



Food & Beverage Konzept

Fingerfood für Eventcatering



Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Vertrauen.

Gerne zeigen wir Ihnen kurz auf, in welchem Leistungsspektrum wir Sie von Essen-to-go bis hin zum Rund-um-Sorglos Paket anbieten. Wir sind der richtige Partner für private Feiern und im B2B Bereich.

Wir sind eine der größten Handwerks-Metzgereien im Landkreis mit EU zugelassenem Schlachtbetrieb. Dafür sind uns kurze Transportwege und schonende Behandlung sehr wichtig. Um Ihnen bestes Fleisch aus der eigenen Schlachtung, Zerlegung und Veredelung zu bieten.

Wir verlassen uns seit über 100 Jahren auf unsere regionalen Bauern, die ihre Tiere mit bodenständigem Futter artgerecht aufziehen. Die fachgerechte Schlachtung und der eigene Vieheinkauf sind für uns von entscheidender Bedeutung.

Dadurch können wir an Ort und Stelle das Fleisch beurteilen und fachmännisch veredeln. Die Qualität ist bei Produktion und der Weiterverarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren das Maß aller Dinge.

Jährliche Prämierungen dokumentieren das hohe Qualitätsniveau. Der Service und die Liebe zum Beruf sind wichtige Voraussetzungen, um Sie bestens zufrieden zu stellen. Gerne überzeugen wir Sie bei Ihrem nächsten Aufenthalt.

Nicht nur bei den Fleisch- & Wurstwaren stehen wir uns sehr selbstkritisch gegenüber, sondern bei allen Produkten die wir für Sie veredeln und zubereiten.

Wir sind stolz auf unsere Landwirte ♥

Alle unsere Lebensmittel beziehen wir aus direktem Umkreis von 35km. Dies ermöglicht den direkten und engen Kontakt zu unseren Landwirten.



1. Ansprechpartner

Catering & Logistik

August Gary GmbH & Co. KG
Richard-Wagner-Str. 2
91639 Wolframs-Eschenbach

www.landhotel-gary.de
www.metzgerei-gary.de

Ansprechpartner

Salesmanager Eventcatering

Herr Felix Gary
felix.gary@landhotel-gary.de
Telefon 09875/9797-0



Fingerfood

Vegi je 3,30€

- Lachs-Avocado-Pfannkuchen
- Blätterteig-Schnecken
- Tomaten-Frischkäse Tartlette
- Hummus & Gemüsesticks
- Tomate-Mozzarella Wrap
- Hähnchen Wrap
- Nudeln & Gartenpesto
- (F)feige Ziege

Fleisch je 3,30€

- (Speck-)Birne mit karamellisierten Nüssen
- Mini Cheese Burger
- Bratwurst & Kartoffelsalat
- Fleischküchle & Stopfer

Canapés auf verschiedenen Baguettes je 3,30€

- 3erlei Aufstriche (Vegi und oder Vegan)
- Lachs
- versch. Salami
- versch. Schinken gekocht
- versch. Schinken geräuchert

Fisch vom Fischhof Hausmann je 3,30€

- Sushi vom Räucherfisch
- Canapés vom Räucherfisch

was Süßes

- Apfelstrudel & Vanille 3,10€
- Obstsalat frisch 3,10€
- Mini Gugelhupf versch. Sorten 3,10€



Kaffee & Kuchen

Kaffee & Kuchenbar

- Kuchenbar mit allerlei Kuchen 4,90€
- Kaffeebar Vollautomat inkl. regionaler Milch für Kaffeespezialitäten (Kaffee, Cappuccino, Latte, usw mit Haferkekse/Cantuccini „all you can drink!“ 6,90€ p.P. oder nach Verbrauch

Foodwall

Foodwall deftig 149,00€

- 30 Paar Geräuchertem/Handwürste (alles auf die Hand)
- 20 Stk. Butter Brezen
- 20 Stk Brezen

Foodwall Donuts 99,00€

- 30 Donuts verschieden glasiert oder gefüllt

OFYR Grill

OFYR Echtholz Grill

- Tagesmiete 150,00€
- Wochenende 250,00€
- optional mit Lieferung/Aufstellen 1,50€ pro km
- optional mit Holz nach Verbrauch

Optional

- Lieferung CO2 neutral - Zero Emission
 - Auf- und Abbau
 - Geschirr, Besteck, Servietten
 - schmutzig Rücknahme des Geschirrs
 - Küchenpersonal
 - Servicepersonal
 - Müllentsorgung
 - Endreinigung
 - behördliche Auflagen und Genehmigungen
 - Gläser von A-Z
-

F&B Konzept

- Getränke,
- Weinservice
- Bier vom Fass
- Spirituosen, Barbetrieb
- Tischdecken
- Stehtische
- Weinfässer als Stehtische oder Deko
- Zinkwannen mit Eis
- Eiswürfel
- Büffetstände
- Zeltverleih
- Garderobe
- Stehtischhussen
- Bierzelthussen
- uvm.



