



Impressionen & Ideen

Genusskünstler
CATERING & EVENTS



„Kunst“ gepaart mit „Genuss“ ist im Wesentlichen die Ausdrucksform für Gefühle und positive Sinnesempfindungen die in Verbindung mit Wohlbehagen Menschen bewegt.



Bei Genusskünstler Catering & Events stehen Sie mit Ihren Wünschen im Zentrum unseres Schaffens. Mit der Symbiose unserer Erfahrung und der großen Leidenschaft für das, was wir tun, gelingt es uns dass Catering, Service und Veranstaltungskonzept perfekt ineinander aufgehen.

Wir legen in unserer Küche größten Wert auf Frische und Qualität und verwenden ausschließlich Produkte aus unserer Region von heimischen Erzeugern und Produzenten.

Im folgenden finden Sie einige Impressionen & Ideen für Ihren Traumtag. Diese dienen in erster Linie zur Orientierung. Natürlich planen wir mit Ihnen gemeinsam nach Ihren individuellen Wünschen jedes Detail Ihres Festes.

Markus Schauer



Speisen

Aperitif | Brotzeit | Kaffee & Kuchen
Mitternachtssnacks

Häppchen | Brotzeit Kaffee & Kuchen

Zum Aperitif servieren wir Ihnen gerne eine Auswahl an herzhaftem Fingerfood und Snacks, fein aus garniert und präsentiert.. Hier einige Beispiele:

Häppchen-Variation zum Aperitif

(ca. 3-4 Stück pro Person)

- Tranchen vom Wrap mit Frischkäse, Rucola & kleinen Gemüsen
- Blätterteigquiche mit verschiedenen herzhaften Füllungen (auch vegetarisch)
- Spieße von der Hähnchenbrust mit Soja-Honigsoße im Sesammantel
- Kleine Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten & Pesto - gespießt
- Würzig gebratenen Garnelenspieße mit Miniorange
- Kleine würzige Fleischpflanzerl mit Paprikasegel
- Knusprige Schnitzel „Wiener Art“
- Gebackene Gemüsesäckchen

Preis (pro Person)

8,50 €

Brotzeit am Nachmittag

Für eine herzhaftes Nachmittagsvariante lassen wir hier keine Wünsche offen. Eine Riesenbreze entspricht in etwa 10 großen Sandwiches, d.h. für 20 Personen eine kleine Brotzeit.

Preis (pro Brez'n)

59,90 €

Kaffee & Kuchen

Kuchen und Torten kommen meistens von Freunden und Familie. Bei Bedarf bieten wir Ihnen die natürlich auch gerne mit an.

Menü-Inspirationen

Menü „Mediterran“

Mediterrane Auswahl an Jourgebäck und Ciabatta vom Handwerksbäcker mit zweierlei Dips sind am Tisch eingedeckt

Mediterraner Vorspeisenteller

Gebratenes & mariniertes Gemüse mit Rucolapesto und „Altem“ Grappabalsamico, Burrata mit Strauchtomaten und Basilikum an kleinem Salatbouquet mit Balsamico-dressing

Tranchen vom zarten Kalbstafelspitz sous vide gegart auf knackigem Marktgemüse mit Pfeffer-Cognac-Rahm und Kartoffelbaumkuchen

oder

Italienische Pasta

Jahreszeitlich gefüllt an Kräutercreme und Gemüsemosaik

Dessertbuffet

Mousse vom italienischen Espresso & Schokoladenk nusper
Creme Brulée mit gestoßenem Zucker gebläht

Preis (pro Person)

36,00 €

Menü „Alpenland“

Auswahl an Brez'n & Landbrot mit Kräuterfrischkäse am Tisch eingedeckt

Pfaffenhofener Hochzeitssuppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Kalbsbrätlnockerl, Gemüsejulienne und Kräuter

Schweinefilet am Stück gebraten an Waldpilze in Kräuter-rahm dazu servieren wir Vichy-Karotten & hausgemachte Spätzle

oder

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel mit Kräuterbrösl auf Waldpilzragout

Auswahl an kleinen Gläschen mit verlockenden Dessertvariationen nach Ihrer Wahl vom Buffet

Preis (pro Person)

33,80 €

Abendmenü mit Vorspeisenetageren

Auswahl an Jourgebäck & vitalen Baguettesorten mit zweierlei Dips sind am Tisch eingedeckt

Zur Vorspeise servieren wir in kleinen Eventgeschirr, angerichtet auf Etageren folgende Vorspeisen...

- Gebratenes und mariniertes Gemüse mit „Altem Grappabalsamico“
- Feldsalat mit Avocadodressing, Brot- und Speckwürfel-Burrata mit reifen Kirschtomaten an Rucola und Basilikumpesto
- Vitello Tonnato an Kapern-Thunfischsoße und geröstete Kapern
- Couscous mit kleinen Gemüsen und gebratener Garnele

Zarte Lende vom Bayerischen Rind im ganzen gebraten an Pommery-Senf-Soße serviert mit jahreszeitlichem Gemüse & Kartoffelbaumkuchen

oder

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Italienische Pasta serviert auf Mosaik von frischen Marktgemüsen und Kräuterschaum

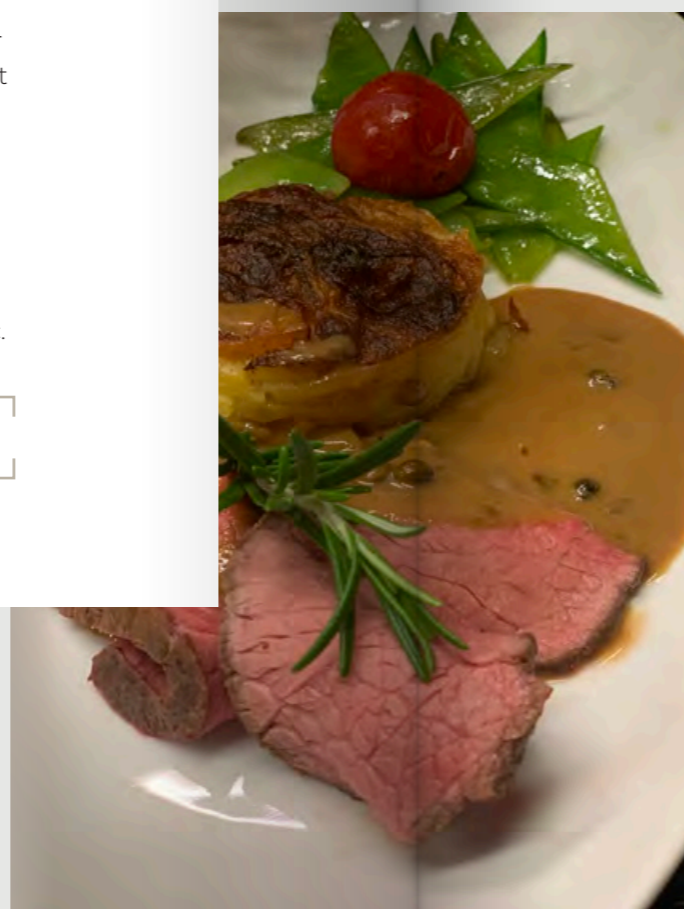
oder

Freisinger Lachsforelle auf der Haut gebraten mit knackigem Marktgemüse mit Pistazienschaum dazu servieren wir Risoleékartoffeln mit frischen Kräutern

Zum süßen Abschluss reichen wir Ihren Gästen kleine Leckereien in Gläschen und Eventgeschirr serviert, wie z. B. Lasagne von der weißen Schokolade mit Cassisfeigen, Zitronengras Panna Cotta, Mousse au chocolate, Bayrisch Creme mit eingelegten Himbeeren, etc.

Preis (pro Person)

44,50 €



Buffet-Inspirationen

Buffetvorschlag 1

Auswahl an verschiedenen Brotsorten & Brez'n mit Obazd'n & Kräuterfrischkäse

Servierte Suppe

Bayerische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl & frischen Kräuter

Kalte Vorspeisen vom Buffet

- Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz an einer Tomaten-Vinaigrette mit Kernöl & Sprossenmix
- Altbayerische Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Ruccola-Salat
- Mild geräuchertes Forellenfilet vom Münchner Land an marinierten Gemüsen & Apfelmeerrettich
- Scheiben vom Serviettenknödel mit gerösteten Schwammerl
- Bayerischer Nudelsalat mit Schinken & Käsestreifen, Erbsen und gehacktem Ei
- Sommerliches Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurken- & Tomatensalat, Karotten, Speck & geröstete Bauernbrotwürfel

Warme Schmankerl vom Buffet

- Braten vom bayerischen Milchkalb an einer feinen Pilzrahmsauce
- Filet vom Donauzander auf der Haut gebraten an Rieslingsauce
- Knusprige Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce
- Gemüsestrudel an Kräuterschaum

Als Beilagen servieren wir...

Saisonales Buttergemüse, Semmelknödel & Blaukraut sowie hausgemachte Spätzle und Risoleekartoffeln

Süße Verführung danach

Oma's Strudelbuffet mit einer Auswahl an Apfel- & Topfenstrudel, serviert mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit marinierten Waldfrüchten

Preis (pro Person)

39,50 € (ohne Suppe)

42,50 € (inkl. Suppe)



Buffetvorschlag 2

Landestypische Brotauswahl mit Olivenbutter & Kräuterdip

Kalte Vorspeisen vom Buffet

Bayerische Festtagssuppe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl & frischen Kräuter

Kalte Vorspeisen vom Buffet

- Sonnengereifte Strauchtomaten gepaart mit italienischen Mozzarella, gartenfrischem Basilikum & Olivenöl
- Antipasti mit gebratenen & marinierten Paprika, Auberginen & Zucchini eingelegte Chippolini und gebratene Pilze
- Toskanischer Brotsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten & frischen Kräutern
- Italienischer Rohschinken mit Honigmelonenfächer
- Kleine Scampispieße pikant gebraten
- Italienische Salatauswahl mit Gorgonzola Dressing & Limetten- Olivenöl
- Rucolasalat mit Balsamicodressing, Parmesansplitter & Erdbeeren

Warme Speisen vom Buffet

- Schweinefilet in der Kräuterkruste am Stück gebraten
- Hähnchenbrust mit toskanischen Gewürzen an Tomaten-Oliven-Soße
- Ragout von den Früchten des Meeres
- Gefüllte italienische Pasta mit Ricotta & Spinat an Kräuter-Sahne-Soße

Als Beilagen servieren wir...

Knackiges Sommergemüse, Rosmarin-Tomaten-Kartoffeln & Kräutergnocchi sowie cremiges Risotto

Bomba Caloria – Die süße Verführung

- Crema della Nonna
- Klassisches Tiramisu mit Schokohaube

Preis (pro Person)

43,50 €



Sommerliches Grillbuffet

Salate

- Auswahl an Babyleaf und Kräutersalaten, Karotten, Tomaten und Gurken mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
- Italienischer Mozzarella mit reifen Strauchtomaten auf Rucolaspitzen
- Gebratenes und mediterranes Gemüse mit Schafskäse
- Kartoffelsalat mit Gurken und frischen Kräutern
- Toskanischer Brotsalat mit frischen Kräutern und Balsamicodressing
- Salat von Schmetterlingsnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven und Gartenkräutern
- Rucolasalat mit Hausdressing, frischen Erdbeeren und Parmesansplitter
- Auswahl an Bierkrusterl, Brezn, vitales Vollkornbaguette und Landbrot mit zweierlei Aufstrichen

Frisch vom Grill

- Ganze Lachsseite mit Olivenöl, Limetten und Kräutern
- Hähnchenfilet und Putensteaks fein mariniert
- Eingelegte Hüftsteaks vom Angus Rind
- Scampispieße

- Nackensteaks vom Scheyerner Landschwein in würziger Marinade
- Auswahl an Bratwurstl vom Innungsmetzger
- Zucchini-Feta Päckchen mit Oliven

Als Beilagen servieren wir ...

- Rosmarinkartoffeln aus der Riesenbratpfanne, mediterranes Grillgemüse sowie hausgemachte Grillsoßen
- Maiskolben mit Kräuterbutter

Süßes Danach

Joghurtmousse mit Sommerfrüchten
Creme von der Passionsfrucht mit Mangospiegel

Preis (pro Person)

ab 38,50 €

Mitternachtssnack gegen 24.00 Uhr

Käsebrett mit ausgesuchten Käsesorten, bunten Trauben, Brotauswahl & Feigensenf 9,90 €

Currywurst mit hausgemachter Soße und Partysemmel 6,90 €

Leberkäs-Herz mit Senfblumen und Brez'nstangerl 8,90 €

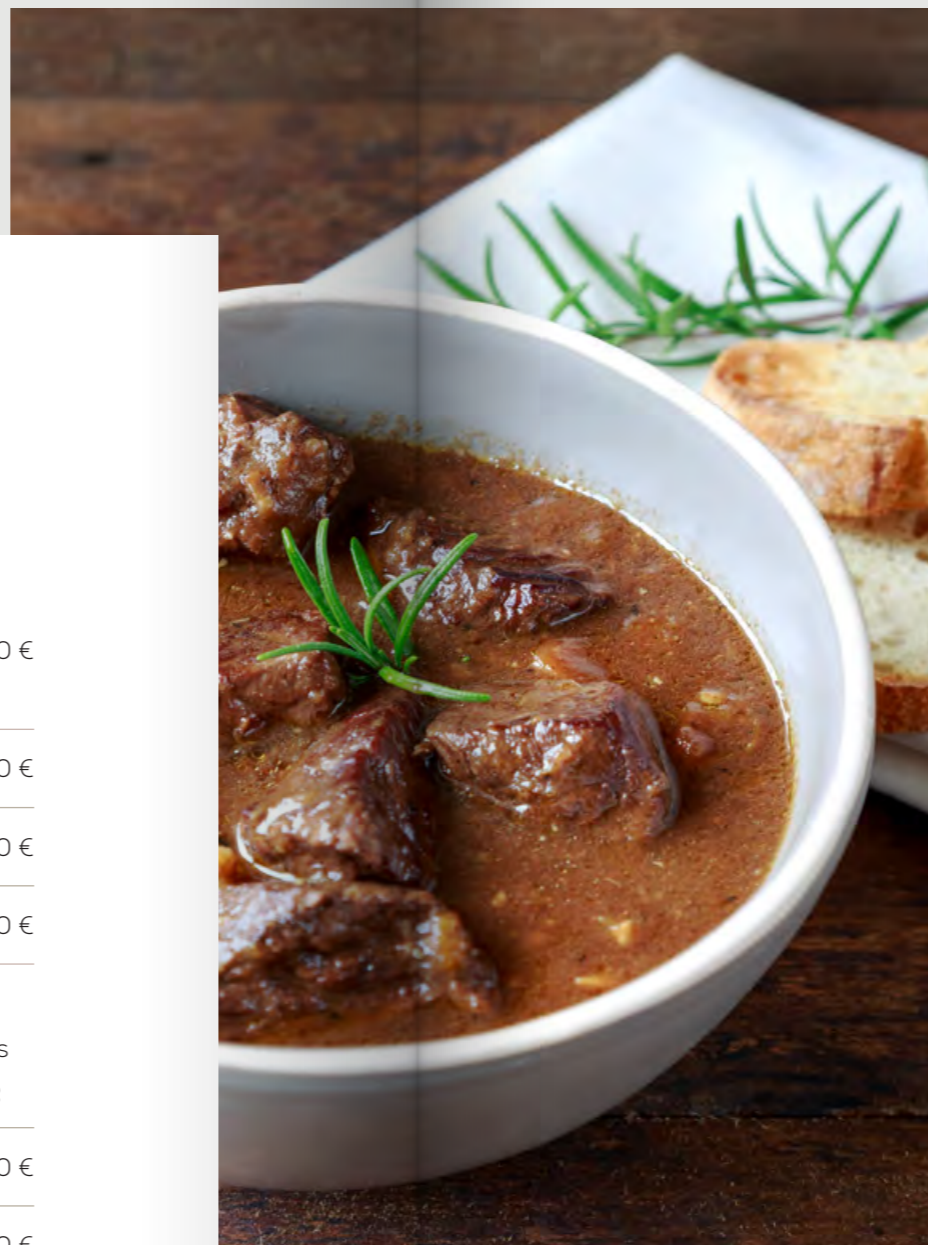
Chili Con Carne oder Gulaschsuppe mit Gebäck 7,50 €

Pizza-Session – Hausgemachte Pizza oder Flammkuchen frisch aus unserem Merklinger Holzofen. Inklusive Manpower und Ausstattung

Grundpreis 550,00 €

Pizza (pro Person) 8,50 €

Flammkuchen (pro Person) 7,50 €





Getränke

Softgetränke | Aperitifs
Longdrinks | Wein | Bier
Kaffee | Tee

Getränkebeispiele

Aperitifs Hugo, Spritz, Lillet Wild Berry, Portwein, Tonic etc	ab 3,90 €
Bierspezialitäten Helles, Weißbier & alkoholfreie Biere	ab 2,50 €
Softdrinks & Schorlen Spezi, Limo's, regionale Fruchtschorlen	ab 2,50 €
Regionale Fruchtsäfte Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer- & Apfelsaft	4,90 €
Kaffeespezialitäten Kaffee, Espresso, Cappuccino und Teeauswahl Filterkaffee (1 Liter ~ 10 Tassen)	von 2,30 € bis 3,20 € 17,50 €
Weine & Prosecco aus unserer Weinkarte	ab 16,90 €
Mineralwasser mit und ohne CO ² 0,7l	ab 3,50 €
Longdrinks & Cocktails	von 7,50 € bis 8,50 €

Getränkepauschalen

Getränkepauschalen sind für uns ein sehr **individuelles Thema**. Da wir Ihre Getränkewünsche noch nicht kennen, ist es vorab schwierig eine Getränkepauschale anzubieten. Auch Ihr Gästekreis spielt hier z. B. eine große Rolle – Kinder, ältere Menschen, Autofahrer, Eltern – all diese sind Faktoren einer fairen Pauschale.

Im Vorfeld verspreche ich Ihnen aber schon eine „**Kostensicherheit**“ bei Ihrer Getränkeauswahl. Wir legen gemeinsam mit Ihnen Ihre Lieblingsgetränke fest und vereinbaren eine **Kosten-Obergrenze**. Sollten Sie diese nicht erreichen, rechnen wir nach dem tatsächlichen Verbrauch ab.

Getränkepauschalen (Beispiele)

Getränkepauschale für den ganzen Tag ca. 11 Stunden

- Prosecco, Flavored Wasser im original Kilner (2 verschiedene)
- Mineralwasser mit und ohne CO²
- Regionale Saftauswahl
- Paulaner Spezi
- Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade
- Helles und Weißbier (auch alkoholfrei)
- Weißwein & Rotwein
- Kaffeespezialitäten
- Filterkaffee für die Kuchenzeit

Preis* (pro Person, je nach Weinauswahl)	ab 39,00 €
---	------------

Longdrinkpaket (ab ca. 22.00 Uhr)

- z. B. Gin Tonic, Cuba Libre, Caipirinha, Mojito, etc.
- inkl. 100 Longdrinks, Eis, Shaker und Barzubehör, Dekoration, Strohhalm Cocktaillafel

Preis* (pro Paket, je nach Weinauswahl)	700,00 €
Jeder weitere Drink	6,50 €

Brautentführung ca. 2 Stunden

Weißwein und Mineralwasser auf den Tischen inkl. Gläser und Servietten

Preis* (pro Person)	9,90 €
----------------------------	--------

Weine (weiß)



Sauvignon Blanc

Weingut Direder - Wagram - Österreich

Ein toller Weißwein mit angenehmer Frische und leicht erdigem Abgang. Dezente Würze mit fruchtig duftender Entfaltung

0,7l 17,60 €



Grüner Veltliner

Weingut Direder - Wagram - Österreich

Zartblumige Duftspiele mit einer temperamentvoll fruchtigen Frische. Trinkspaß pur!

0,7l 16,90 €



Lugana DOC Domini Veneti

Cantina Domini Veneti - Negrar - Italien

Sorgfältig selektierte Trauben, die Dank ihrer besonderen Reife und der Bodenbeschaffenheit der Berge die Herstellung eines frischen, jedoch runden und weichen Lugana ermöglichen

0,7l 19,50 €



Soave Classico Domini Veneti

Cantina Domini Veneti - Negrar - Italien

Sehr harmonisch am Gaumen mit frischem und unverwechselbarem Abgang von Bittermandel, das so typisch für die Rebsorte Garganega ist

0,7l 17,50 €



Bianco di Custoza Domini Veneti

Cantina Domini Veneti - Negrar - Italien

Der spritzige Bianco di Custoza ist einer der besten Weißweine Venetiens. Ein charmant frisches Cuvée mit wenig Säure von den Ufern des Gardasee's

0,7l 16,90 €

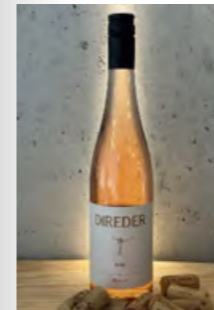


Sauvignon Blanc

Bodega Alvarez y Diez - Rueda DOP - Spanien

Er zeigt eine brilliant-funkelnde, hellgelbe Farbe. Das Bouquet ist wunderbar fruchtbetont mit feinsten Aromen von grünem Apfel und Stachelbeere, geadelt mit raffinierter Mineralität

0,7l 21,90 €



Rosé vom Zweigelt

Weingut Direder - Wagram - Österreich

Eine saftige und zartweiche Frucht mit animierend beschwingter Textur. Frisch und lebendig am Gaumen

0,7l 17,50 €

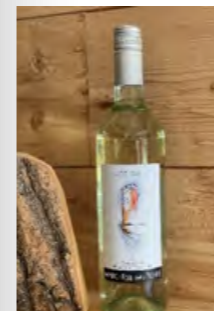


Sauvignon Blanc

Weingut Schauer - Steiermark - Österreich

Unaufdringlich, sehr elegant und extrem fein strukturiert. Bester Steirischer Ortswein - Meiniger & Vinum

0,7l 21,90 €



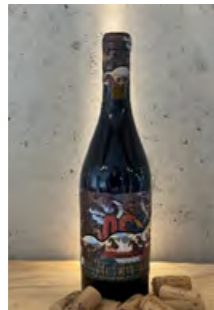
Pinot Grigio

Marchese della Torre - Sizilien - Italien

Typische Aromen von Pfirsich und Birne, vollmundig und langanhaltend im Mund. Ein wunderbarer Pinot Grigio, der keine Wünsche offen lässt

0,7l 16,90 €

Weine (rot)



Appassimento Rosso Domini Veneti

Cantina Domini Veneti - Valpolicella - Italien

Gekeltert aus getrockneten Trauben ist dieser Wein so aromatisch, vollmundig und grandios weich. Reift mindestens 6 Monate im Eichenholzfass. Tiefes Rubinrot in der Farbe

0,7l 17,90 €



Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Cantina Domini Veneti - Valpolicella - Italien

Konzentriertes Rubinrot mit violetten Adern parfümiert die Nase von Kirschen und Gewürzen. Er hat einen vollmundigen und weichen Abgang mit einer bemerkenswerten Komplexität, die die Noten von getrockneten Früchten hervorhebt

0,7l 28,90 €



Ginepraia Rosso di Toscana IGT

Fattoria Uccelliera - Toscana - Italien

Ein trockener und warmer Rotwein mit tiefroten Farbnuancen. Der intensive Duft nach Johannisbeeren und Amarenakirschen wird abgerundet durch würzige Schokoladennuancen. Sehr weich im Abgang mit langanhaltendem Finale. Voll im Gaumen

0,7l 19,60 €



Tyche Rosso di Toscana IGT

Fattoria Uccelliera - Toscana - Italien

Das Cuvée aus Sangiovese und Syrah lockt mit seinem intensiven Duft nach roten Früchten und Gewürzen, die sich auch im Gaumen wiederfinden. Sehr weicher Rotwein mit harmonisch süßlichen Tanninen

0,7l 18,90 €



Negroamaro Puglia IGT

San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien

Der 100%ige Negroamaro, zum Teil im Holzfass gereift hat ein sehr intensives Aroma in kräftigen und dunklem Rubinrot. Er bleibt dennoch sehr weich und ausgewogen Tanninen

0,7l 17,90 €



Primitivo Puglia IGT

San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien

Der Primitivo stammt aus alten Weinbergen und genießt eine kurze Reifezeit im Holzfass. Schöne ausgeprägte Frucht. Weich, fast samtig im Geschmack

0,7l 18,90 €



Primitivo EVOLUZIONE di Puglia IGT

San Rocco Feudo Badalá - Apulien - Italien

Er begeistert durch seine saftige, süditalienische Art und durch die wunderbare Fülle seiner fast nicht endenden Länge. Weiche, samtige Aromen reifer Früchte mit einem Hauch Kakao.

0,7l 32,90 €



Blauer Zweigelt

Weingut Direder - Wagram - Österreich

Geschmeidig herbe Note in zarten fruchtigem Violett

0,7l 17,90 €



Service

Personal | Veranstaltungs-
leiter | Küchenchef | Küche
Ausstattung

Servicepersonal & Köche

Qualifiziertes Personal ist ein wichtiger Bestandteil für eine perfekte Veranstaltung. Unsere geschulten und freundlichen Mitarbeiter tragen Sorge dafür, dass sich Ihre Gäste rundum wohl fühlen. Wir gestalten den Arbeitseinsatz so effizient wie möglich. Sämtliche Zeiten für An- und Abfahrt, Auf- und Abbau, Be- und Entladen gelten als reine Arbeitszeit und werden berechnet. Die Preise verstehen sich inkl. soziale Abgaben, sowie Sonn-, Nacht- und Feiertagszuschläge. Wir gewährleisten durch effiziente Einteilung die Einhaltung der gesetzlichen Arbeitsschutzzeiten.

Für unsere Mitarbeiter berechnen wir wie folgt...

Servicekräfte	pro Std./MA	33,90 €
Veranstaltungsleiter & Küchenchef	pro Std./MA	39,90 €
Köche	pro Std./MA	38,00 €
Nachtzuschlag (ab 1:00 Uhr)	pro Std./MA	29,00 €

Mögliche Kosten für Ihre Hochzeit für ca. 100 Erwachsene

von ca. 14.00 Uhr bis 01.00 Uhr

Std./Stk.	Produkt / Dienstleistung	Einzelpreis*	Preis*
Speisen			4.450,00 €
100	Welcomesnacks	8,50 €	850,00 €
100	Hochzeitsmenü (ab)	36,00 €	3.600,00 €
50	Mitternachtssnack (z. B. Currywurst)	6,50 €	optional
Getränke			nach Verbrauch
100	Getränkessicherheit je nach Getränkeauswahl (ab)	39,00 €	3.900,00 €
Ausstattung			1.647,50 €
Tischwäsche & Servietten			
10	weiße Hussen für Stehtische	12,50 €	125,00 €
10	Tischdecken 130x130cm (Terrasse)	6,50 €	65,00 €
5	Tischdecken 280x130cm (Terrasse)	10,50 €	52,50 €
10	Tischdecken 240x240 f. runde Tische	18,50 €	185,00 €
100	Stoffservietten f. Abendbuffet	1,80 €	180,00 €
Ausstattung & Mobiliar			
100	Geschirr- und Gläserpauschale für den ganzen Tag Empfang- & Aperitif, Kaffee- & Kuchen Brautentführung, Abendessen & Party	7,90 €	790,00 €
1	Technische Küchenausstattung – Tellerwärmer, Wärmebrücke, Konvektomat etc.		250,00 €
Verschiedene Bestuhlungsvarianten nach Ihrer Wahl sind in der Location vorhanden!			

Std./Stk.	Produkt / Dienstleistung	Einzelpreis*	Preis*
Servicekräfte & Köche (je nach Aufwand)			3.187,90 €
15 Std.	Servicekräfte f. Aufbau 3 MA für ca. 5 Stunden am Vortag für Bestuhlung und Vorbereitung und Eindecken der Veranstaltungsräume	33,90 €	508,50 €
46 Std.	Servicekräfte 2 MA von 12.00 Uhr bis ca. 23.00 Uhr für Feinschliff und restliche Vorbereitungsarbeiten - sowie Mitarbeit im Service 2 MA von 14.30 Uhr bis ca. 02.30 Uhr für die Mitarbeit im Service & Bar, sowie Betreuung bis zum Ende Ihrer Traumhochzeit inkl. Aufräum- arbeiten, bis Ende Bandabbau	33,90 €	1.559,40 €
10 Std.	Veranstaltungsleiter 1 MA von 13.30 Uhr bis 23.30 Uhr	39,80 €	398,00 €
19 Std.	Köche 2 MA von ca. 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr 1 MA von ca. 17.00 Uhr bis ca. 22.00 Uhr	38,00 €	722,00 €

Geschätzte Cateringkosten
brutto (ohne Getränke)

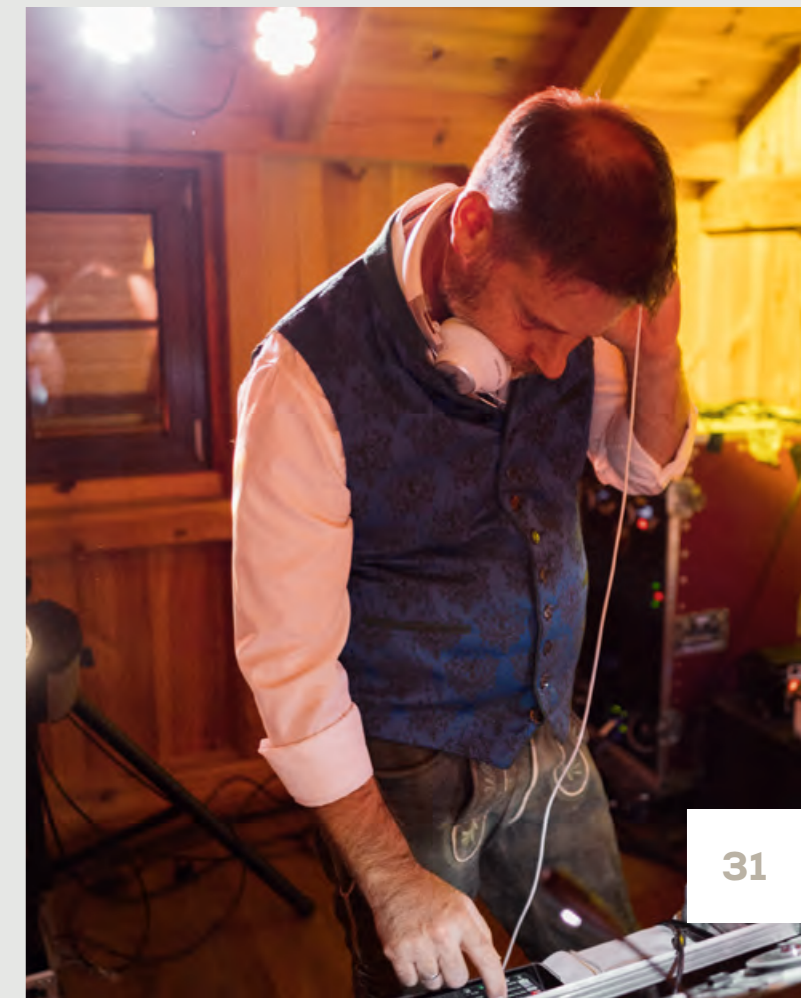
9.285,40 €

Möglicher Zeitablaufplan

14.00 - 15.00 Uhr	Freie Trauung
15.00 - 15.45 Uhr	Gratulation & Empfang mit Aperitif & Welcomesnacks
16.00 Uhr	Anschneiden der Hochzeitstorte mit anschließendem Kaffee & Kuchen
18.00 - 18.20 Uhr	Einzug in die Tenne/Placement
19.00 - 21.00 Uhr	Menü oder Buffet
ab 21.00 Uhr	Dessert
ab 22.00 Uhr	Bareröffnung & Party
00.00 Uhr	Mitternachtssnack
01.00 Uhr	Ende Ihrer Traumhochzeit



Service

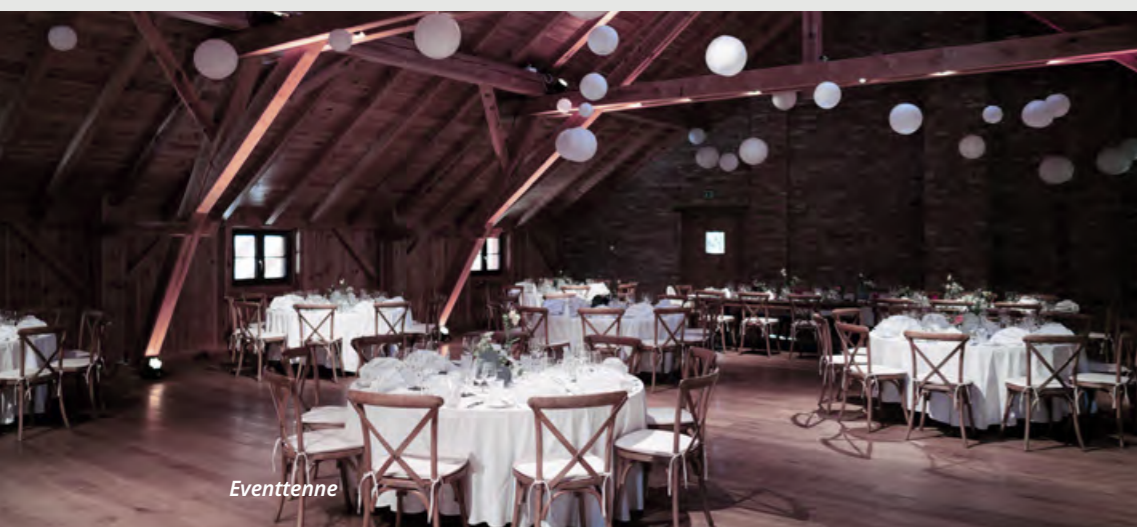


Die perfekte Location für Ihren Traumtag – die Eventtenne

Besonders an Ihrem schönsten Tag im Leben möchten Sie sich unbesorgt auf Ihre Feier freuen und Ihre Hochzeit mit den Gästen feiern und genießen. Damit nicht nur die Speisen, Getränke und der Service stimmt, können wir Ihnen auch eine einzigartige Location anbieten – die Eventtenne. Mitten im Grünen gelegen, bietet sie mit einem großen Außenbereich die Voraussetzung für das perfekte Ambiente.

Wir, Stefanie und Markus Schauer mit dem gesamten Team gestalten für Sie einen unvergesslichen, besonderen Tag, in dem Sie und Ihre Wünsche im Mittelpunkt stehen. Natürlich in jeder Location, die Sie sich aussuchen.

Eventtenne
HOCHZEITS- & VERANSTALTUNGSLOCATION



Eventtenne



Loft



Südterrasse



Eingangsbereich



Unsere Partner

Fleisch- & Wurstwaren	Innungsmetzgerei Krammer Pfaffenhofen
Fisch	Deutsche See - München, Nadler Fischzucht - Eching
Gemüse & Obst	Sellmeier Gemüse - Attenkirchen Thalhammer Biogemüse - Attenkirchen
Backwaren	Biobäckerei Breitner Pfaffenhofen
Essig & Öle	Kleine Manufakturen und Familienunternehmen im Direktverkauf aus der Umgebung
Feinkost & spezielle Waren	Kröswang - Feinkost Pfaffenhofen
Molkerei- produkte & Käse	Molkerei Weihenstephan - Freising

Genusskünstler

Catering & Events
Kreuth 7a
85391 Allershausen

T. 081 66 / 9 93 72 94
info@genusskuenstler.de
www.genusskuenstler.de