



Die Wachtelei
CATERING & EVENT MANUFAKTUR



Catering „Polo-Turnier Appel

Im Sommer sind wir schon traditionell Mit-Organisator eines der größten Polo-Turniere der Region. Mit bis zu 2000 Gästen an 3 Tagen erfordert das Polo-Turnier auf Gut Appel ein hohes Maß an Organisation. Turnier-Abläufe, Rahmenprogramme, Aussteller und Verpflegung

Das komplette Equipment von mobiler Küche bis hin zu Sitzgelegenheiten muss termingerecht betriebsbereit sein. Seit 5 Jahren können wir unsere Professionalität hier unter Beweis stellen.



Differenzierter Genuss im Hier und Jetzt

Küchenchef Daniel Rundholz ist seit der ersten Stunde des Wachtelhofs der verantwortliche Mann für die erlesenen Gaumenfreuden in unserer Catering-Manufaktur. Seine raffinierten Neu-Interpretationen traditioneller Gerichte gewinnen ihr überzeugendes Geschmacksergebnis aus seiner strengen Auswahl der regionalen Produkte und aus seinem Gespür für die ideale Komplettierung durch exquisite Aromen.

Seine Menüs variieren von der Haute Cuisine bis hin zur klassischen guten Hausmannskost. Ganz nach Ihrem Wunsch servieren unsere Mitarbeiter als Flying Menü auf kleinen Tellern, präsentieren die Speisen am Buffet, als Menü oder überraschen Ihre Gäste mit Live-Cooking in der mobilen Küche.

Unbegrenzte Möglichkeiten

Auch wenn Sie mal ein paar Gäste mehr haben, stehen wir Ihnen als Cateringpartner voll und ganz zur Verfügung. Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einer passenden Location behilflich.

Gemeinsam mit unseren langjährigen Partnern bringen wir Mobiliar, Zelte, Dekorationen, Licht, Musik und natürlich die auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenen Speisen und Getränke aus unserer Landhausküche überall hin, wo Sie dies wünschen.



Leidenschaft

Seit Jahren etabliert sich das Wachtelhof-Catering bereits zu einem Geheimtipp für ausgefallene, individuelle und professionelle Events von 2 bis 500 Gästen.

Ob ein romantisches Essen zuhause, der kleine Empfang von Freunden, ein Firmenevent in Ihren eigenen Räumlichkeiten oder aber in jeder anderen Location – bei unserem Catering können wir die größte Individualität zeigen.

So einzigartig jeder Anlass, so ausgefallen unsere Konzepte. Wir kümmern uns mit unserem Know-How um Ihr Event von der ersten Idee über die Realisation, sind Gastgeber in Ihren Räumlichkeiten und wenn wir wieder weg sind, bleibt Ihnen nur noch die Erinnerung, aber keine Spuren mehr.



ANSPRECHPARTNER



Heiko Kehrstephan

Heiko Kehrstephan kann im Bereich Catering auf langjährige Erfahrung als Projektleiter für Caterings vom Tegernsee bis Sylt bauen. Seine Liebe zum Detail lässt jede Catering-Location zu Ihrem Lieblingsort werden.



Eike Schulz

Unterstützt wird der Chef des Wachtelhof-Caterings von einem professionellen Team. Allen voran Eike Schulz, der nach seiner Ausbildung im Hause zu einem wahren Catering Experten geworden ist.



Daniel Rundholz

Unser Küchenchef Daniel Rundholz versteht es den Events einen fantastischen kulinarischen Rahmen zu geben und dabei trotzdem auf individuelle Budgets einzugehen.

Fordern Sie Ihr individuelles Angebot:

Telefon: 04261 - 853-301

E-Mail: veranstaltung@wachtelhof.de



Adresse:

Landhaus Wachtelhof - Boutique Hotel & Spa
Gerberstrasse 6, 27356 Rotenburg, Niedersachsen, Deutschland
Telefon: +49 (0) 4261/853-0 Fax: +49 (0) 4261/853-200
E-Mail: entspannen@wachtelhof.de
Internet: www.wachtelhof.de


LANDHAUS WACHTELHOF
BOUTIQUE HOTEL & SPA