

HOCHZEITSFEIER AUF BOJA 19
FRÜHLING 2017

Eschen, | mw

OFFERTE | ANGEBOT HOCHZEIT CATERING

Geschätztes Brautpaar

Herzlichen Dank für unseren persönlichen Termin vor Ort in der Boja 19 und das daraus folgende Gespräch anlässlich der Hochzeitsfeier. Gerne halte ich die Eckdaten und die Wünsche Eurerseits hier in einer ersten unverbindlichen Offerte mit allen Details zum Catering Angebot kurz fest.



Hochzeitsfeier



INTERPRETATION DER IDEEN

Der Rahmen

Nach der Trauung in Vaduz treffen die Gäste und das Brautpaar ab ca. 17.30 Uhr in der Boja 19 ein. Nach dem festlichen Eintreffen des Brautpaares werden alle Gäste, das Brautpaar voran von unserem Chef de Service zu Ihren Plätzen geführt.

Das Menü

Ein festliches Menü passend zu den Frühlingsgefühlen. Aufgrund der Platzverhältnisse empfehlen wir ein serviertes Menü. Die Hochzeitstorte auf Wunsch sowie allenfalls ein Käsebrett kann natürlich als Buffet präsentiert werden oder auch vom Buffetwagen gereicht werden.

Die Location

Die Boja 19 ist ein herrschaftliches Haus, liebevoll zu einem Seminar und Eventhaus umgebaut. In jedem Raum ist der „Spirit“ spürbar für welchen die Boja 19 steht. Das perfekte Panorama für einen Frühlingsabend ist jederzeit gesichert. Für Ihre Hochzeit empfehlen wir den Südraum zu nutzen plus einen Raum als Kindertisch bis das Essen serviert wurde. Chill Zone und gesellige Unterhaltungen können aber jederzeit im Anschluss auf der Terrasse abgehalten werden.

Wer macht was

Boja 19 stellt die Location, das Mobiliar und auf Wunsch ein SONOS Player System zur Nutzung zur Verfügung. ROMIO.LI ist ein Catering Unternehmen der eigens für Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen den schönsten Abend rund um das Fest gestaltet. Eigenleistung durch das Brautpaar sind momentan die komplette Dekoration ab Tischtuch aufwärts inkl. Menükarten I Platzkarten, sowie Spirituosen in Flaschen zum Ausschank nach dem Essen.

Abrechnungsmodus

- Boja 19 stellt im Anschluss eine Rechnung für die Location I Reinigung
- ROMIO.LI stellt im Anschluss eine Catering Rechnung aus dieser Offerte.



Menü Variationen Frühlingsmenü

Vorspeisen Variationen zur vorgängigen Auswahl



Frühlingsalat, bunter Salat mit marinierten Garnelen aus der Pfanne
Tomaten, Avocado, frische Frühlingskräuter und Passionsfruchtdressing,
Brot und Gebäck sowie Butter und Dips

Assortierte Vorspeisenvariation mit Frischkäsemousse
Ententerrine mit Holundercreme, Erdbeeren am Mozzarellaspiess
mit heimischem Rohschinken, Blattsalaten und einer Erdbeervinaigrette
Brot und Gebäck sowie Butter und Dips

Lachstatare mit Mango | Ingwer und Avocado an Wasabi
Vitello Tonnato (Kalbfleisch an Thunfischsauce)
Bärlauchcrepes mit Buttersauce

Brot und Gebäck sowie Butter und Dips





Süppchen serviert

Weisse Spargelcremé
Vanillesschaum mit Kerbel

Frühlingskarottensuppe mit Kokos und Ingwer
Wasabischaum

Kraftsuppe von Gemüse und Kräutern
Eierroyal, Vaduzer Marc

Bärlauchsüppchen
mit Gemüsewürf





Hauptgang serviert

Filet vom Toggenburger Alpschwein in Kräutern
Bunte Pfeffersauce mit Vaduzer Marc und Rahm
Kartoffelgratin mit Trüffelbutter, Gemüse garnitur

Heimisches Roastbeef am Stück gegart
Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce und Gemüse garnitur

Rückensteak vom Schweizer Kalb mariniert mit Piment und Chili
Pfefferlingrahmsauce mit Kräutern
Safran Tagliatelle und Gemüse garnitur

Lammrücken mit Kräutern vom heimischer Zucht
Blauburgundersauce mit Chili und Erdbeeren
Cremige Rahmpolenta mit Morcheln und Thymian
Spargelbündel im Speckmantel

Maispoulardenbrust aus dem Ofen mit Bärlauch und Speck
Spargelrisotto mit Butter und Parmesan
Balsamicojus, Kohlrabiköbchen mit Broccoli und Karotten

**Natürlich können im Vorfeld auch die Beilagen getauscht oder noch zusätzlich gewünscht werden. | Risotto in vielen Variationen | Kartoffelstampf | Bunte Spätzle | Schupfnudeln etc.



Dessert serviert

Pana Cotta | Schokomousse |
Erdbeeren | Joghurteis

Schokokuchen Cremant | Bourbon Vanilleeis |
Weisses Schokomousse | Erdbeerjus | Erdbeeren | Minze

Erdbeermousse Törtchen auf Mandelbsikuit
Marinierte Erdbeeren | Erdbeersorbet | Mango Chilidip



Rhabarber Crumble mit Limettensorbet
Vanillesahne | Erdbeeren | Erdbeerjus

Auf Wunsch:

Kleine **Hochzeitstorte** als Rahmenprogramm mit Design und Füllungen nach Eurem persönlichen Wunsch.



Für den späteren „Gluscht“ zu Wein und Gemütlichkeit

Assortiertes Käsebrett mit besten Weich und Hartkäsesorten im optimalen Reifestadium. Garniert mit Nüssen, Trauben, Butter und passendem Spezialbrot



Getränke (zur Auswahl)

Da wir eine Seminar und Eventlocation darstellen haben wir kein regelmässiges Angebot an Wein und anderen Getränken vor Ort lagernd. Jeder Anlass wird individuell bestückt. Dies erlaubt uns auf Ihre Wünsche noch spezieller eingehen zu können. Die Weine empfehlen wir sehr gerne vom direkten Nachbarn dem Weingut Castellum Eschen. Sehr gerne organisieren wir auf Wunsch auch Ihre Lieblingsweine in Kommission. Zusätzlich bieten wir auf Wunsch noch Österreichische Weine an.

WEIN UND SEKT

Sekt	Castellum Sekt Flaschengärung	75cl
Weisswein	Castellum Weine Eschen I Hubert Gstöhl	
	Castellum Engelwein Cuvée	75cl
	Melodie Cuvée	75cl
	Pinot Gris Feuergold	75cl
Österreich	Donabaum I Wachau I Grüner Veltliner	
	Setzberg Federspiel 2014	75cl
	Huber I Traisental I Grüner Veltliner I	
	Obere Steigen I DAC 2014	75cl
	Diem I Weinviertel I Grüner Veltliner	
	Nussberg I DAC 2014	75cl
	Nigl I Kremstal I Riesling I Senftenberg Piri	
	DAC Reserve 2014	75cl
Rotwein	Castellum Weine Eschen I Hubert Gstöhl	
	Castellum Engelwein Cuvée	75cl
	Rotburger (Zweigelt) Tradition	75cl
	Symphonie Cuvée	75cl
	Harmonie Cuvée Barrique	75cl
Österreich	Grassl I Carnuntum I Zweigelt	
	Rubin Carnuntum I 2013	75cl
	Markowitsch I Carnuntum I Cuvee	
	Rosenberg I 2013	75cl
	Krug I Thermenregion I Cuvee	
	Die Versuchung 2013	75cl

Bier	Alpagold Brauhaus Liechtenstein	33cl
	Weizenbier Brauhaus Liechtenstein	33cl
	Eve Lady	33cl
Mineral	Mineralwasser PASSUGGER	70cl
	Stilles Wasser ALLEGRA	70cl
Süsswasser	Coca Cola, Cola light, Rivella Apfelshorley	33cl
Kaffee	Bohnenkaffee Demmel Kaffee Schaan Tee Portionen divers	



ROMIO.LI Catering



Vieles ist zu tun, organisatorisch, vorbereitend und vor allem ausführend. Für einen speditiven Ablauf empfehlen wir unsere erfahrene Crew für Ihren erfolgreichen Anlass wie folgt.

Wir garantieren professionellen Auftritt mit Persönlichkeit und individueller Betreuung

UNSER TEAM

1 ROMIO.li – Michael Weninger
Privatkoch | Organisation | Ablaufgestaltung

1 Chef de Service

1 Hilfskraft

- Service 14 | 16.00 Uhr bis 02.00 Uhr | Küche bis 23.00 Uhr
- Alle Teammitglieder sind gestaffelt im Einsatz.
- Verrechnung nach effektivem Einsatz.

TISCHWÄSCHE

Miete Stofftischwäsche für Gästetische inkl. Stoffservietten
Farbe nach Creméfarben, Servicetischwäsche
Inkl. Reinigung




DEKORATION

individuell, wird noch besprochen.



Wir hoffen dass unser Angebot überzeugt. Wir garantieren exklusive, qualitätsorientierte und persönliche Ausführung Ihrer persönlichen Hochzeitsfeier . Für Fragen oder Änderungswünsche stehe ich Ihnen sehr gerne und jederzeit zur Verfügung.

Mit den besten Grüßen



ROMIO.LI
Michael Weninger