

CATERING



**WIR SIND ÜBERZEUGT:
GUTE GESCHICHTEN
BEGINNEN IM HERZEN.
NEHMEN SIE PLATZ.
WERDEN SIE TEIL EINER
GUTEN GESCHICHTE.
IM ACHTENDER.**



Inhalt

ACHTENDER	04
HOCHZEIT	06
FESTEN UND	08
FEIERN	10
FIRMENEVENTS	12
EMPFANG	14
FLYING BUFFET	16
MENÜ	18
BUFFET	20
MENÜ & BUFFET	24
BBQ	26
LOCATION	30
ORGANISATION	32
CHEKLISTE	34



AM ANFANG EINER WUNDERVOLLEN GESCHICHTE STEHT EIN GESPRÄCH

Seien wir ehrlich... Ein gutes Catering ist Geschmackssache.

Mal soll es ein zünftiger Abend, mal ein ambitioniertes Galadinner sein. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an uns und wir machen ihr Fest zu einer unvergesslichen Geschichte, egal ob für zwei Connaissseure oder für 2000 Partygäste.

Mit viel Herz, Charme und Begeisterung setzen wir Ihre Träume und Visionen gekonnt um, damit Sie selbst Ihren Anlass entspannt genießen können.

Wir wollen Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung begleiten und ihr eine persönliche Note verleihen. Darum steht am Anfang jeder Planung der Austausch, um miteinander ein einzigartiges und individuelles Erlebnis zu schaffen. So können Sie mit Ihren Gästen die wunderbare Atmosphäre, mit einem zuvorkommenden Service, in einem stimmungsvollen Ambiente genießen.

Ihr Achtender Catering Team



Hochzeit

Traut euch und macht den Hochzeitsmoment zu einer der besten Zeiten im Leben.

Am Anfang einer jeden Hochzeitsplanung steht man vor einem Berg von Fragen:

Welche Location? Buffet oder Menü?

Die Dekoration? Band oder DJ?

Dies sind nur einige von vielen Fragen, die Sie für sich klären sollten.

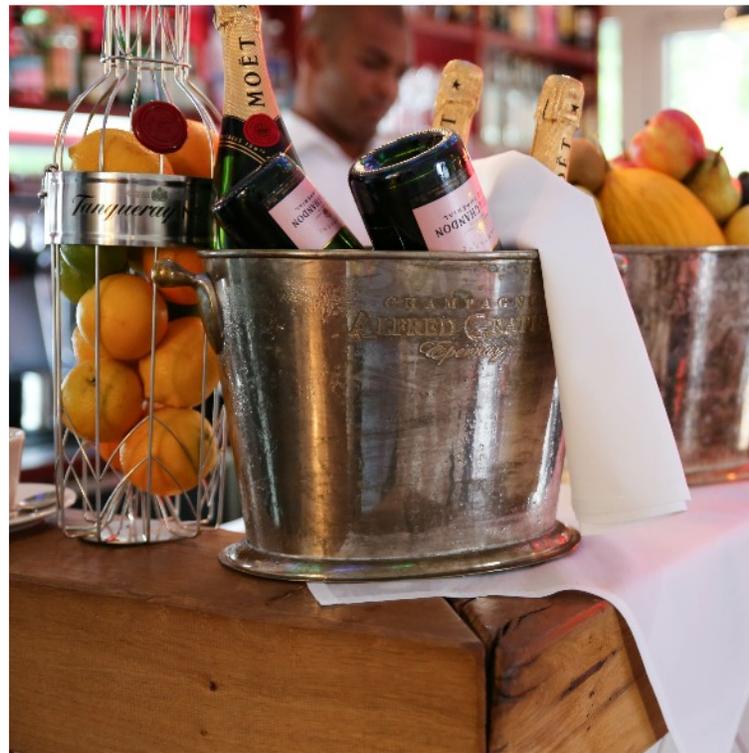
Hierbei unterstützen wir Sie gerne mit Rat und Tat.

Wir besitzen ein gutes Netzwerk an Dienstleistern, an welche wir Sie mit einem guten Gewissen weiterleiten können und durch eine jahrelange Zusammenarbeit einen reibungslosen Ablauf der Organisation und des Hochzeitstages garantieren.

Im und mit dem Achtender soll Ihre Hochzeit zu einer unvergesslichen Geschichte werden.

Für uns steht der Moment und die Einzigartigkeit Ihres großen Tages im Fokus. Kulinarische Märchen und legendäre Ereignisse treffen aufeinander und wir erhalten die Ehre, ein Teil Ihrer Geschichte zu sein.

Im Achtender gilt der Moment als beste Zeit für wahren Genuss.



FESTEN UND FEIERN

Egal ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Firmung oder eine Abschlussfeier.

Jedes Ereignis wird bei uns einzigartig auf Ihre Wünsche angepasst.

Locker, edel, rustikal – wir passen uns an Ihre Vorstellungen an. Unser individuell abgestimmter Service macht jedes Fest zu einem außergewöhnlichen Event.

Wir achten bei unseren Speisen auf Nachhaltigkeit. Regional und saisonal. Außerdem dürfen Sie uns gerne auf Vorlieben ansprechen: Vegetarisch oder Vegan?

Auch das kriegen wir im Achtender gekocht, gebraten und gebacken.



FIRMENEVENTS

**Ein Firmenevent steht an – Jubiläum,
Weihnachtsfeier oder Sommerfest.**

**Die Planung ist für das organisierende Team
immer etwas stressig und nervenaufreibend.**

**Die unterschiedlichen Geschmäcker aller
Mitarbeiter, Kunden oder Partner unter einen
Hut zu bringen, ist eine große Verantwortung.**

Hierbei sollte man nicht außer Acht lassen, was passt zum
Bild der Firma? Buffet oder Menü? Schnitzel? Sushi?
Gutbürgerlich oder exotisch? Oder ein Mix?

Wir besprechen uns gerne mit Ihnen und unser vielfältiges
Achtender-Team findet das richtige Aroma für Ihre Firma
und das Event.

Eine perfekte Planung und Abstimmung mit Ihrem Zeitplan
hat höchste Priorität und ist selbstverständlich für uns.
Denn mit einem gefüllten Magen und in schönem Ambiente
lässt es sich auch leichter Arbeitsgeschichte schreiben.



Empfang

VEGETARISCH

Caprese-Spieße oder auf Baguette
Käse mit Traube

Camembert mit Feigensenf

Tabouleh Salat (Couscous mit Petersilie und Tomate)

Gegrilltes Gemüse mit Parmesan und Balsamico

Fetakäse im Zucchini matel

Obazda mit roter Zwiebel und Essig-Gelee

Ratatouille mit gebackenen Feta

Gemüse-Sushi mit eingelegten Ingwer

Blätterteig-Häppchen mit Ricotta-Spinat,
Tomate-Käse

Pumpnickel mit Kräuterfrischkäse und
getrockneter Tomate

Mini Süsschen nach Saison

Bruschetta mit Olivencreme/Artischoke/Tomate

Rote Beete mit Ziegenkäse-Crumble und Sherryessig

Gebratene Austernpilze mit Parmesan und Balsamico

Asiatischer Glasnudelsalat mit feinem Gemüse

LAND UND MEER

Spargelsalat mit Flusskrebse (saisonal)

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf Baguette

Wrap vom Räucherlachs mit Frischkäse

Tatar vom Räucherlachs „Tokyo Style“ mit

Sushi Reis und Wasabiajoli

Meeresfrüchtesalat mit frischem Basilikum-

Zitronenvinaigrette

Shrimpscocktail mit Kopfsalat-Chiffonade

Garnele im Knuspermantel mit Mangochutney

Thunfisch geräuchert mit Limettenajoli auf Baguette

Garnelentoast „Thai Style“ mit Sweet-Chilli dip

Mini-Schnitzel am Spieß mit Kartoffelsalat

(vom Huhn oder Schwein)

Mini Frikadelle am Spieß mit Kartoffelsalat (vom Rind)

Schinken mit mini Mais auf Baguette

Glasnudelsalat mit Hähnchen/Rinderfilet/Garnelen

Prime Beef Tatar mit Wachtelei

Mini Burger

Blätterteighäppchen mit Schinken/Lachs

Vitello Tonnato auf Baguette mit Kaperapfel

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit

Remoulade auf Baguette

Frühlingsrolle mit Hähnchen und Sweet-Chilli Dip

Nudelsticks asiatisch

Satee Spieß mit Hähnchen

Dim Sum mit Sojadip (Chinesische Ravioli)

Knuspergarnele mit Sesamdip

Mini Burger mit Pullen Chicken



FLYING BUFFET

IM GLÄSCHEN SERVIERT

Mini-Schnitzel am Spieß mit Kartoffelsalat
Asiatischer Glasnudelsalat mit Garnele
Linsen „schwäbische Art“ mit Saitenwürstle
Currywurst in fruchtig-pikanter Spezialsauce
Mediterraner Couscous-Salat mit Fetakäse
Mini-Frikadellen vom Rind mit Kartoffel-Gurkensalat
Brotsalat „toskanische Art“
mit Gurken, Tomaten und Oliven
Balsamico-Pilze mit Rucola und Parmesan
Shrimpscocktail auf knackigem Romanasalat
Asiatischer Glasnudelsalat mit Roastbeefstreifen

AUF EINER SCHEIBE BAGUETTE MIT SALAT GARNIERT

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Roastbeef mit Remoulade und Gürkchen
Prosciutto Cotto mit getrockneter Tomate
Tomaten Bruschetta
Oliven Bruschetta
Artischocken Bruschetta
Ziegenkäse mit Zucchini-Mantel
Gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico
Emmentaler mit Trauben



Menü

MENÜ 1

Kleiner bunter Salat mit marinierter Rohkost und Hausdressing
Karotten-Ingwer-Suppe mit Thymiancroutons und Kräuteröl
Rinderschmorbraten vom heimischen Rind mit Spätzle und saisonalem Gemüse
Creme Brulee mit hausgemachtem Sorbet

MENÜ 2

Tatar vom Räucherlachs mit Gurken-Carpaccio, Avocadomousse und Salatbouquet
Tomatencremesuppe mit Basilikumöl
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Brocoli
Dessertvariation

MENÜ 3

Kleiner bunter Salat mit marinierter Rohkost und Hausdressing
Gratinierter Ziegenkäse auf Kopfsalat mit Wiesenkräuterpesto
Brust gegrillt vom Freilandhühnchen mit Rahmsauce
Dessertvariation

CONFISERIE

Unsere hauseigene Konditorin lässt keine Wünsche offen: In liebevoller Handarbeit werden sowohl Ihre Hochzeits- und Geburtstagstorte als auch Gebäckvariationen wie Cupcakes und Cakepops, für Ihre besondere Candy-Station, gefertigt.



BUFFET

VORSPEISEN

Rohkostsalate
Blattsalate
Tomaten-Mozzarella
gegrilltes Gemüse

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten
Spätzle

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtsauce

VORSPEISEN

Blattsalate mit Hausdressing
Gurkensalat
Brotkorb mit versch. Sorten

HAUPTGÄNGE

Kalbsrahmbraten	Krautsalat	Kroketten
Vegetarische Lasagne	Kartoffelsalat	Gemüse
Spätzle	Karottensalat	

DESSERT

Dessertbuffet im Glässchen serviert:
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Obstsalat

VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Vitello Tonnato
Gegrilltes Gemüse
Rohkostsalate
Gratinierter Ziegenkäse mit Ruc. und Kirscht.
Champignons in Balsamicosauce mit Parmes.

HAUPTGÄNGE

Hähnchenbrust gegrillt	Kräuterkartoffeln
Duftreis	Lasagne

DESSERT

Dessertvariation im Glässchen serviert:
Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Obstsalat

MENÜ & BUFFET

VORSPEISEN

Champignons in Balsamico mit Rucola und Parmesan
Gratinierter Ziegenkäse mit Salatkukett und Früchtechutney
Caprese mit Basilikumpesto - Burrat mit Trüffelöl
Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Gurkendip
Gebratener grüner Spargel mit Pecorino und Balsamico (saisonal)
Spargelsalat mit Gartenkräutern und Tomate (saisonal)
Rote Beete Carpaccio mit Apfel-Nussvinaigrette, Babysalate und Fetacrumble
Spinat-Bergkäse Tartelett mit Salat und Himbeerdressing
Salami und Schinkenspezialitäten mit Melone
Vitello Tonnato
Carpaccio vom australischen Prime Beef mit Pinienkerne und Parmesan
Meeresfrüchtesalat mit Zitronen-Basilikumvinaigrette
Räucherlachs im Kartoffelcrepe mit Sahnemeerrettich
Shrimpscocktail mit Kopfsalat und Zitronenecke
Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette und Meerrettichdip
Avocado-creme mit gebratener Riesengarnele mit Taco
Marinierte Sardellenfilets mit gegrillter Paprika
Feldsalat mit Walnuß-Himbeerdressing, Croutons und Speckchip (saisonal)
Tatar vom Räucherlachs mit Sushireis, Wasabiajoli und Sesamcracker
Kleiner gemischter Salat mit marinierter Rohkost

SUPPENKÜCHE

Türkische Linsensuppe mit frischer Zitrone
Indische Linsensuppe mit Curryöl
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum
Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachs
Spargelcremesuppe (saisonal)
Mediterrane Gemüsecremesuppe
Thai-Kokossuppe mit Riesengarnele
Kürbis-Ingwersuppe mit Pastrami
Kräutercremesuppe mit Tomatenwürfel
Rinderkraftbrühe mit Maultasche, Flädle oder Grießnocken
Getrüffelte Selleriecremesuppe
Erbsen-Minz Suppe
Paprikacremesuppe mit Flusskrebse
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert
Klare Norddeutsche Fischsuppe mit feiner Einlage
Klare Gemüsebrühe mit feinen Gemüsestreifen

Mit bis zu vier Komponenten können Sie sich gerne Ihre eigene Vorspeisenvariation zusammen stellen oder unsere mediterrane Komposition mit saisonalen Produkten für 3-4 Personen genießen.

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebeln

Rinderschmorbraten im kräftiger Rotweinsauce

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Geschmortes Bäckchen vom Rind in Merlottsauce

Roastbeef am Stück gebraten

Filetsteak

Rib Eye Steak

Roastbeef (Rumpsteak)

Hüftsteak

Rinderfiletwürfel mit Pilzen und Cognac-Rahmsauce

Gulasch „ungarische Art“

Rinderroulade herzhaft gefüllt

Rinderfilet am Stück gebraten

Kalbsfiletsteak

Kalbsrückensteak

Kalbsrücken am Stück gebraten

Scaloppine all Limone / Kalbsschnitzel „natur“ mit

Zitronensauce

Medaillons vom Kalb in Marsalasoße

Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilzrahmsöße

Kalbskotelette vom Grill

Wiener Schnitzel

Kalbsleber mit Balsamicosauce oder

auch Venezianischer Art in Weißwein

Kalbsrahmbraten

Schweinefilet am Stück gebraten

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Krustenbraten

Schweinebraten in Biersauce

Spanferkelbraten gerollt

Schweinerückensteak

Schweinekotelette

Hirschrücken

Hirschragout

Schnitzel vom Hirsch „natur“

Hirschbraten

Rehrücken

Rehragout

Schnitzel vom Reh „natur“

Rehbraten

Maishühnchen „supreme“ gegrillt

Hühnenbrust gegrillt

Geschnetzeltes vom Hühnchen

Pollo Fino (Oberkeule ohne Knochen) gegrillt

Entenbrust gebraten

Entenkeule geschmort

halbe Ente

Gans (saisonal Regional)

Menü & Buffet

HAUPTGÄNGE (VEGETARISCH/VEGAN)

Ratatouille Gemüse mit gebackenem Feta und Pestosauce
Gemüserisotto mit Rucola und Parmesan
Lasagne mit gebratenem Gemüse
Geschmorte Aubergine mit Kräuterreis gefüllt und Joghurt-Minusaucen
Ravioli mit Ricotta gefüllt in Tomaten-Basilikumsauce
Kartoffel-Gemüseauflauf mit würzigem Bergkäse
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis
Perlgraupenrisotto mit Waldpilzen, Rucola und Parmesan

Gerne beraten wir Sie hinsichtlich vegetarischer und veganer Gerichte persönlich und stimmen uns mit Ihnen nach Ihren Vorlieben ab.

HAUPTGÄNGE (FISCH)

Zanderfilet	Seeteufel
Lachsfilet	Thunfisch
Buttermakrele	Red Snapper
Dorade	Schwertfisch
Wolfsbarsch	Zackenbarsch

Bei der Art der Zubereitung richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

SAUCEN

Bratensauce	Steinpilzrahmsauce
Rahmsauce	Weißweinsauce
Pfefferrahmsauce	Tomatensauce
Sauce Hollandaise	Geflügelsauce
Dijon-Senfauce	Kräuterrahmsauce
Biersoße	Balsamico-Schalottensauce
Weißer Trüffelsauce	Paprikasauce
Dunkle Trüffelsauce	Vier Käse Sauce
Preiselbeersauce	Rotwein-Kirschsaucen

BEILAGEN (SAISONAL ABHÄNGIG)

Salzkartoffeln	Bouillon-Kartoffeln
Kartoffelgratin	Röstitaler
Kräuterkartoffeln	Spätzle
Kartoffelpüree	Käsespätzle
Drilling Kartoffeln mit Schale	Haselnussspätzle
Kroketten	Basmatireis
Pommes Frites	Feine Nudeln
Getrübte Parmesan Pommes	Polentaschnitte
Bratkartoffeln	Gnocchi
Rosmarinkartoffeln	Diverse Risottos
Getrübte Kartoffelpüree in halber Kartoffel	Kartoffelknödel
	Semmelknödel

GEMÜSE (SAISONAL ABHÄNGIG)

Buntes Gemüse mit leichtem Olivenöl
Gebratenes Gemüse
Ratatouille
Grüne Bohnen mit Tomaten geschmort
Zuckerschoten-Karottengemüse
Spargel grün/weiß
Rahmkraut
Riebling-Sauerkraut
Artischocken mit Bohnen und Tomaten
Wurzelgemüse
Rotkraut
Rahmwirsing
Kürbisragout
Süßkartoffelpüree
Erbsenpüree
Karotten-Ingwerpüree
Weißes Bohnenpüree
Getrüffeltes Selleriepüree
Gebratene Pilze
Asiatisches Teriyaki Gemüse
Grüne Bohnen mit Speck

DESSERTS (SAISONAL ABHÄNGIG)

Tiramisu - saisonal auch mit Beeren
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Creme Brulee
Lauwarmes Schoko-Küchlein mit flüßigem Kern
Himbeergütze mit halbfester Sahne
Melonen-Schmandmousse
Kokos-Mangomousse
Lebkuchenparfait mit heißen Kirschen
Apfel-Zimtmousse mit Pflaumenkompott
Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Limettencreme
Obstsalat mit Vanillesauce
Weißes Schokoladen-Schmandmousse mit Johannisbeeren
Käsevariation mit Trauben, Crackern und Feigensenf

MITTERNACHTSSNACK

Mini Burger
Pulled Chicken Burger
Currywurst
Chilli con carne
Spaghetti Parmesan
Gulaschsuppe vom Weiderind

Käse und Wurstplatte
Kartoffel-Lauchsuppe mit
Wienerle
Flautas mit Hähnchen und
Bohnen gefüllt
Chicken Wings mit
verschiedenen Dips



BBQ

SALATE / VORSPEISEN

Rohkostsalate (Gurke, Karotte, Kartoffel)
Blattsalate mit Hausdressing
Caprese mit frischem Basilikum
Gegrilltes Gemüse
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
Eingelegte Antipasti (Oliven, getr. Tomaten, Artischocken)
Champignons in Balsamicosauce
Verschiedene Brote

VOM GRILL

Maiskolben
Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
Hähnchenkeule ohne Knochen
Bratwürste
Steaks vom Angusrind
Garnelenspieß
Diverse Grillsaucen

DESSERT

Panna Cotta mit Früchtsauce
Obstsalat
Schokomousse mit Beeren



ACHTENDER

Achtender Restaurant
Stuttgarter Straße 34 · 72555 Metzingen
Telefon 07123 | 9570086 · E-Mail post@achtender.net

BIS 110 PERSONEN



• KITZ •

Kitz Boutique Hotel
Pfleghofstrasse 30 · 72555 Metzingen
Telefon 07123 304 89-0 · E-Mail info@hotelkitz.de

BIS 60 PERSONEN



Achalm Hof
Die neue Eventlocation im Gebiet Neckar-Alb

Achalm-Lamm
Stettert 6 · 72766 Reutlingen
Telefon 07123 | 9570086 · E-Mail post@achtender.net

BIS 350 PERSONEN



Alte Weberei Mittelstadt
Neckartenzlinger Str. 110 · 72766 Reutlingen
Telefon 07123 | 9570086 · E-Mail post@achtender.net

BIS 250 PERSONEN



GLASHAUS

E V E N T S

GLASHAUS EVENTS

Ferdinand-Lassalle-Straße 44 · 72770 Reutlingen
Telefon 07123 | 9570086 · E-Mail post@achtender.net

BIS 150 PERSONEN



MOTORWORLD
Manufaktur
METZINGEN

Motorworld Metzingen
Auchtertstraße 15 · 72555 Metzingen
Telefon 07123 | 9570086 · E-Mail post@achtender.net

BIS 250 PERSONEN

HAND IN HAND

Als Full Service-Caterer übernehmen wir gerne das Gesamtarrangement Ihrer Veranstaltung. Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihr Event ein voller Erfolg wird. Sie liefern den Anlass, wir schaffen die Atmosphäre, beispielsweise mit origineller Tischdekoration, stimmungsvollen Lichtkonzepten oder der passenden musikalischen Begleitung. Gerne finden wir mit Ihnen die passende Location und einen schönen Rahmen um unvergessliche Momente zu schaffen.

EQUIPMENT & DEKO

Sie benötigen zur Durchführung Ihrer Veranstaltung Equipment wie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche sowie weiteres Kleinequipment und Dekorationen. Diese Punkte berücksichtigen wir bereits in unserem schriftlichen Angebot. Beachten Sie, dass Ihre Eventlocation eventuell keine Tische und Stühle zur Verfügung stellen kann. Sprechen Sie uns an, gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot für Mobiliar wie:

- Tische, Stehtische und Stühle
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Tischwäsche, Servietten, Hussen
- Profikaffeemaschine
- Kühlwagen
- Mobiliar: Stehtische, Stühle, Theken etc.
- Pagodenzelt, Pavillon
- Menükarten
- Buffetbeschilderung
- Blumen
- Kerzenleuchter
- Windlichter

Einzigartige Servicemomente

Gute Gastgeber benötigen Herz und Verstand sowie eine flexible Denk- und Handlungsweise. Dazu gehört das Verständnis dafür, dass jeder Gast, jede Kultur und jeder Moment einzigartig ist. Wir setzen höchste Maßstäbe an unser Personal, denn Fachkompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiter sind die Manifeste der Gastlichkeit und somit eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg Ihrer Veranstaltung. Unser erstklassiges Servicepersonal garantiert Ihnen eine, auf Sie zugeschnittene und stressfreie Atmosphäre. Sie genießen Ihr Event, alles andere machen wir.

Mit unserem schriftlichen Angebot an Sie kalkulieren wir bereits die Anzahl des benötigten Personals sowie den voraussichtlichen Einsatz. Beachten Sie, dass die Mindesteinsatzdauer unserer Mitarbeiter 3 Stunden beträgt. Darüber hinaus berechnen wir unser Personal gemäß der aktuellen Preisliste.

- Serviceleiter
- Servicemitarbeiter
- Küchenleitung
- Koch

IHRE PERSÖNLICHE CHECKLISTE

Eine Veranstaltung zu planen und zu organisieren, kann schnell zu einer großen Herausforderung werden. Welche Fragen sollte man sich stellen, bevor man sich auf die Suche nach einer Location und dem passenden Caterer macht? Welche Überlegungen müssen angestellt werden? Oft betreten unsere Gäste bei dieser Planung absolutes Neuland. Wir unterstützen Sie gerne mit einer Checkliste, so dass sich Ihre Wünsche und Träume stressfrei in die Tat umsetzen lassen.



Rahmen & Anlass

- Termin
- Dauer der Veranstaltung
- Budgetrahmen
- Geschätzte Gästeanzahl
- Draußen oder Drinnen? Gibt es „Schlechtwetter-Alternativen“?
- Restaurant oder Eventlocation?
- Rahmenprogramm gewünscht?

Sie haben eine Location gefunden? Dann schnell buchen, da schöne und beliebte Locations meist früh ausgebucht sind.

SPEISEN & MENÜFOLGE

- Aperitif und Empfang mit oder ohne
- Fingerfood
- Buffet oder Menü
- Anzahl der Gänge?
- Kinder - evtl. Kinderbetreuung organisieren
- Allergiker und Vegetarier beachten
Mitternachtssnack
(je nach Dauer der Veranstaltung)

GETRÄNKEANGEBOT

- Getränke für Empfang
- Weinbegleitung
- Cocktails
- Digestiv
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosen nach dem Essen oder während der Feier

PLANUNG DES RAHMENPROGRAMMES

- DJ
- Live-Band
- Unterhaltungskünstler
- Walking Acts wie Zauberer an den Tischen
- Fotograf

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl des passenden Rahmenprogramms und stehen Ihnen mit Empfehlungen zur Seite.

Sonstiges

- Tischplan
- Tischkärtchen
- Buffetbeschilderung / Menükarten
- Tischdekoration
- Spezielle Anfahrtsbedingungen zur Location
- Wird Mobiliar und Equipment benötigt?

Achtender Restaurant
Stuttgarter Straße 34
72555 Metzingen

Telefon 07123 / 9570086
Telefax 07123 / 9561899

post@achtender.net
www.achtender.net