



C-EVENTS

CREATE EMOTIONS.

C-Events Catering | Carina Feigl
Alte Poststr. 3 | 8344 Bad Gleichenberg
Tel.: +43 664 430 87 82 | office@c-events.at | www.c-events.at



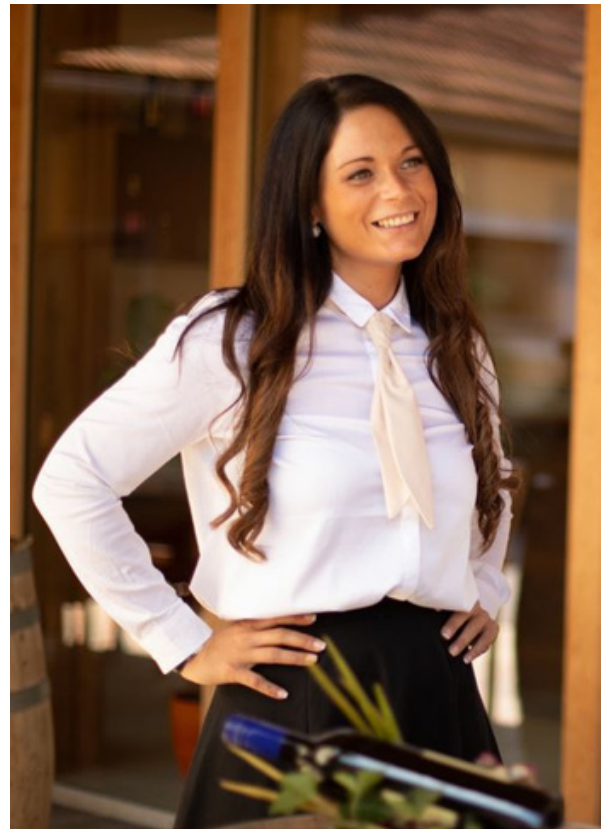
WILLKOMMEN BEI C-EVENTS CATERING

Kulinarisch möchten wir euch begleiten, um eure Veranstaltung zu einem unvergesslichen Genusserlebnis zu machen, dass euch und euren Gästen mit Begeisterung in Erinnerung bleibt.

**KULINARISCHE MEISTERWERKE.
KREATIVE KONZEPTE.
UNVERGESSLICHE MOMENTE.**

Egal, ob kleine Empfänge, private Feiern oder Großevents und Firmenfeiern - wir sind der perfekte Partner, wenn es um Genuss geht. Lasst euch überzeugen von unseren genussvoll präsentierten Buffets, den kreativen Menüvorschlägen, Hochzeits- und Galadinnern sowie von unseren Fingerfood-/Snack- und Dessert Variationen. Um das Gesamtpaket für euch optimal abzurunden, stellen wir euch sehr gerne auch gekühlte Getränke sowie stets freundliches Servicepersonal zur Verfügung und kümmern uns auf Wunsch um die Planung, technische Ausstattung, Dekoration sowie die professionelle Durchführung eurer Feierlichkeit. Alles aus einer Hand.

Die Leidenschaft zum Kochen, die Hingabe zu kompromissloser Qualität kombiniert mit dem handwerklichen Geschick und der Liebe zu dem was wir tun, sind die tragenden Säulen auf die wir unser Catering Unternehmen aufgebaut haben. Bei C-Events stehen Einzigartigkeit, Professionalität und Menschlichkeit im Mittelpunkt. In unserer Küche wird nicht nur gekocht – es wird gelebt, diskutiert, experimentiert und gelacht.



LEIDENSCHAFT


C-EVENTS
CREATE EMOTIONS.



FINGERFOOD & SNACKS

Unser Fingerfood Sortiment kann als Flyingbuffet serviert oder als Cocktailbuffet bei eurer Location aufgebaut werden - ganz gleich ob zu Hause oder im Büro, für Weihnachtsfeiern, Sektempfänge, Business Meetings oder privaten Feierlichkeiten. Gerne können unsere Brötchen-, Fingerfood-, Canapès und Dessert Variationen auch bei uns abgeholt werden.

Flyingbuffet - Die Gerichte werden kreativ angerichtet und den Gästen serviert.

Cocktailbuffet - Die Speisen werden auf edlen Platten, in eleganten Gläsern und Schälchen angerichtet und am Buffet dekorativ aufgebaut.

.....
Canapes - klein und fein
Mundgerechte Bissen aus
verschiedensten Brotsorten & Belag

Wraps - gefüllt & gerollt
Weizenfladen | Palatschinken mit
herzhaftem Belag & gewickelt

Kalte Spieße - vielfältig und beliebt
Vegetarisch | Fisch | Fleisch

Mini Cones - hübsch und lecker
Kleine knusprige Stanitzel lecker gefüllt

Tartelettes - rund und eckig
Knusprige Teigschälchen exquisit
gefüllt

Löffel Häppchen - elegant und delikats
Kleine Speisen am Löffel angerichtet

Salate - erfrischend und köstlich
Salatvariationen in kleinen Gläschen

Edles Porzellan - warm & geschmackvoll
Kleine Portionen unserer raffinierten
Vor- & Hauptspeisen

Brötchen - klassisch und begehrt
Wurst | Schinken | Lachs | Aufstrich |
Käse auf Weißbrot

.....





KLASSISCHES BUFFET | VERLEIHUNG | DEKORATION | CATERING

Genießt die Vielfalt unserer klassischen Buffets mit geschmackvoller Auswahl. Ideal für Geburtstagsfeste, Firmenfeiern oder Hochzeiten. Von kalten Klassikern über köstliche warme Gerichte der traditionellen österreichischen Küche bis hin zu süßen Schmankerln - alles was das Herz begehrt.

Herzhafte Salate

Geschmackvolle Salate, die bei keinem traditionellen Buffet fehlen dürfen

Pikante Aufstriche

Hausgemachte Aufstriche - perfekt aufs Brot und zum Dippen

Brot & Gebäck

Außen knusprig und innen flaumig - Bauernbrot, Sandwich, Jour Gebäck und vieles mehr

Kalte Aufschnitte

Regionale Schmankerln wie würziger Kümmelbraten, Schinken- & Selchspezialitäten und Käsevariationen

Suppentopf

Vielfältige Auswahl an Suppen und Einlagen

Warme Hauptgerichte

Das Beste aus unserer traditionellen und vielfältigen österreichischen Küche

Desserts

Von Mehlspeisen bis hin zu Desserts im Glas - lasst Euch verführen





Taucht ein in eine kulinarische Reise mit unseren exquisiten mehrgängigen Menüs für besondere Anlässe. Erlebt perfekt aufeinander abgestimmten Genuss, die Harmonie von Aromen und Texturen der sorgfältig ausgewählten Zutaten, die den Gaumen bei unseren Gala- & Hochzeitsdinnern verzaubern.

.....

Gedeck

Eine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten
von Aufstrich - und Buttervariationen
sowie Jourgebäck

Gruß aus der Küche

Überraschung der Küche, um den
Abend mit etwas Besonderem zu
beginnen



Kalte Vorspeisen

Erfrischende und geschmackvolle
Kreationen, welche die Sinne beleben
und den Appetit anregen



Suppen

Aromatische Suppen, die Herz und
Seele erwärmen

Warme Vorspeisen

Verlockende Zwischengerichte, welche
auf das Hauptgericht einstimmen und
die Vorfreude wecken



Hauptgerichte

Köstliche traditionelle Hauptgerichte,
welche für den kulinarischen
Höhepunkt sorgen

Desserts

Verführerische Süßspeisen, die den
krönenden Abschluss eines jeden
Menüs bilden

Käsehappen

Köstliche Häppchen aus erlesenen
Käsesorten, die den Magen schließen
und den Genuss des Abends abrunden



.....



DESSERTS

Der verführerische Abschluss jeder Veranstaltung. Ihr könnt Eure Süßigkeiten bei uns zur Abholung vorbestellen - gerne aber bringen wir die süßen Versuchungen zu Eurer Veranstaltung und bauen direkt vor Ort unsere "Süße Ecken" für euch auf.

Cremen im Glas – Süße Verführung

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Topfen
Himbeer Cremen, SchwarzwälderKirsch &
viele mehr zaubern wir in kleine Gläschen



Süße Schnitten – Echte Nascherei

Verschiedene Kuchenstücke mundgerecht
geschnitten und auf eleganten Platten
angerichtet



Herzhafte Strudel – Klassischer Genuss

Herzhafte Strudelvariationen für den
süßen Gusto nach Belieben mit warmer
Vanillesauce

Törtchen – groß oder klein

Von kleinen Cheesecake Törtchen bis hin
zur mehrstöckigen Hochzeitstorte

Cup Cakes & Cake Pops – Der Trendsetter

Die tollen Geschmacksrichtungen und der
dekorative Effekt machen sie besonders
einzigartig und unwiderstehlich



Kleingebäck – klein und fein

Kekse, Schaumrollen, Berliner-Schnitten,
Miniguglhupf, Baisertuffs, Spagatkrapfen
und vieles mehr

Jour Gebäck – feiner Germteig

In den verschiedensten Sorten z.B. Nuss,
Topfen, Nougat, Marmelade



WEITERE ANGEBOTE



Personal

Gerne stellen wir professionelles und stets freundliches Servicepersonal zur Verfügung.



Dekoration

Kleine Details mit großer Wirkung. Wir kümmern uns um Floristik & liebevolle Dekorationen.



Location

Je nach Gästezahl, Anlass und Budget der Feier empfehlen wir eine geeignete Location.



Entertainment

Gerne organisieren wir Musik, Fotografie, Moderation usw. & die passende Technik dazu.



Equipment

Wir stellen alles, was für die perfekte Veranstaltung benötigt wird: Geschirr, Fingerfood-Schälchen, Besteck, Stoffservietten etc..



Eventplanung

Ob Teil- oder Komplettplanung, wir kümmern uns gern individuell & persönlich um jedes Detail.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH

Vielen Dank, dass ihr einen Blick in unsere Bankettmappe geworfen habt.

Gerne erstellen wir ein maßgeschneidertes Angebot für euch und gehen dabei natürlich auf eure persönlichen Wünsche und Vorstellungen ein. Wir freuen uns sehr darauf euch kulinarisch bei eurer Feierlichkeit begleiten zu dürfen.

Für Fragen stehen wir euch gerne telefonisch oder persönlich zur Verfügung.
Wir freuen uns von euch zu hören!

Carina samt C-Events Catering Team



C-Events Catering | Carina Feigl
Alte Poststr. 3 | 8344 Bad Gleichenberg
Tel.: +43 664 430 87 82 | office@c-events.at | www.c-events.at



@c_events__catering



C-Events Catering | Carina Feigl



C-Events Catering

