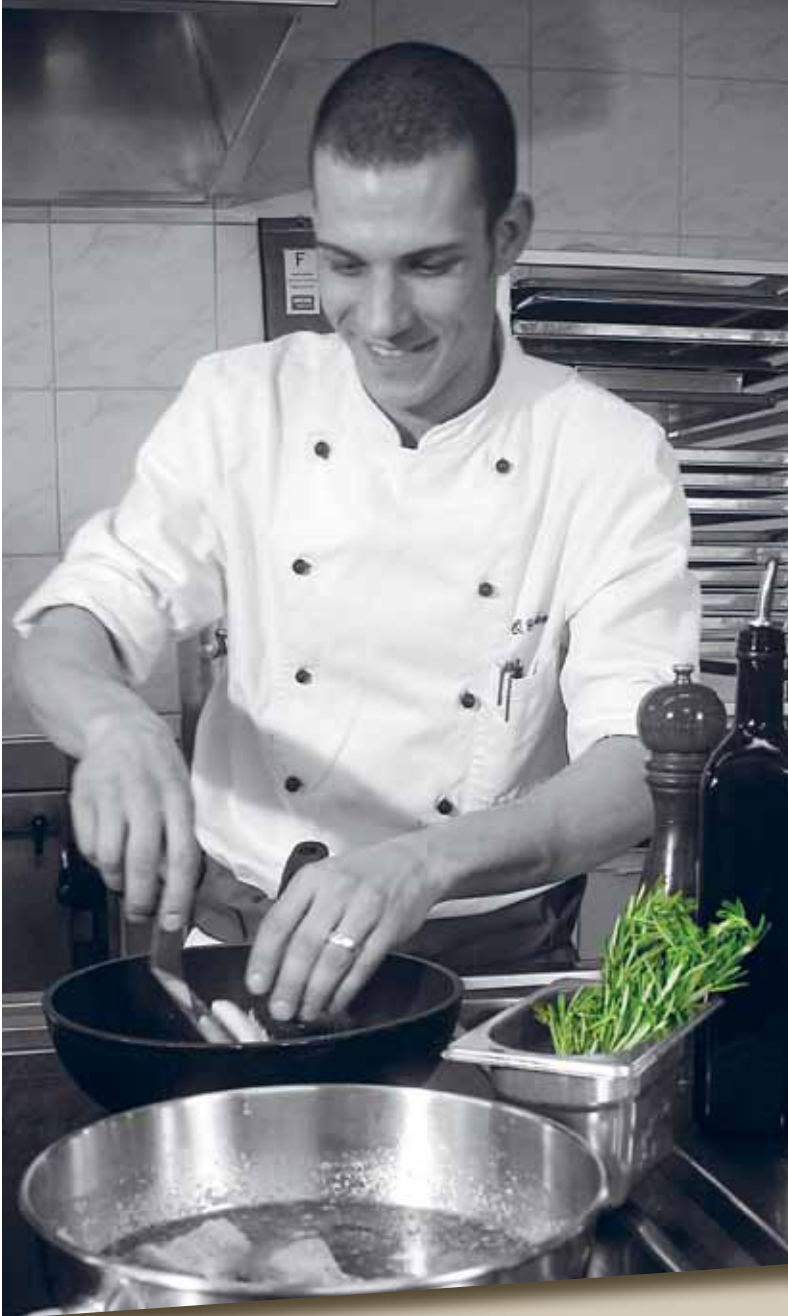


Professionell und persönlich.

Ein Team von hoch motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Grundlage unseres Erfolges. Gemeinsam stellen wir uns täglich neuen Herausforderungen mit dem obersten Ziel, unsere anspruchsvolle Kundschaft zufriedenzustellen. Professionalität, persönliche Beratung und ein geschulter Blick fürs Detail stehen bei uns an erster Stelle. Jedes Gespräch ist wichtig, jede Speise hochwertig und jeder Handgriff entscheidend. Was am Ende zählt, ist das Lächeln auf dem Gesicht des Kunden.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich selber ein Bild von unseren Dienstleistungen machen. Und falls es Ihnen gefällt, stehe ich Ihnen für ein persönliches Gespräch jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Marc Wegenstein



Hochwertig und frisch.

Kreative Ideen und die besten regionalen Produkte garantieren Genuss auf höchstem Niveau. Nähe garantiert Frische, deshalb setzen wir hauptsächlich auf hochwertige Zutaten aus der Schweiz. Überraschend und kreativ, klassisch und fein, einfach und herzhaft: Unser Küchenchef weiss, was zu Ihrem Anlass passt und was Ihren Gästen schmeckt.

Klar und elegant.

Wir legen Wert auf eine stilvolle, aber einfache und klassische Präsentation der Speisen. Damit das kulinarische Erlebnis im Vordergrund steht, servieren wir unsere Kreationen auf traditionell weissem Porzellangeschirr. Cocktail-Häppchen werden mundgerecht im Löffel, in der Tasse oder auf Platten gereicht.

Unsere Lagermitarbeiter halten unser Equipment in Schuss, stellen Getränke bereit und sorgen dafür, dass alles sauber und vollständig zu Ihrem Anlass geliefert wird.



Zuverlässig und pünktlich.

Wir transportieren alles mit unseren eigenen Fahrzeugen. Nur so können wir garantieren, dass sämtliche Speisen und Getränke sorgfältig und fachgerecht behandelt werden. Unsere Chauffeure stellen sicher, dass das von Ihnen gewünschte Mobiliar sowie Teller, Besteck, Gläser, Servicematerial und Küchengeräte zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort sind.

Aufmerksam und diskret.

Sie und Ihre Gäste stehen im Mittelpunkt – wir agieren wenn immer möglich im Hintergrund. Professionell ausgebildete Mitarbeitende behalten stets den Überblick ohne das Detail aus den Augen zu verlieren. Oberstes Ziel ist es einen reibungslosen Ablauf vom Aufbau bis zum Abräumen sicherzustellen. Unser erfahrenes Servicepersonal bedient Ihre Gäste aufmerksam und diskret.

Freundlich und effizient.

Wer schon einmal ein Fest, ein Jubiläum oder eine Familienfeier organisiert hat, weiss wie viel Arbeit damit verbunden ist. Oft so viel, dass man den grossen Tag selber nicht mehr entspannt geniessen kann. Überlassen Sie die Planung, die Organisation und die Durchführung Ihres privaten Anlasses einem professionellen Team und seien Sie Ihr eigener Gast. Unsere Projektleiter bieten Ihnen einen Full Service, von der Infrastruktur über die Dekoration bis zum Personal, damit Ihre Feier in jedem Fall zu einem unvergesslichen Ereignis wird – vom ersten Kontakt bis zum Abschluss Ihres Auftrags.



blaue nte

CATERING BY *Wegenstein*

Catering Blaue Ente by Wegenstein AG
Binzstrasse 38
CH-8045 Zürich
Telefon +41 44 455 77 66
Telefax +41 44 455 77 60
wegenstein@cateringblaueente.ch
www.cateringblaueente.ch