



WWW.WERNTHALER-EVENTS.DE

Man soll dem Leib etwas Guten bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen

WINSTON CHURCHILL

Gemuss- Eventkatalog

Gracias Euch...

Mia san die Familie Wernthaler und gemeinsam mit dem weltbesten Catering-Team geben wir alles um Euer Event perfekt zu machen!

Unsere Familienphilosophie ist ganz einfach:

Wir wünschen Euch bedeutsame Genussmomente und freuen uns auf eine gemeinsame Vorbereitungszeit. Lasst die Gäste nur Kommen!

Eure Familie Wernthaler



REGIONALITÄT

Die heimische bäuerliche Landwirtschaft liegt uns am Herzen. Wir übernehmen Verantwortung für Tier und Natur und legen deshalb größten Wert auf artgerechte Tierhaltung. Unser Fleisch beziehen wir aus Betrieben in der näheren Umgebung von Landshut und Freising



QUALITÄT

Qualität ist kein Zufall. Wir stehen zu 100% hinter unseren Produkten und legen dabei großen Wert auf Qualität, Frische und Nachhaltigkeit.



LEIDENSCHAFT

Wir sind mehr als nur ein Catering-Service! Es ist unsere Leidenschaft, Euer Event perfekt zu machen. Wir stehen Euch bei der Vorbereitung und Organisation sowie während des Events zur Seite. Mit unserem erfahrenen Cateringteam schaffen wir unvergessliche Momente und eine Zeit voller Freude.



Inhalt

DRINKS & FOOD

04	APERITIVE
09	FINGERFOOD
19	WILLKOMMENS-GRUSS
20	VORSPEISE & ZWISCHENGANG
24	HAUPTSPEISE
31	DESSERT
34	MITTERNACHTS-SNACK
35	BBQ
39	DRINKS

EVENTAUSSTATTUNG

40	INVENTAR
42	ZELTE

DER EMPFANG

Schön, dass du da bist!

Der erste Eindruck zählt! Um Eure Gäste willkommen zu heißen, bieten wir verschiedene Möglichkeiten, um sie auf ein rauschendes Fest einzustimmen.

01

DRINKS

Unsere Empfehlungen für Euch:

WERNTHALER'S SIGNATURE SECCO

ALPL GOLDEN TIMES

Eine dezente Säure am Gaumen vereint sich mit den süßen Noten exotischer Früchte und alpiner Äpfel.

ALPL SUNSET ROSE

Die Süße des roten Apfels trifft auf die säuerlichen Noten der Waldbeere – für eine Geschmacksexplosion voller Harmonie.

*Katharina's
Empfehlung*





LE CONTESSE PROSECCO
wahlweise mit geeister Frucht

ORANGENSAFT

JÖRG GEIGER CUVEE NR. 11

Alkoholfreier Sekt mit einem intensiven Duft nach reifen Äpfeln. Im Zusammenspiel mit dem Eichenlaub entstehen spannende Würz- und Kräuternoten.

KLEINE GETRÄNKEFLASCHERL IM EISENWANDL
MIT CRUSHED ICE

Helles | Radler | Weinschorle | Saftschorle

WERNTHALER'S SIGNATURE APERITIVE

FIZZY BELLINI

Prosecco | Organics Fizzy Peach

*Katharina's
Empfehlung*

RAMAZOTTI LIMONCELLO SPRITZ

Ramazotti Limoncello | Prosecco | Organics Bitter Lemon

LAVENDEL SPRITZ

Ramazotti Rosato | Zitrone | Lavendelsirup | Prosecco | Soda

APFEL ROSMARIN SPRITZ

Alpl Apfel-Rosmarin-Sirup | Ginger Beer | Rosmarin | getrockneter Apfel | Ingwer



WERNTHALER'S SIGNATURE APERITIVE ALKOHOLFREI

RUBIN SPRITZ

Wacholderbeere | Hibiskus | Zitrone | Soda |
Orangenscheibe

*Josef's
Empfehlung*

BERNSTEIN SPRITZ

Orange | Lavendel | Rosmarin | Tonic | Soda

BIER SPRITZ

Mountain Goat Alpen Tonic | Erdbeere | Lavendel |
alkoholfreier Bierschaum

EURE LIEBLINGS-SOMMER-SPRITZ GETRÄNKE

z.B. Hugo | Lillet | Aperol Spritz | Sarti Spritz |
Canonita Spritz | Franz Joseph | Limoncello Spritz |
Italicus Spritz | und vieles mehr

Cheers!

HAUSGEMACHTE FRUCHTBOWLEN

nach geheimem Familienrezept - mit oder ohne
Prozente
Himbeere | Erdbeere | Orange



SAISONALE SPECIALS

SOMMER

Wassermelonen-Gazpacho in der Sektschale

WINTER

Glühwein aus dem Glühweindurchlauferhitzer



*Wir können auch
ganz individuell...*

Ihr habt ein spezielles Lieblingsgetränk? Weil Euer Event genauso individuell sein soll wie Ihr es seid, entwickelt unser Bartender mit Euch gerne speziell abgestimmte Aperitif, die einzigartig sind.

FÜR DEN *WOW*-EFFEKT

ÜBERRASCHT EURE GÄSTE
UND SETZT EURE DRINKS
RICHTIG IN SZENE!

HOLZSTAFFELEIEN
für die lässig elegante Präsen-
tation Eurer Drinks

SAFTPRESSE
Verwöhnt Eure Gäste vor Ort
mit frisch gepresstem Saft.

SEKTSÄBEL
Das Sabrieren gehört zu
unseren professional Skills und
ist eine alte Tradition, welche
ihren Ursprung in der napo-
leonischen Ära hat. Bei diesem
spektakulärem Ritual wird die
Champagnerflasche mit einem
Säbel geöffnet.

PIMP YOUR PROSECCO BAR
eine bunte Fruchtauswahl, die
Eure Gäste kreativ werden
lässt...z.B. Limette | Zitrone |
Holunder | Maracuja | Creme de
Cassis | Minze | ...

SEKTPYRAMIDE
Kreiert den MAGIC MOMENT
und schenkt die ersten spritzi-
gen Tropfen Eures Events in
das oberste Glas!

SEKTWAND
mit Leuchtschrift - einfach
fancy!

APEROL WAGERL
Bringt den Geschmack von
Sommer, Sonne und Dolce Vita
auf Euer Event!



02

FINGERFOOD

Die zeitgemäße Form des Genießens - gut kombiniertes Fingerfood verwöhnt das Auge und den Magen auf köstliche Weise. Wir stellen Euch gerne eine Kombination feinsten Appetithäppchen zusammen, die Eure Gäste lieben werden. Ob klassische Buffetform, Live-Cooking vor Ort oder flying buffet - wir finden für Euer Event die perfekte Lösung!

PROFESSIONELLES MESSE-CATERING

Gutes Essen und Trinken hält sowohl Eure Mitarbeiter als auch Eure Gäste gerade an stressigen Tagen bei Kräften. Lasst Euch gerne von uns beraten, wir finden eine Lösung, die perfekt zu Eurem Budget passt!



GENUSSWAGERL

Beieinander stehen, ins Gespräch kommen, sich munter durchprobieren: Das ermöglicht unser brandneues Genusswagerl. Der Gast stellt sich selbst sein Genussschälchen aus den verschiedenen Komponenten zusammen. Eher mediterran angehaucht oder bodenständig bayerisch – was darf's denn sein?

MEDITERRANES WAGERL

Italienische Salami | Bresaola | Parmesan | Rucola | Oliven | Nudelsalat | Rosmaringrissini | Caprese | gegrillte Zucchini | rote und gelbe Paprika | Champignons | mit Frischkäse gefüllte Peppadews | mit Frischkäse gefüllte Peperoni | Prosciutto di Parma auf Cantaloupe-Melone | Riesengambas in Knoblauchöl | Cracker | Chorizo | Datteln im Speckmantel | Tortilla-Chips | Pimientos del Padron | Kalamata-Oliven-Tapenade | Aglio e Peperoncino | Tomato bruschetta

BAYERISCHES WAGERL

Fleischkrapferl | Schnitzerl | Roastbeef | Essiggurkerl | geräucherter Lachs | Heumilch Bergemmentaler | bayerischer Wurstsalat | Obazda | Griebenschmalz | Mini-Brezerl | bayerisches Tonnato | Salamistangerl | Kren | Schwarzgeräuchertes | Heumilch-Bergkäse | Radieserl | geröstetes Bauernbrot





MOBILER PIZZAOFEN - PINSA AMORE

Frisch aus dem Ofen, in mundgerechte Stücke zerteilt – das ergibt eine herrlich knusprige Pinsa. Unser mobiler Pizzaofen macht es möglich!

MILANO

Tomaten | Mozzarella | Mailänder Salami | Parmesan | Rucola

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten | Mozzarella | Kochschinken | Champignons

PESTO

Tomaten | Mozzarella Fior di Latte | hausgemachtes Basilikum-Pesto | Cocktailtomaten | Olivenöl

PERE E GORGONZOLA

Birne | Blauschimmelkäse | Walnüsse | Thymian

ZIEGENKÄSE

Feigen | Wildkräuter | Ziegenkäse | Honig

bella italia



FLAMMKUCHEN MAIS OUI

Auch den Flammkuchen servieren wir Euch frisch aus dem Ofen vor Ort - im Winter gerne mit unserer Feuer- schale und herrlich duftendem Glühwein!

ELSÄSSER ART

Schmand | Speck | Lauchzwiebel

BLUE CHEESE LOVER

Blauschimmelkäse | Birne | Walnuss

PREISELBEER CAMEMBERT

Camembert | Preiselbeeren

LACHS

Räucherlachs | Lauch | Emmentaler

petite france



Riesens Breze

Ein absoluter Hingucker! Ob in klassischer Brezenform, als Herz, Zahl oder Buchstaben – hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Auch den Belag bestimmt Ihr nach Eurem Geschmack:

Heumilchbutter | Schnittlauch

Rucoladip | Rucola

Obazda | rote Zwiebel

Tomaten | Basilikum

Caprese | Basilikumpesto

Mailänder Salami | Rucola

Südtiroler Rohschinken | frischer Kren

Heumilchbergemmentaler | Radieserl | Schnittlauch

Wernthaler`s Kochschinken | Meerrettichdip | Freiland-Eier aus Waltendorf

Geräucherter Lachs | Honig-Senf-Aufstrich | Freiland-Eier aus Waltendorf

Wernthaler`s Leberkäs | Chornicons

KALTES FINGERFOOD

MÄNNER FINGERFOOD

Alles, was ein Mann braucht auf einem Tablett!

Mini-Burger | Coleslaw | Mini-Weißbier

MINI BURGER

Soulfood im Miniaturformat mit großer Wirkung

"Seppi"

Ochsen-Pattie | Tomate | Burgersoße

"Toni"

Ochsen-Pattie | Bacon | BBQ-Soße

"Sophie"

Gemüseplanzerl | Tomate | Kräuterdip

"Resi"

Heumilch- Grillkäs | Rucola | Avocadocreame



BREZNBAR

Lasst Euch verzaubern von unseren Mini - Brezen, die an einer originellen Bar drapiert sind.

Heumilchbutter | Schnittlauch

Rucoladip | Rucola

Obazda | rote Zwiebel

Tomaten | Basilikum

Caprese

Mailänder Salami | Rucola

Südtiroler Rohschinken | frischer Kren

Veganer Kräuterhummus



SAY CHEESE

Mini-Brezen mit Käse und Speck überbacken zum Knabern

WRAP DUETT

Raffinierte Wrap-Schnittchen im kleinen Schiffchen.
Salami | Aprikose-Rosmarin
Schinken | Curry-Mango

CAPRESE IM GLASERL

Tomate | Mozzarella | Basilikum

ANTIPASTI IM GLASERL

Paprika | Schwammerl | Zucchini

PIZZASCHNECKERL

Salami | Schinken | Käse |
Blätterteigmantel

CAMEMBERT IM BLÄTTERTEIG

Camembert | Preiselbeere

UMMANTELTE BIRNE

Rohschinken | Blauschimmelkäse | Birne

DATTEL IM SPECKMANTEL

süße Dattel | knuspriger Speckmantel

VITELLO TONNATO IM GLASERL

Rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern

TIGERGARNELE

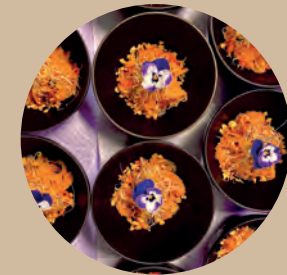
Knoblauch-Kräuteröl | Rosmarinrissini

KRABBENCOCKTAIL

Garnele | Avocado | Romana salat | Worcestersauce

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Cantaloupe-Melone | blaue Traube



ROASTBEEF IM GLÄSCHEN

Roastbeef vom Kratzer Ochsen | handgeschlagene Remouladen-
soße | frischer Kren

BAYERISCHER WURSTSALAT

im sauren Essigsud | blaue Zwiebel | Cocktailtomate

FLEISCHKRAPFERLSPIESS

Fleischkrapferl | Cocktailtomate | hausgemachter Kartoffelsalat

PIKANTER COUSCOUS

im Gläschen

LINSENBULGUR

im Gläschen mit Mangochutney

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT

im Gläschen Glasnudeln | Koriander | Cashewnuss

PIKANTE MUFFINS

Speck | Zwiebel | Buttermilch

CHILLI GARNELE

Wakame-Salat | Erdnüsse

*finger licking
good*





WARMES FINGERFOOD

MINI WEISSWURST FRÜHSTÜCK

Alles was man braucht auf einem kleinen Tablett!
Mini-Weißwurst aus der hauseigenen Metzgerei |
Mini-Breze | Senfschüsserl | Mini-Weißbier

MINI HOTDOG BAR

Unsere American Hot-Dog-Bar sorgt für einen Hingucker!
hausgemachte Mini-Wiener aus der eigenen Metzgerei | Mini-Hot
Dog Semmel | Senf | Ketchup | Röstzwiebel | Gurke

MINI LEBERKÄSESEMMELE

Unser hausgemachter Leberkäse nach dem Originalrezept von 1742
in der Mini-Semmel.

MINI BRATENSEMMELE

Rescher Mini-Rollbraten mit Krusterl | frischer Kren | Senf



FINGERFOOD PREMIUM

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Wildkräutersalat | karamellisierter Ziegenkäse |
Kürbiskerne | Feigenchutney

BEEF BRISKET

Sous-vide gegarte Ochsenbrust im BBQ-Sud |
Rosmarindrillinge

TRÜFFELPASTA

Pasta | Parmesan | frischer Trüffel

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

Croutons | Sahnehaube | steirisches Kürbiskernöl

KRÄUTERLINGUINE

Linguine | Rosmarin | Salbei | Thymian | knuspriges
Parmaschinkenröllchen | Parmesan

KARTOFFELSÜPPCHEN

Cremige Kartoffelsuppe | Kartoffelstroh

GAZPACHO

Flambierte Garnele

BARBARIE ENTE

Rosa geräucherte Entenbrust | Orangenjus |
Wildkräutersalat | Kürbiskerne

03

WILLKOMMENSGRUSS

Gerne bestücken wir Eure Tische vorab mit edlen Wasserkaraffen (Tafelwasser still & spritzig | Orangen- & Zitronenscheiberl) sowie einem Magentratzerl für Eure Gäste.



BAYERISCHES GEDECK

hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln | Obazda mit roten Zwiebelringen | Radieserldip | Brotkorb

KLASSISCHES GEDECK

Bio-Heumilchbutter mit Blütentopping | Meersalz | ofenfrisches Parisiennebrot

BUNTES GEDECK

Bruschetta | Dattel-Chili-Aufstrich | Knoblauch-Kräuterbutter | rosa Steinsalz | ofenfrisches Parisiennebrot



*Lasst die Gäste
nur kommen...*

04

VORSPEISE & ZWISCHENGANG

DER GELUNGENE AUFTAKT

Ob 3, 4 oder 5-Gänge – wir sind offen für Eure Wünsche und erarbeiten mit Euch Euer persönliches Lieblingsmenü. Ob serviert oder präsentiert an Buffetstationen – wir wissen, dass das Auge „mit isst“. Wir legen daher größten Wert darauf, dass Eure Gäste einen echten „Wow“-Effekt haben. Gerne präsentieren wir Eure Vorspeisenkombination als Tischbuffet auf dreistöckigen Etageren.

HOCHZEITSSUPPE

klare Rinderbouillon | Leberknöderl | Pfannkuchenstreifen | Gemüsestreifen | Schnittlauchröllchen

ZUCCHINICREMESÜPPCHEN

Sahnehäubchen | geröstete Kürbiskerne



MÖHREN INGWER SUPPE

Kokoscreme | geröstete Mandelblättchen | wahlweise mit Garnelenspießerl

KARTOFFELSUPPE

Speckwürferl | Kartoffelstroh-Topping

BURRATA

Zweierlei Tomate | Basilikum | geröstete Nüsse | frittierte Kapern

BRESAOLA

Italienischer Rinderschinken | Olivenöl | Zitrone | Rucola | Parmesanspäne

ROASTBEEF VOM KRATZER OCHSEN

Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Ochsen | handgeschlagene Remouladensoße | Granatapfelkerne | frischer Kren

SPARGELCREMESÜPPCHEN

saisonal - Sahnehaube | Schnittlauchröllchen

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

saisonal - Kürbis | Sahnehaube | steirisches Kürbiskernöl | Tiroler Speckwürfel | Safrantopping

BELLA ITALIA

Maria's Empfehlung

Warmes Tomatenschaumsüppchen | flambierte Riesengarnele | gegrillte Zucchini | gegrillte Paprika | Prosciutto di Parma | gefüllte Kirschtomate | Olive | Granatapfelkerne | Parmesanchips | Salatfächer

BARBARIE ENTE

Rosa gebratene Entenbrust | Orangenjus | Wildkräutersalat | Kürbiskerne



DUETT VON LACHS UND FORELLE

Forellenfilet aus der hauseigenen Räucherei | Räucherlachstatar | Gurkennudeln | Meerrettichschaum | Dillspitzen

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE *Josef's Empfehlung*

Wildkräutersalat | karamellisierter Ziegenkäse | Kürbiskerne | Feigenchutney

PROSCIUTTO DI PARMA

Feldsalat | Parmesan | Portweifeige | Balsamico

MANGO GAZPACHO

Sonnengereifte Mango im Glaserl | Brotchip | Kresse | Cremetupfer

ROTE BEETE CARPACCIO

Rote Beete | Feldsalat | Feta | Walnüsse | Granatapfelkerne

Unsere Empfehlung für den Zwischengang

BUNTES SALATSCHÜSSLERL

FEINES ZITRONENSORBET





VORSPEISENBUFFETS

DAHOAM

Schnitzerl | Hackbällchen | Mini-Hähnchen | frische Forellen aus der hauseigenen Räucherei mit Merrettichspänen | Räucherlachs | kalter Braten | niederbayerisches Schwarzgeräuchertes aus der hauseigenen Räucherei | Heumilch-Bergemmentaler | Wurstsalat | Obazda | Griebenschmalz | Almbutter aus reiner Heumilch | Vielfalt von hausgemachten Salami-, Schinken-, Wurstspezialitäten | Brotkorb

ITALIA

Prosciutto di Parma auf Cantaloupe-Melone | Vitello Tonnato | Penne Pesto | Riesengambas in Knoblauchöl | bunte Vielfalt von Antipasti | Caprese | Bresaola | Bruschetta | Kalamata-Oliven-Tapenade | italienische Salami | Brotkorb

FEINSCHMECKER

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | Orangenjus | Thai-Gambasalat | Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Ochsen | hausgemachte Remouladensoße | Duett von Lachs und Forelle | Antipasti | Brotkorb



HAUPTSPEISE

Das Herzstück!

05

VOM SCHWEIN

ASIA

Knuspriger Schweinebraten in Zitronengras-Soja-Rub | kräftiger Jus | Speck-Spitzkraut | Kartoffelgebäck

DUETT VOM SCHWEIN

Rescher Schweinekrustenbraten | Schweinerollbraten | Bratenjus | Servietten- oder Kartoffelknödel | Sauerkraut oder Krautsalat | Kartoffelsalat oder Kartoffelbratl

1/2 SCHWEINSHAXERL

Bratenjus | Servietten- oder Kartoffelknödel | Sauerkraut oder Krautsalat | Kartoffelsalat oder Kartoffelbratl

SPANFERKELROLLBRATEN

Besonders zartes Fleisch | Bratenjus | Servietten- oder Kartoffelknödel | Sauerkraut oder Krautsalat | Kartoffelsalat oder Kartoffelbradl

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

Hausgemachte Eierspätzle | Waldpilze | Kräuterjus | Spitzkrautgemüse



FRÄNKISCHES SCHÄUFELE

Dunkelbiersoße | Servietten- oder Kartoffelknödel | Sauerkraut oder Krautsalat | Kartoffelsalat oder Kartoffelbradl

GEFÜLLTER SCHWEINEBAUCH

Semmelknödelfülle | Bratenjus | Sauerkraut oder Krautsalat | Kartoffelsalat oder Kartoffelbradl



SCHWEINERS REINDL

in die Mitte der Tische eingedeckt
Schweinerollbraten | Schweinekrustenbraten | Schweinshaxerl | Kartoffelknödel | Semmelknödel | Krautsalat | Kartoffelbradl

SCHWEINELENDCHEN

Wählt zwischen einer feinen Rahmsoße, einer deftigen Schwammerlsoß' oder einer Pfefferrahmsoße | haugemachte Eierspätzle | Gemüse der Saison

MEDITERRAN GEFÜLLTES SCHWEINEFILET

italienisch inspirierte Kalbsbrätfülle | feine Rahmsoße | hausgemachte Eierspätzle | Gemüse

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Schwammerlragout | hausgemachte Eierspätzle | frisches Gemüse der Saison

SCHNITZEL WIENER ART

Schweinelende | Kartoffel-Gurkensalat | Wildpreiselbeeren

SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

Kartoffelbaumkuchen | Bohnenbouquet | kräftige Sauce | Gemüse der Saison

VOM RIND

ROSA GEBRATENE RINDERLENDE VOM KRATZER OCHSEN

Bohnenbouquet | Rosmarinkartoffeln | Schmorzwiebeln | Bratenjus | Knoblauch-Kräuterbutter

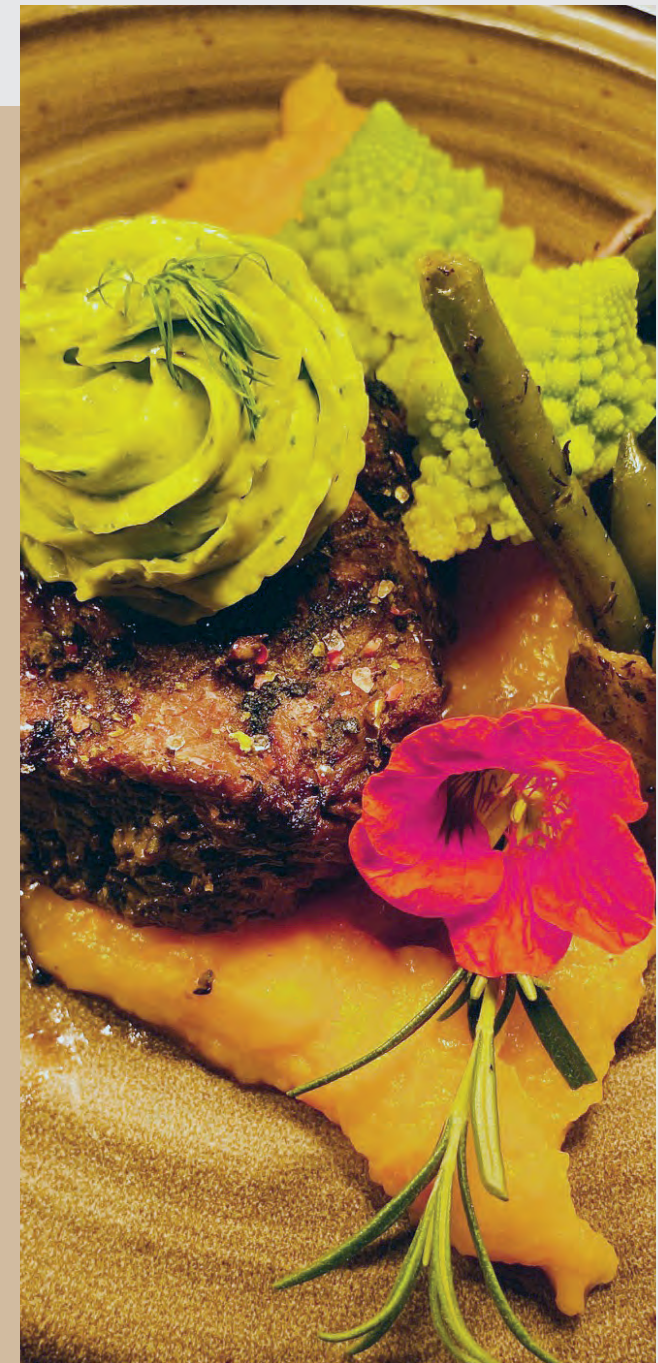
SURF & TURF

Rosa gebratene Rinderlende | Riesen Garnele | Kartoffelturm | Gemüsebouquet | karamellierte Kirschtomate | Knoblauch-Kräuterbutter

OCHSENBRATEN VOM KRATZER OCHSEN

Knödeltürmchen | Apfelblaukraut | karamellierte Birne mit Wildpreiselbeeren gefüllt

*Katharina's
Empfehlung*



BURGUNDERBRATEN

Feine Rotweinsoße | hausgemachte Eierspätzle | Apfelblaukraut | karamellierte Birne mit Wildpreiselbeeren gefüllt

OCHSENBACKERL

Feine Rotweinsoße | Knödltürmchen | Apfelblaukraut | Gemüse der Saison

KRATZER OCHSE

Short rib | Kartoffelpastinakenstampf | Zwiebel | Karotten | Rotweinjus

Von heimischen Bauern!

VOM KALB

SALTIMBOCCA

Sellerie-Kartoffelstampf | Bohnenbouquet | kräftige Sauce | Duett von Balsamico-Zucchini & Sesam-Karotte

SOUS VIDE GEGARTER KALBSRÜCKEN

Wildkräutermantel | Kartoffelbaumkuchen | kräftige Sauce | knackiges Gemüse

KLASSISCHER RAHMBRATEN VOM NIEDERBAYERISCHEN MILCHKALB

Hausgemachte Eierspätzle | kräftige Rahmsauce | knackiges Gemüse

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat | Wildpreiselbeeren | Kapern | Sardelle



VOM GEFLÜGEL

PUTENSTEAK

Wählt zwischen einer feinen Rahmsoße, einer deftigen Schwammerlsoß' oder einer Pfefferrahmsoße | hausgemachte Eierspätzle | knackiges Gemüse

MEDITERRANER PUTENROLLBRATEN

Gefüllt mit feinem Kalbsbrät, Cocktailtomaten, würzigen Käsewürfeln, Lauchringen | hausgemachte Eierspätzle | kräftige Rahmsoße | frisches Gemüse der Saison

ENTENBRUST

Rosa gebratene Entenbrust | Sellerie-Kartoffel-Püree | Orange | Honig-Rosenkohl

RESCHE 1/4 BAUERENENTE

Entensaft | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut | Wildpreiselbeerapfel

REINDL

auf die Mitte der Tische eingedeckt
Ente | Gans | Blaukraut | Kartoffelknödel

*Aus niederbayerischer
Zucht!*





AUS DEM WASSER

DORADE - FILET ODER GANZ

Rosmarin-Thymian-Mantel | Ratatouillegemüse | Rosmarinwedges |
karamellierte Kirschtomate

LACHSSTEAK

Basilikum-Tomaten-Sugo | Bandnudeln | knackiges Gemüse

LANGENPREISINGER GAMBAS

Hausgemachtes Bandnudelnest | Cognac-Weißweinsauce |
Kirschtomaten | frischer Dill

ZANDERFILET *Josef's Empfehlung*

Weißweinschaumsauce | Kartoffeltürmchen | Zitronentopping |
knackiges Gemüse

WALLERFILET

Kräuterkruste | Gemüsebeet | Kartoffelgratin

oder lieber vegetarisch...



VEGETARISCH

KNÖDEL TRIO *Johanna's Empfehlung*

Spinatknödl | Tiroler Kaspressknödl | Rote Beete Meerrettich Knödl | Tomatensugo | Parmesan-chips | Salatgläschen

KRÄUTERLINGUINE

Salbei | Thymian | Rosmarin | Parmesanhaube

SÜDTIROLER BREZENKNÖDEL

Spitzkrautsalat | Kümmel | würzige Aprikosensoße

ANTIPASTI GNOCCHI PFANNE

Kartoffelgnocchi | Spinatgnocchi | buntes Antipasti | Parmesanspäne | Schichtsalat

PASTA FRESCA

Hausgemachte gefüllte Nudeln | Spinat-Ricotta-Füllung | Waldpilzfüllung | Salbeibutter | Parmesanspäne | Ratatouillegemüse

ITALIENISCHE GEMÜSENUDELN

Basilikumpesto | Zucchini | Cocktailtomaten | Oliven | Parmesanhaube

OFENKARTOFFEL

vegan - mit buntem Gemüsetopping

06

DESSERT

Der krönende Abschluss!

WAFFELBAR

Frische vor Ort zubereitete Brüsseler-Waffeln |
Obstetagere | Sahnehaube | Staubzucker | Schokosoße |
Erdbeersoße

SCHOKOBRUNNEN

Fließende dunkle Schokolade | Obstetagere

Unser Special für große Veranstaltungen: Mannshoher
Giga-Schokobrunnen



WERNTHALERS EISBAR

Hausgemachtes BIO-Eis im Becher | bis zu 12
verschiedenen Sorten

Ihr wünscht Euch zum Dessert einen
Showact? Gerne ziehen unsere Servicekräfte
im Vintage-Eisverkäufer-Outfit durch die
Reihen und bringen "Gelato" unter Eure Gäste!



eis, eis, baby

EISFEUERWERK

Eistorte, die mit Feuerwerk serviert wird

STUDELDUETT

Ofenfrischer Apfel- und Quarkstrudel | hausgemachte Vanillesoße | marinierte Beeren

SÜSSE VERFÜHRUNG

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | hausgemachtes Vanilleeis oder cremige Vanillesoße | Beerensugo

SCHOKOMOUSSE AM STIEL

dunkles & weißes Schokoladenmousse mit Knusperwaffelstückchen und einer Hülle aus Vollmilkschokolade | Beerensugo

VITAMINBOMBE

Überrascht eure Gäste mit effektvollen Etageren prallgefüllt mit buntgemischten Früchten – die „leichte“ Art des Desserts für den Sommer.

Unser Special für große Veranstaltungen: Mannshöhe Giga-Etagere

HAUSGEMACHTE BLECHKUCHEN

Quark – Streusel | Schoko-Kirsch

Sweets for my sweet...



GLÄSCHENVARIATIONEN

Ihr habt die Wahl zwischen:

TIRAMISU

Der Klassiker neu interpretiert im Gläschen

PANNA COTTA

Italien im Glas mit Fruchtspiegel

MOUSSE AU CHOCOLATE

Death by chocolate

BAYERISCH CREME

Nach Familienrezept mit Himbeermark

BUNTER OBSTSALAT

Frische Früchte der Saison

SCHWARZWÄLDER KIRSCH DESSERT

Schokolade | Kirsche

KAISERSCHMARRN DESSERT

Apfel | Vanille

...sugar for my honey!



Das Highlight zum Schluss

MITTERNACHTSSNACK

CURRYWURSTBRUNNEN

Wernthaler's Currywurstringerl
| feurige Soße | frisches Parise-
ennebrot

POMMESTÜTCHEN

Pommes Frites | Tomatendip |
Mayonnaise

MINI HOT DOG BAR

Unsere American Hot-Dog Bar
sorgt für einen Hingucker!
Hausgemachte Mini-Wiener
Mini-Hot Dog Semmel vom
Bruckberger Bäcker

PULLED PORK SANDWICHES

Rauchiges Pulled Pork |
BBQ-Dip | Salat | Tomate | Gurke

KÄSETRAUM

Feine Auswahl aus Wer-
nthaler's Käsetheke

MINIDÖNER

Saftiges Dönerfleisch | haus-
gemachtes Tsatsiki | Zwiebel |
Salat | Tomate | Gurke |
Mini-Fladenbrot

DEFTIGE GULASCHSUPPE

auch in der Brotschüssel
möglich



08

BBQ

Egal, ob Sommer oder Winter - ein Barbecue-Catering verleiht Eurem Event ein ganz besonderes Flair. Eure Gäste dürfen sich nicht nur auf Grill-Klassiker aus unserer hauseigenen Metzgerei freuen! Auch Vegetarier und Fischliebhaber kommen voll auf Ihre Kosten!

AUF DEM FEUER

LACHS

in ganzen Seiten gegrillt | Kräutermarinade | Zitronentopping

GARNELEN

in hausgemachter Thymian-Knoblauchmarinade

FORELLE

am Steckerl knusprig gegrillt

*Aus dem Wasser
auf den Grill...*



VOM OCHSEN

BEEF BRISKET AUS DEM SMOKER
die Königsdisziplin aus dem
Smoker | zart gegarte Rinderbrust |
BBQ Rub | 15-stündige schonende
Zubereitung

BEEF RIBS

TOMAHAWK STEAK

SHORT RIBS

FLAT IRON

gefüllt mit Parmaschinken und
Parmesan

FLANK STEAK

gefüllt mit Südtiroler Speck

ROSA GEBRATENE STEAKS

vom Kratzer Ochsen

OCHSENFETZEN

vom Kratzer Ochsen

ZARTER PICANHA

Tafelspitz in brasilianischer Marinade

VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILET

ummantelt mit Salbei und Speck

TOMAHAWK

vom Schwein im BBQ-Rub

ASIA SCHWEIN

Knuspriger Schweinbauch in
Zitronengras-Soja-Marinade |

TRUCKERSTEAK

KNUSPRIGE BAUCHSCHEIBEN

NACKENSTEAK

Steak it easy!





WEITERE SPEZIALITÄTEN

PUTENSTEAK
in fruchtiger Currymarinade

LAMMSTEAK

LAMMKRONEN

WERNTHALERS SCHWEINSWÜRSTL

KÄSEKRAINER

CHEESE & FIRE WÜRSTL

JALAPENO BEISSER

SALSICCIA FRESCA

MAISKOLBEN & PIMIENTOS

HEUMILCH GRILLKÄSE

in hausgemachter Blütenmarinade

ZIEGENKÄSE & WALNÜSSE

*Gibt es auch Beilagen?
Aber sicher doch!*



BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln mit körnigem Meersalz | Speckbohnen in Almbutter geschwenkt | Duett von Honig-Sesam-Karotte & Balsamico-Zucchini | Blattsalate der Saison | Caprese mit Basilikumpesto | Orangen-Mozzarellasalat | italienischer Nudelsalat | toskanischer Bruschettasalat | asiatischer Glasnudelsalat | pikanter Couscous | Linsen-Bulgur mit Mangochutney | Tabouleh | Wakame-Salat | Coleslaw | Gurkensalat | Berliner Kartoffelsalat mit Apfel und Gurke | Fenchel-Orangensalat (saisonal) | Erdbeer-Spargelsalat (saisonal) | Antipasti-Buffer | Brotkorb

TOPPINGS

hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter | hausgemachte Tomaten-Harissa-Butter | hausgemachtes Tzatziki | rauchige BBQ-Soße | Curry-Mango-Soße | Bruschetta-Dip | Dattel-Chili-Dip | Lemon-Tahini-Dip | Aioli | Kalamata-Olivencreme | Chipotle und Paprika Salsa | Aglio e Peperoncino | Tomatenketchup | Senf

09

DRINKS

Keiner bleibt auf dem Trockenen!

Egal, ob warm oder kalt, was Fetziges zum Brautverziehen, was Feines zum Dinner oder was Schwungvolles für die Fete! Wir kümmern uns um Eure Gäste, so dass keiner auf dem Trockenen bleibt.

Gerne entwickeln wir für Euer Event eine spezielle Getränke- und Weinkarte, passend zu Eurem Menü.

ERFRISCHEND

Lust auf hausgemachte Limo, perlendes Tafelwasser, Softdrinks oder eine Schorle?

ALKOHOLISCH

Wie wär es mit süffigem Bier vom Fass, feinem Wein vom Weinhaus Deutter, einem Spritz, Champagner oder gar ein Schnäpsle?

COCKTAILBAR

Unser Barkeeper mischt Dir, was Du dringend brauchst!



WEINBEGLEITUNG

Passender Wein zum Essen? Selbstverständlich - unser Sommelier berät Euch gerne dazu.

KAFFEE

Von Espresso über Kaffee Crema wir sorgen für einen koffeinhaltigen Genuss an der Kaffeebar oder serviert am Tisch

Let's shake it baby!



*Ihr feiert -
wir liefern den Rest!*

10

INVENTAR

MOBILE COCKTAILBAR

Drinks mit Stil und Charme!

Unsere exklusiv beleuchtete Bartheke strahlt für Euch bis in die frühen Morgenstunden!



TISCHE

Biertische schmal | Biertische breit | Bankettische eckig | Bankettische rund | Buffettische | Stehtische

SITZGELEGENHEITEN

Bierbank ohne Lehne | Bierbank mit Lehne | Bankettstuhl | Tiffany Chiavari Holzstuhl inkl. Sitzkissen

WÄSCHE

Unsere hochwertigen Tischüberwürfe zaubern im Handumdrehen einen festlichen Look.

Tischdecken eckig | Tischdecken rund | Stuhlhussen | Stehtischhussen | Bierbankhussen mit und ohne Lehne

GESCHIRR UND GLÄSER

Egal für welchen Anlass - wir liefern Euch hochwertiges Geschirr (Seltmann Weiden) und stilvolle Gläser. Besonders praktisch: Wir liefern Euch alles gebrauchsfertig und übernehmen den Abwasch.

BEHEIZUNG

Auf Wunsch können wir alle Zelte mit Beheizung ausstatten.

SAFTPRESSE

Verwöhnt Eure Gäste mit vor Ort gepresstem Orangensaft.

HENDLGRILL

Auf unserem originalen Oktoberfest-Grill brutzelt Ihr vor Euren Gästen Hendl, Ochsen, Enten oder eine Gemüsepfanne.

SEKTWAND

Besonders originelle Form zur Präsentation von Prickelndem.

APEROL WAGERL

Unser Aperol Wagerl bringt den Geschmack von Sommer und Sonne auf Euer Event!

DONUTWAND

Pimpt Euer Kuchenbuffet durch ein paar Donuts auf!



11

ZELTE

Unsere exklusiven Festzelte -
Wir können Euch Zelte von nahezu jeder Größe zur Verfügung stellen. Ob für Hochzeiten, Betriebsjubiläen, Firmenmessen oder zur Großveranstaltung. Wir haben was Ihr benötigt.

PAGODEN

UNSERE VIP ZELTE

Pagodenzelte fallen durch ihre außergewöhnliche, kupelartige Form besonders ins Auge und eignen sich besonders für kleine Familienfeiern oder als Eingangszelte für das besondere Ambiente. Unsere Pagodenzelte können an unsere anderen Zeltformen regendicht angeschlossen werden.

PERS.	BREITE
64	6 x 6 m
48	5 x 5 m

*Wir lassen Euch
nicht im Regen stehen!*





GIEBELZELTE

PARTYZELTE - 6 METER BREITE

PERS.	BREITE
32	6 x 3 m
64	6 x 6 m
96	6 x 9 m
128	6 x 12 m
160	6 x 15 m
192	6 x 18 m
224	6 x 21 m
256	6 x 24 m
288	6 x 27 m
320	6 x 30 m
352	6 x 33 m

PARTYZELTE - 8 METER BREITE

PERS.	BREITE
90	8 x 8 m
120	8 x 10 m
140	8 x 13 m
160	8 x 15 m

PARTYZELTE - 10 METER BREITE

PERS.	BREITE
75	10 x 5 m
150	10 x 10 m
220	10 x 15 m
300	10 x 20 m
370	10 x 25 m
440	10 x 30 m
520	10 x 35 m
600	10 x 40 m
670	10 x 45 m
740	10 x 50 m
800	10 x 55 m
860	10 x 60 m

PARTYZELTE - 15 METER BREITE

PERS.	BREITE
315	15 x 15 m
420	15 x 20 m
525	15 x 25 m
630	15 x 30 m
735	15 x 40 m
840	15 x 45 m



Qualität

UNSERE LIEBLINGSPARTNER

Damit ein Event wie Eures ein voller Erfolg werden kann, steht die Qualität der Produkte im Vordergrund. Deshalb arbeiten wir am liebsten mit uns bekannten und zuverlässigen Partnern aus der Region. Darunter zählen unter anderem:

OBST & GEMÜSE	Schmid Seyfferth Hofladen, Landshut	EIER	Freilandeier vom Eier Raab, Waltendorf
OCHSEN	Familie Kratzer, Oberambach bei Moosburg	GETRÄNKE	Getränke Hörl, Mauern
SCHWEINE	Familie Eberl, Buch am Erlbach		Labertaler Heil- und Mineralquellen, Schierling
GEFLÜGEL	Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen		Brauerei Wittmann, Landshut
FISCH	Honest Catch, Freising		Landshuter Brauhaus, Landshut
WEIN & SEKT	Weinhaus Deutter, Landshut		Home Love, Sandra Wunsch, Bruckberg
	ALPL, Südtirol	DEKO	
	Manufaktur Jörg Geiger, Baden-Württemberg	ZELTE & ZELT-SYSTEME	Röder Zelt- und Veranstaltungsservice
BROT & SEMMEL	Bäckerei Günther, Bruckberg		Ludwig Ortmeier GmbH
MEHL	Sagberger Mühle, Ellermühle bei Bruckberg		

Full Service

EVENT PLANUNG

Egal ob der schönste Tag im Leben oder ein exklusives Firmenevent - wir kümmern uns darum! Bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch lernen wir uns kennen und planen Euer Event. Profitiert von unserem reichen Erfahrungsschatz, lehnt Euch einfach zurück und lasst Euch von uns inspirieren.

EVENT INDIVIDUALISIERUNG

Weil es Euer Event ist, machen wir alles möglich! Euer Event soll einzigartig sein! Wir stimmen das gesamte Event auf Eure Wünsche ab und kreieren so unvergessliche Momente, die in Erinnerung bleiben.

für das perfekte Event!



PERFEKTE UMSETZUNG

Am Tag es Events kümmern wir uns um einen reibungslosen Ablauf und sorgen gemeinsam mit dem besten Team der Welt dafür, dass es einer der schönsten Tage Eures Lebens wird!

UNSER EVENT TEAM

Alleine ist man stark, gemeinsam sind wir unschlagbar! Gemeinsam machen wir Euer Event perfekt!

Veranstaltungsleitung | Servicekraft | Garderobenpersonal
Koch | Grillmeister | Schankkellner | Barkeeper

Lasst uns reden...

Ein Event zu planen ist für Euch nicht alltäglich?
Ihr habt Fragen und vielleicht ein mulmiges
Bauchgefühl? Wo fängt man an? Was brauchst
man alles? Schmecken den Gästen die flambier-
ten Garnelen? Wir nehmen Euch gerne an die
Hand ... vom ersten Servus bis zum Mitter-
nachtssnack!



Katharina ist unsere Spezialistin für die Planung Eures Events. Ihr erreicht
sie von Montag bis Donnerstag von 9 - 17 Uhr! Sie freut sich auf Euren
Anruf!

08765 / 479

Und was sagen unsere Kunden?



Felicitas & Dario



Lisa & Bernhard



Johanna & Matthias

Liebes Wernthaler-Team, vielen, vielen lieben Dank für eure grandiose Arbeit. Ihr habt unsere Hochzeit einfach traumhaft werden lassen. Bereits beim ersten Telefonat konnte uns die liebe Katharina durch ihre freundliche und kompetente Art überzeugen. Wir wurden stets super beraten und es gab immer sehr gute Tipps und Ratschläge. Am Hochzeitstag selbst wurden unsere Erwartungen dann einfach nur noch übertroffen. Das ganze Team war stets freundlich, wirklich auf Zack und das Essen war super lecker. Alles war wirklich bis ins Kleinste durch die Familie Wernthaler durchgeplant, sodass wir unsere Hochzeit einfach nur genießen konnten. Man merkt wirklich wie viel Liebe Katharina und ihr Team auch in die kleinsten Details stecken. Wir waren auf jeden Fall sehr dankbar so einen tollen Caterer an unsere Seite gehabt zu haben und können euch nur weiterempfehlen (wobei ihr unsere Hochzeitsgäste bereits selbst durch eure Wahnsinnsleistung überzeugt habt).

Liebes Wernthaler-Team, ihr wart am Tag unserer Hochzeit einfach nur der Wahnsinn!!! Immer aufmerksam, super lieb, hilfsbereit und vor allem auf Zack! Das Essen hat alle begeistert, sogar von den kritischsten Kindergourmets gabs einen Doppeldauben nach oben ;) Katharina, du warst auch im Vorfeld eine ständige Ansprechpartnerin für uns und hast uns mit deiner Erfahrung perfekt durch den Tag geführt, vielen vielen Dank!

Liebes Wernthaler-Catering-Team, liebe Katharina, auch auf diesen Weg möchten wir uns nochmals herzlich bedanken. Das Essen war ein wahrer Traum. Unsere Wünsche bzgl der Speisekarte etc. habt ihr grandios umgesetzt. Bei fast 200 Gästen war jede einzelne Person vom Essen begeistert. Zudem der Service und die immergute Kommunikation zwischen uns! Vielen Dank für die Hilfe, diesen Tag nicht nur als wahres Traumgebilde zu errichten, sondern auch genauso in die Tat umzusetzen. Trotz der schwankenden Wetterprognose war der Plan B schnell entworfen und unverhofft schöner als der Schönewetterplan. Danke für das Essen, die Flexibilität und vor allem euren Einsatz. Nicht nur am Tag der Hochzeit, auch davor und danach.



Hauptstraße 11
84079 Gündlkofen

08765 479
info@wernthaler-events.de
www.wernthaler-events.de

