

Liebe Gourmet Wagner-Freunde,

wir freuen uns, Sie zu unserer neuen Ausgabe des kulinarischen Newsletters begrüßen zu dürfen. Da der Sommer scheinbar auf sich warten lassen möchte, versuchen wir Ihnen ein wenig Sonnenschein auf die Teller zu zaubern.

Vorausschauend auf das lange Pfingst-Wochenende, freuen wir uns Ihnen mitzuteilen, dass wir an Pfingst-Sonntag - 19. Mai - auch für unsere Gäste mittags die Pforten öffnen. Von 12.00 bis 15.00 Uhr servieren wir Ihnen kulinarische Köstlichkeiten der Extraklasse. Überzeugen Sie sich in diesem Newsletter selbst.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen und „Träumen vom Sommer“!

Mit kulinarischen Grüßen aus Mayen,

Jupp Wagner, Christian Jurecz & die „Gourmet-Bande“

Pfingsten im Gourmet Restaurant in Mayen

Genießen Sie auch unsere kulinarische Auswahl an den Pfingst-Feiertagen!
Wir öffnen für Sie unsere Gourmet-Türen:

Pfingstsonntag, 19. Mai, Mittags von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr

Kleines „Maifelder Spargel-Menue“

p.P. 44 €

Guglhupf von Spargel-Mousse und Balik-Lachs mit Avruga-Kaviar,
Spargelsalat in Kerbel-Vinaigrette und Reibekuchen
...

Spargel-Mosaik mit Eifeler Rauchschinken im Wantanblatt
auf confiertem Rhabarber und Tonkabohnenschaum
...

Kalbsrücken mit frischen Morcheln, Maifelder Spargel
Sauce Hollandaise und neue Kartoffelchen

Pfingst-Menue

p.P. 89 €

Gänseleber / Frühlings-Rhabarber / Gänseleber-Eis
...

Trilogie von Hummer / Coquille Saint-Jacques / Spanferkelbauch
...

Gebackenes Eifeler Landei / Rahmspinat / Trüffel
...

Steinbutt / Spargel-Mikado / Morcheln
...

Traubensüppchen mit Trester-Sorbet
...

Maibockrücken / Spitzkohl / Macadamianüsse
Creme de Cacao-Sauce
...

Erdbeeren / Rhabarber / Valrhona-Schokolade

Wir sagen DANKE und Auf Wiedersehen!

Unsere „Frau für alle Fälle“ hat zum 05. April unser Unternehmen verlassen. Cornelia Weiß, mittlerweile schreibt Sie 15 Jahre in unserem Haus, war für die Bereiche Buchhaltung, Rechnungseingang und Personal verantwortlich.

Nun verabschieden wir Sie in den wohlverdienten Ruhestand und wünschen Ihr viel Gesundheit, Glück und vor allem noch viele „genuss-volle“ Jahre.

Mit ihr geht ein Stück Geschichte aus dem Hause Wagner und wir bedanken uns vielmals für all Ihre Leistungen der letzten Jahre.

Das gesamte Team Gourmet Wagner!



Foto: Peter Seydel

Happy Birthday „Uwe & Udo“ Hoffmann

Anlässlich ihres 50. Geburtstages feierten die Zwillingbrüder in der „Halle 129“ in Mayen.

Die „Gourmet-Bande“ servierte zum Auftakt Jupp Wagner's „Finger & Ethno“ Food und exquisite „Kölsche Tapas“. Es wurde bis in die Morgenstunden ausgelassen gefeiert.



Unsere „Besten“ Kira Rosenzweig, Jennifer Gaeb, Anne Meurer mit den jungen „Fuffzigern“
Foto: Gourmet Wagner

Jahrestagung der Fa. Schütz/Selters im Kuppelsaal auf der Festung Ehrenbreitstein

Anlässlich der Jahrestagung für internationale Mitarbeiter der Fa. Schütz feierte man das Wiedersehen auf der Festung Ehrenbreitstein.

Die Gäste wurden mit der Seilbahn über den Rhein zur Festung geshuttlet und genossen den Apéritif auf der Terrasse mit Blick zum Deutschen Eck. Danach begab man sich in den Kuppelsaal.

In festlicher Ausstattung wurde ein 5-Gänge „Gala-Menue“ mit regionalen Weinen serviert - begleitet von einer Jazz & Blues-Band. Man feierte bis weit nach Mitternacht. Alle Gäste waren tief beeindruckt von der historischen Kulisse und von dem tollen Service der „Gourmet-Bande“.



Beeindruckend: Der rote Teppich für den Eingang in den historischen Kuppelsaal



Gala-Stimmung mit runden Bankettischen und toller Lichtatmosphäre
Fotos: Gourmet Wagner



Besuchen Sie uns auf Facebook!

Erfahren Sie die neuesten Informationen, tolle Angebote, besondere Highlights und spannende Neuigkeiten aus unserem Gourmet Restaurant und Catering Gourmet Wagner auf unserer [Facebook-Seite](#).

Seien auch Sie ein Teil der Fan-Gruppe und posten Sie uns, was Ihnen besonders gefällt, was Sie sich wünschen oder gerne einmal auf der Speisekarte haben möchten.

Wir freuen uns auf Ihren *creativen* Besuch und viele Beiträge.

Unsere Eifel kann auch mehr! Kennen Sie schon die neuesten Produkte von „Eifelacker“?



Mitten im Herzen der Vulkaneifel wird auf hohe Qualität geachtet. Ob Kartoffeln, Raps, Hartweizen oder Hafer – mit großer Sorgfalt werden die landwirtschaftlichen Erzeugnisse

geerntet und weiterverarbeitet. Die regionalen Produkte umfassen Lebensmittel für den täglichen Bedarf (wie Haferflocken, Teigwaren, Kartoffelknödel oder Rapsöl), Spirituosen der besonderen Sorte (Aquavit, Wodka, Kräuterbrand, Gin, Sahnelikör oder Holunderblütenlikör) und weitere kleine Geschenkideen.

Genießen Sie den Geschmack der Vulkan-Eifel!

Weitere Infos unter: www.eifelacker.de

Soweit die aktuellen Informationen von Ihrem Gourmet Restaurant Wagner in Mayen.
Jupp Wagner, Christian Jurecz und die „Gourmet-Bande“

IMPRESSUM

W & J Creatives Catering GmbH & Co. KG
Marktplatz 10 | 56727 Mayen
Tel: 02651.49770 | Fax: 02651.497710
E-Mail: newsletter@gourmet-wagner.com | Web: www.gourmet-wagner.com

Amtsgericht Koblenz HRA 21159
USt.-IdNr. DE 286466993
Komplementärin: Creatives Catering Verwaltungs-GmbH
Amtsgericht Koblenz HRB 21971
Geschäftsführer: Josef Wagner, Christian Jurecz

Wenn Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, [klicken Sie bitte hier](#).