

MIT DEM CAFFÈ-MOBIL

Um das liebevoll restaurierte Caffè-Mobil herum inszenieren wir Ihr Event mit stilvollem Ambiente.

Vor dem Standesamt
Vor der Kirche
Am Nachmittag
Zwischendurch
Am Abend

Sie wählen aus unserem hochwertigen Angebot:

Kaffeespezialitäten, französische Tartes oder fränkischen Kuchen, Desserts wie Panna cotta, Mousse au Chocolate, italienisches Speiseeis aus dem Carretino Eiswagen. Eine vollständige Mahlzeit wie der Coq au vin oder frische Antipasti und Salate, Canapés. Dazu Sekt, fränkischer Secco und Weine der Region.

Gerne erfüllen wir Ihre weiteren Wünsche. Vieles machen wir selbst, aber nicht alles. Dafür haben wir anerkannt gute Partner.



IHRE HOCHZEIT

Sie haben sich füreinander entschieden und wollen Ihren Lebensweg gemeinsam gehen. „Wir heiraten!“ – welch ein Grund zum Feiern.

Schaffen Sie mit dem Caffè-Mobil und unserem Catering die Atmosphäre für einen der wichtigsten Momente Ihres Lebens.

Wie Sie diesen Tag gestaltet haben wollen und was wir dabei für Sie tun können: Davon bekommen wir ein Gefühl im entspannten Gespräch mit Ihnen.

Kaffee & Mehr GbR
Reinhardshöfer Str. 16
91468 Gutenstetten

Tel. 0 91 61 - 6 22 99 00
Mobil 01 71 - 580 66 18

info@caffe-con-moto.de
www.caffe-con-moto.de



FÜR IHRE HOCHZEIT – DER BESONDERE RAHMEN



Unsere Philosophie ist Sorgfalt, Qualität und Genuß. Was wir machen, machen wir für Sie und ihre Gäste. Dazu ein Beispiel.

EINE HOCHZEIT MIT 70 PERSONEN...

Nach der kirchlichen Trauung ist ein gemeinsames Mittagessen vorgesehen. Auf dem Speiseplan steht als Hauptgericht Coq au vin in Riesling mit Gemüse, Kartoffeln und Pilzen.



DIE VORBEREITUNG DES HOCHZEITSMAHLS

Wir bestellen bei der Camphill Gemeinschaft Hausenhof Saison-Gemüse in Demeter-Qualität: Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lauch. Was wir nicht vom Hausenhof erhalten, wie z. B. Petersilie, Petersilienwurzeln, Staudensellerie und Fenchel kaufen wir beim örtlichen Gemüseladens dazu.

Jetzt haben wir die Gemüsebrühe zusammen: eine der Grundlagen für das Gericht. Umwerfend der Duft der gerösteten Zwiebeln; nach stundenlangem Köcheln wird die Brühe gesiebt.

Für Coq au vin haben wir bei einem regionalen Direktvermarkter 70 Hähnchen-Schenkel geordert, jedes bringt prächtige 300 g auf die Waage. Die Schenkel mit Gemüse, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren werden für 36 Stunden in 10 Liter Riesling eingelegt, danach trocken getupft und mit Pfeffer, Salz, Paprika und Knoblauch eingerieben.

Am Hochzeitstag wird jedes Stück in Olivenöl angebraten bis es eine gold-braune Färbung hat. Jetzt werden die Hähnchen-Schenkel und das in Riesling eingelegte Gemüse und zusätzlich Pilze auf gusseiserne Bräter verteilt und landen für je zwei Stunden in der Röhre. Danach werden Hähnchen-Schenkel, Soße und Gemüse voneinander getrennt. Die Soße wird mit püriertem Gemüse sämig gemacht und pikant abgeschmeckt.



AM HOCHZEITSTAG

Es ist 13:30 Uhr. Die Tische sind unter den Obstbäumen eingedeckt. Alles wartet auf das Brautpaar und deren Gäste. Zur Begrüßung reicht das Team vom Caffè-Mobil einen fränkischen Secco; hier und da einen Espresso oder einen Cappuccino. Das Brautpaar bittet die Gäste zu Tisch. Zum bunten Sommersalat gibt es einen fruchtigen, fränkischen Weisswein.



Zum Hauptgericht Coq au vin servieren wir einen Riesling vom Weingut Hofmann aus Ipsheim. Eine frische Aprikosen-Tarte rundet das Hochzeitsmahl ab.

Die Hochzeitsgesellschaft ist mit der Qualität des Essens und dem Ambiente hochzufrieden – und wir freuen uns über eine gelungene Feier.

