



## KULINARISCHER NEWSLETTER

### Liebe Gourmet Wagner-Freunde,

wir freuen uns, Sie zu unserer neuen Ausgabe des kulinarischen Newsletters begrüßen zu dürfen.

In den letzten Wochen ließ der Frühling leider weiterhin auf sich warten, dennoch gibt es ein sicheres Zeichen dafür, dass der Sommer nicht mehr weit ist: Die Burgfestspiel-Schauspieler sind wieder in Mayen. Die Premiere des Kinderstückes „Dornröschen“ ging bereits erfolgreich über die Bühne und wir vom Team Jupp Wagner-Catering freuen uns schon darauf, am 15. Juni die Premierengäste des Stückes „Comedian Harmonists 2“ wieder kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wo wir noch überall mit Köstlichkeiten auftrumpfen und unsere Professionalität unter Beweis stellen konnten, lesen Sie hier in unserem aktuellen Newsletter.

#### Wir wünschen viel Freude!

Mit kulinarischen Grüßen aus Mayen,  
Jupp Wagner, Christian Jurecz & die „Gourmet-Bande“

### Jupp Wagner's Theater-Menü

Passend zur Festspielzeit bieten wir wieder unser beliebtes „Festspiel-Menü“ an. Eine perfekte Möglichkeit, Kunst und Genuss zu vereinen. Wie wäre es zum Beispiel mit diesem Vorschlag:

## *Jupp Wagner's Theater-Menü*

#### 1. Akt (ca. 17.30 - 19.45 Uhr)

Jupp Wagner's „Kleine Bescheidenheit“  
(Carpaccio und Tatar vom Eifel-Rind, Kartoffelrösti, Schmand,  
Avruga-Kaviar und „Belper Knolle“)

...

Trilogie von Scampi, Jakobsmuschel und Spanferkelbauch

...

Gegrillter Loup de Mer auf Safran-Risotto und Pulpo-Carpaccio

...

Zweierlei Traubensüppchen mit Sorbet von Moseltrester

#### Besuch der Festspiele

#### 2. Akt (ca. 22.15 Uhr)

Eifeler Schmalrehrücken im Strudelblatt auf grünen Berglinsen,  
Pfefferlinge und Wacholderjus

...

Eifeler Ziegenkäse vom Vulkanhof  
mit Chutney und Fruchtebrot

oder

Jupp Wagners Dessertvariation

(Kleine Änderungen vorbehalten.)

#### All- in Paket (Menue, Aperitif, Wein, Wasser, Kaffee)

Mittwoch, Donnerstag, Sonntag 99,00 € p. P.

Freitag, Samstag 109,00 € p. P.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

### MLF (Mittelständige Lebensmittel Filialbetriebe) feierten Gala-Abend in Ochtendung

Die MLF feierte anlässlich ihrer Jahrestagung in Neuwied eine Abschluss-Gala in der Ochtendunger Kulturhalle.

Das Gourmet-Wagner-Catering Team stattete die komplette Halle und die ovalen 10er-Tische aus. An den mit Schieferplatten und der Blumendekoration von Blumen-Mallmann aus Mendig dekorierten Tischen, servierte unser Team ein exzellentes regionales Menü. Musikalisch wurde der Abend von der genialen „Speedy Gonzales Party-Band“ und dem DJ „Oscar“ begleitet, so dass bis weit nach Mitternacht eine ausgelassenen Partystimmung herrschte.



Lady Bankett



Die "Speedy Gonzales Party-Band"



Die Kulturhalle Ochtendung beim Gala-Dinner

Fotos: Reinhard Rosendahl

### Musikalische Traumhochzeit in Kottenheim

Nach der kirchlichen Trauung von Beate und Mathias gab es im Bürgerhaus in Kottenheim ein Konzert der Extraklasse. Die Braut selbst eröffnete den musikalischen Reigen am Flügel mit dem Stück „Rhapsody in blue“ von George Gershwin. Anschließend sang das frischvermählte Paar, zusammen mit einem Chor, musikalische Stücke vom Allerfeinsten.

Im Anschluss gab es ein opulent serviertes Hochzeits-Dinner von Gourmet-Wagner. Es wurde bis früh in die Morgenstunden ausgelassen gefeiert, viel gesungen und getanzt. Wir wünschen beiden nochmals alles Liebe und viel Glück im Hafen der Ehe.



Fotos: Jaqueline Kroll

### JUBILÄUMSFEST beim „SIEGER DES 24 STUNDEN RENNENS“ 2013 „Black Falcon“

Das 10-jährige Bestehen des „Branchentreff“ war Anlass für eine Feier in der „Black Falcon-Location“ in Meuspath am Nürburgring.

Neben vielen Ehrungen stand natürlich das 24h-Rennen mit samt Rennfahrzeugen im Vordergrund und es gab jede Menge Möglichkeiten zu fachsimpeln. Die Gäste wurden mit Jupp Wagner's „Finger&Ethno-Food“ begrüßt und anschließend mit einen „Running-Dinner“ kulinarisch zwischen den Renn-Boliden verwöhnt.



### Großer Fisch an der Angel...

Über einen ganz besonders „dicken Fisch“ an seiner Angel konnte sich unser neuer Partner Christian Jurecz freuen.

Nach einer durchwachten Mainacht gelang es ihm, am frühen Morgen einen 28 Kilogramm schweren und ganze 1,65 Meter langen Wels an Land zu ziehen. Mit viel „Petri Heil“ und einem Fässchen Bier wurde dieser außergewöhnliche Fang mit den Angelkollegen gefeiert.



Foto: Peter Seydel

### Unsere „Neue“ im Büro

Wie bereits im letzten Newsletter angekündigt, wurde Frau Weiß in den wohlverdienten Ruhestand entlassen.

Seit Anfang April ist an ihrer Stelle nun Frau Nicole Reimann (nicht die Ehefrau von Conny Reimann USA) für Personalwesen und Buchhaltung zuständig. Wir heißen sie in unserem „Gourmet-Team“ herzlich willkommen.

### Unsere „Neue“ im Vertrieb

Ab 1. Juni wird Frau Serap Boos Ihr neuer Ansprech-Partner für alle Fragen rund um Catering, Party und Bankett, sein. Frau Boos machte zunächst eine Ausbildung als Hotelfachfrau im Hotel „Alte Mühle“ in Bad Bertrich und arbeitete danach als Restaurantleiterin im „Diehl's Rhein-Hotel“ in Koblenz. Später folgten Stationen bei der „Einstein-Gruppe“ Koblenz. Schließlich absolvierte sie mit Erfolg das Studium zur Hotelbetriebswirtin an der Julius Wegeler Schule in Koblenz. Wir freuen uns sehr, Frau Boos in unserem Team begrüßen zu dürfen und wünschen ihr gute Kontakte und viele tolle Caterings bei und mit der „Gourmet Wagner Bande“.



Foto: Peter Seydel



### 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.

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](mailto:newsletter@gourmet-wagner.com) | Web: [www.gourmet-wagner.com](http://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](#).