die.ESS.klasse

CATERING

Heiraten mit

DIE.ESS.KLASSE - CATERING

Herzlichen Glückwunsch zur Verlobung! Ihr großer Tag rückt näher, und wir bei die.ess.klasse Catering möchten Ihnen dabei helfen, Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen. Mit unserer Leidenschaft für Perfektion und Liebe zum Detail kreieren wir exklusive Hochzeitsmenüs, kümmern uns um außergewöhnlichen Service und perfekte Drinks.

Die Planung Ihrer Hochzeit ist zweifellos eine aufregende Zeit, und wir möchten Ihnen dabei helfen, diesen besonderen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

die.ess.klasse

CATERING I BY ROMAN BLASCHKE

die.ess.klasse – Catering ist ein Unternehmen der Familie Blaschke und der C&R Blaschke GmbH. 2007 unter dem Namen Exclusiv Catering gegründet, gehört die.ess.klasse heute zu den exklusivsten und führenden Cateringunternehmen in Österreich.

Gründer und Kreativkoch Roman und seine Frau Christine haben das Handwerk von der Pike auf gelernt. Beide haben viel internationale Erfahrung, insbesondere in der gehobenen Gastronomie, und bringen Leidenschaft und Familienzusammenhalt mit.

Bilanz:
Über 5000 Veranstaltungen, davon mehr als 900 Hochzeiten.

Nu 1.

EINFACH UND ELEGANT

Sie lieben gutes Essen und möchten Ihre Gäste mit einem 3 Gänge Menü der traditionellen Küche verwöhnen? Dann sind Sie hier richtig.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen oder kommen Sie auf uns zu. Gerne gestalten wir Ihr Menü auch individuell nach Ihren besonderen Wünschen.

Mit einer Getränkeauswahl, die keine Wünsche offenlässt, verwöhnen wir Sie während Ihrer Hochzeit zum all in Tarif.

Unsere bestens geschulten Servicemitarbeiter werden von unserer Cateringleitung geführt, welche sich besonders um Ihre Wünsche kümmert. Sie ist Ihr Ansprechpartner vor Ort und wird alle Fragen klären.

inkludiert

- Administration
- Probeessen
- Aperitif
- Kulinarium / Dinner
- Getränke

- Service
- Equipment

mind. 50 Gäste
Basis 8 Stunden
Beispiel
- 100 Gäste
- 8 Stunden / 18.^{00} - 2.^{00} Uhr

Preis pro Person
€ 199,- inkl. MWSt.

inkludiert

- Administration
- Probeessen
- Aperitif
- Kulinarium / Dinner
- Getränke

- Service
- Equipment

mind. 50 Gäste
Basis 8 Stunden
Beispiel
- 100 Gäste
- 8 Stunden / 18.00 - 2.00 Uhr

Preis pro Person
€ 239,- inkl. MWSt.

Nu 2.

MIT STIL UND LEICHTIGKEIT

Sie mögen es etwas exklusiver und würden Ihren Gästen gerne ein außergewöhnliches 4 Gänge Menü servieren? Dann ist genau dieses Angebot für Sie richtig.

Wählen Sie Ihre 4 Gänge aus unseren Menüvorschlägen oder kommen Sie auf uns zu. Gerne gestalten wir Ihr Menü auch individuell nach Ihren besonderen Wünschen.

Unsere spezielle Getränke- und Weinauswahl ist besonders auf Ihr Menü abgestimmt. Beginnen Sie mit hausgemachten Aperitif Getränken und genießen Sie die ausgesuchten Weine zu Ihrem Menü. Soll es noch ein bisschen mehr sein. Gerne können Sie bei uns auch Longdrinks und Cocktails buchen.

Unsere bestens geschulten Servicemitarbeiter werden von unserer Cateringleitung geführt, welche sich besonders um Ihre Wünsche kümmert. Sie ist Ihr Ansprechpartner vor Ort und wird alle Fragen klären.

Nu 3.

KULINARIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Sie möchten Ihre Gäste auf Hauben Niveau verwöhnen? Unser CEO und Kreativkoch Roman Blaschke freut sich in diesem Fall persönlich die Küchenleitung zu übernehmen.

Mit einem exklusiven 5 Gänge Menü werden Sie und Ihre Gäste durch eine kulinarische Reise geführt. Genießen Sie Einflüsse aus der Molekularküche und schmecken Sie die internationale Küche mit heimischem Flair.

Zur exklusiven Getränkeauswahl mit besonderen Highlights gesellt sich eine Weinbegleitung unseres Sommeliers. Lime Gin Berry oder Sanddornlikör mit mediterranem Tonic könnte Ihnen den Aperitif versüßen. Beim Ausklang an der Bar mit einem trendigen Espresso Martini kommen Ihre Gäste bestimmt ins Schwärmen.

Ausgesuchte Servicemitarbeiter werden von unserer Cateringleitung geführt, welche sich besonders um Ihre Wünsche kümmert. Sie ist Ihr Ansprechpartner vor Ort und wird alle Fragen klären. Ihre Gäste werden rundum versorgt. Der erhöhte Einsatz an Mitarbeitern verhindert Wartezeiten und garantiert eine hohe Servicequalität.

inkludiert

- Administration
- Probeessen
- Aperitif
- Kulinarium / Dinner
- Getränke

- Service
- Equipment

mind. 50 Gäste
Basis 8 Stunden
Beispiel
- 100 Gäste
- 8 Stunden / 18.^{00} - 2.^{00} Uhr

Preis pro Person
€ 299,- inkl. MWSt.

Gedeck

EINGESTELLT

geschäumte Butter
jourgebäck

Vorspeise

SERVIERT

Tartare von der Lachsforelle
dill . creme . gurke

Spargel in 3 Varianten
mousse . süppchen . gebacken

Suppe

SERVIERT

Hochzeitssuppe
wurzelgemüse . rind . mark . griesnockerl . frittaten

Orangen-Karotten-Ingwer Süppchen
nockerl . kräuter . foam

Hauptspeisen

SERVIERT

gefülltes Maishendlbrüsterl
pilz . rotkrautpüree . topinambur . möhre

zartrosa Tafelspitz
süßkartoffel . yuzu . romanesco . mini-ofenpaprika

Lauch-Apfel Tarte
sauerrahm . birne . nuss

Dessert

TISCHBUFFET

Rhabarber Rhabarber
crumble . milch . minze

Toblerone
kokos . banane

Zitronen-Tiramisu
karamell . espresso . vanille

Midnight-Snack

BUFFET

Käse
frankreich . österreich . chutney . honig . traube

Chili Con Carne
gebäck

Klassische Gulaschsuppe
gebäck

Nu 1.

3 GÄNGE MENÜ

Gerne gehen wir auch auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche ein und achten auf Allergene.

Nu 2.

4 GÄNGE MENÜ

Gerne gehen wir auch auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche ein und auch auf alle Allergene.

Gedeck

EINGESTELLT

Rosmarinschaumbutter

Kartoffelkas . Acai

Hummus . Falafel gebacken
variation an jour gebäck

Kalte Vorspeise

KALT - SERVIERT

Flamm-Lachsforelle Schlossfischerei Fuschl
sauerrahm . pesto . honig tuille

Spargel in 3 Varianten
mousse . süppchen . gebacken

Causa Limena
kartoffel . limette . avocado . garnele . infusion

Beef-Tartare
schaumrolle . wildkräuter . edamame wassermelone

Warme Vorspeise

WARM - SERVIERT

Saibling-Schlossfischerei Fuschl
orange . polenta . spargel . buttermilch

Iberico Schweinebauch 24h
schwarzbier . dreierlei püree

Paradeiser-Kokossuppe
stracciatella . pesto . zitrone . tortellini

Hauptspeisen

SERVIERT

Entrecote Kuh
süßkartoffel . yuzu . romanesco . mini-ofenpaprika

Buchweizen
buchweizen . kohlrabi . rauckencreme

Eierschwammerl a la creme
apfel . semmelknödelchen . thymian

Filet vom Zander
risotto . zitrone . birne . schnittlauchöl

Steinpilzpasta
haselnuss . chip . foam

Dessert

TISCHBUFFET

Rhabarber Rhabarber
crumble . milch . minze

Toblerone
kokos . banane

Zitronen-Tiramisu
karamell . espresso . vanille

Sauerrahmschmarrn
apfel . zwetschke

Kokosmilchreis
ingwer . zimt . erdbeere

Midnight-Snack

BUFFET

Käse
frankreich . österreich . chutney . honig . traube

Chili con Carne
gebäck

Klassische Gulaschsuppe
gebäck

Salzburger Würstelbuffet
verschiedenen senfsorten . kren mixed pickles . frisches gebäck

Gedeck

EINGESTELLT

Rauch . Hausgeräuchterer Speck
geschäumte Trüffelbutter
Brioche . Nuss . Mini-Schwarzbrot
warm

Zwischengang

EINGESTELLT

Consomme double
sherry . minigrießnockerl

Rhabarbersorbet
kataifi

Hauptspeisen

SERVIERT

Filet in Butter Dry Aged
süßkartoffel . yuzu . trüffel . pilz . sauerampfer

Baby-Lammrack
safran . risotto . möhre . honig-touille . moos

Maishendlbrüsterl
morchel . nudeln . kohlrabi . geräucherte butter

Birnen-Rosmarinrisotto
trüffel . pak choy . fenchel .
steckrübe . edamame . minze

Kalte Vorspeise

KALT - SERVIERT

Causa Limena
kartoffel . limette . avocado . garnele . infusion

Kalbstartare
beeren . markschaum

Steinpilz-Hirsch Carpaccio
steinpilzfarce . honigbirne . wildkräuter

Burrata
gegrillter pfirsich . pistazien crumble

Dessert

TISCHBUFFET

Rhabarber Rhabarber
crumble . milch . minze

Toblerone
kokos . banane

Zitronen-Tiramisu
karamell . espresso . vanille

Sauerrahmschmarrn
apfel . zwetschke

Kokosmilchreis
ingwer . zimt . erdbeere

Warme Vorspeise

WARM - SERVIERT

Saibling-Schlossfischerei Fuschl
orange . polenta . spargel . buttermilch

Iberico Schweinebauch 24h
schwarzbier . dreierlei püree

Paradeiser-Kokossuppe
stracciatella . pesto . zitrone . tortellini

schwarze Linsen
zwetschke . zander im noriblatt . yuzumayo

Rehrücken
pfeffermantel . rote rübe . gurke . buttermilch

Midnight-Snack

BUFFET

Käse
frankreich . österreich . chutney . honig . traube

Chili con Carne
gebäck

Klassische Gulaschsuppe
gebäck

Salzburger Würstelbuffet
verschiedenen senfsorten . kren
mixed pickles . frisches gebäck

Mini Leberkässemmerl & Schnitzelsemmerl

Nu 3.

5 GÄNGE MENÜ

Gerne gehen wir auch auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche ein und achten auf Allergene.

Aperitifs

Nu 1.
PACKAGE

Crémant Magnum
rosé . blanc

Aperol Veneziano
crémant . orange

Hausgemachte Gurken-Ingwer-Limo
alkoholfrei

Nu 2.
PACKAGE

Crémant Magnum
rosé . blanc

Lillet Berry
erdbeeren . minze . zitrone

Aperol Veneziano
crémant . orange

Holzfass zum Anschlagen
bier vom augustiner bräu salzburg

Hausgemachte Gurken-Ingwer-Limo
alkoholfrei

Nu 3.
PACKAGE

Crémant Premium Doppelmagnum
rosé . blanc

Lillet Berry
erdbeeren . minze . zitrone

Aperol Veneziano
crémant . orange

Sanderol
ginger beer

Holzfass zum Anschlagen
bier vom augustiner bräu salzburg

Pale-Ale
stiegl salzburg

Hausgemachte Gurken-Ingwer-Limo
alkoholfrei

Hausgemachte Holunder-Minz-Limo
alkoholfrei

Zum Aperitif servieren wir eine Variation an saisonalen Mundhappen.
Alle Getränke als Extra zum Aperitif

Stiegl Hell
fass

Mineralwasser
römerquelle . prickelnd

Bio Säfte Lutz
apfel naturtrüb . karotte & quitte . birne

Limonaden
homemade . fritz kola . fritz limonaden

Kaffee Lavazza
cappuccino . verlängerter . espresso

Tees
grün . früchte . schwarz

Weine
Gerne treffen wir die Weinauswahl mit Ihnen beim Probeessen

Equipment

FOLGENDES EQUIPMENT IST INKLUDIERT

Exklusives Geschirr für alle Speisen
Edle Gläser unter anderem aus dem Hause Josef
Weiße Stoffservietten
Weiße Tischwäsche für Sitz- und Stehtische

FOLGENDES EQUIPMENT KÖNNEN WIR IHNEN GERNE ANBIETEN:

Stuhlhussen
Outdoor Bar
Zelte
Mobiliar
Licht- & Tontechnik

Referenzen

SONY · BMW · Mercedes-Benz · Red Bull · PORSCHE

KTM · DJ ÖTZI · Salzburger Nachrichten · electric love · Raiffeisen BANK

LIDL · vida · poc

*Auszug aus über 1000 Kunden

Wie geht‘s weiter?

Wenn Ihnen eines unserer Angebote gefällt, nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und treten Sie mit uns in Kontakt. Gerne beantworten wir Ihre Fragen.

Sollten wir uns handelseinig werden, laden wir Sie zu einem exklusiven Probeessen und Kennenlernen in privater Atmosphäre ein, bei dem Sie von unserem CEO und Kreativkoch Roman Blaschke bekocht werden und ihm auch über die Schulter schauen können. Der Ausklang findet in dem privaten Weinkeller der Familie Blaschke statt.

Bis zu Ihrer Hochzeit bleiben wir in Kontakt. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit oder wenden Sie sich bei Fragen an uns. Wir führen Protokoll und kommen in der letzten Woche vor Ihrer Hochzeit nocheinmal auf Sie zu und gehen unsere Mitschrift mit Ihnen durch. Somit haben wir einen guten Plan.

7 Tage vor der Hochzeit brauchen wir dann die finale Personenanzahl.

Und dann kanns auch schon losgehen. Wir wissen um die Wichtigkeit für Sie am Tag Ihrer Hochzeit. Daher werden wir alles geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag erleben auf den Sie viele Jahre später noch gerne zurückdenken!

UNSER VERSPRECHEN

Die Zufriedenheit unserer Kunden steht für uns an erster Stelle. Wir hören Ihnen aufmerksam zu und gehen auf Ihre individuellen Vorstellungen ein, um Ihre Erwartungen zu übertreffen. Unser Ziel ist es, dass Sie und Ihre Gäste Ihren schönsten Tag noch schöner und außergewöhnlicher in Erinnerung behalten werden.

die.ESS.klasse
CATERING

C&R Blaschke GmbH
Maxglaner Hauptstraße 34
5020 Salzburg
info@blaschke.at
www.die-ess-klasse.at
+43 660 552 64 22