



KULINARISCHER NEWSLETTER

Liebe Gourmet Wagner-Freunde,

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

Inzwischen haben die Burgfestspiele mit den beiden Premieren der Erwachsenenstücke richtig Fahrt aufgenommen. Zeit also, sich rechtzeitig die Karten zu sichern um die Aufführungen von „Comedian Harmonists 2“ und dem „Brandner Kaspar“ nicht zu verpassen. Unser Burgfestspiel-Menue, das ganz auf die Festspielzeit ausgerichtet ist, wird dazu beitragen, dass dieser Abend unvergessen für Sie sein wird. Rufen Sie uns gleich an und reservieren Sie einen Tisch bei uns.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Jupp Wagner Team.

125 Jahre Baumann-Maschinen

Das Bornheimer Transportunternehmen Baumann feierte zwei Tage lang sein 125-jähriges Bestehen und beauftragte über die Agentur „Intracom Group“ das Gourmet Wagner-Team für die komplette Infrastruktur, Logistik und das Gesamt-Catering. Unsere Mitarbeiterin Kira Rosenzweig war hauptverantwortlich für die verschiedenen Gewerke und die gesamte Organisation zuständig und hat diese Aufgabe hervorragend gemeistert.

Der erste Tag begann mit einer Gala im eigens dafür hergerichteten Zelt mit zahlreichen Gästen aus Politik und Wirtschaft, Kunden und Zulieferern. Christian Jurecz und seine „Gourmet-Bande“ servierte an den großen, festlich eingedeckten Tischen ein schmackhaftes Dreigänge-Menü. Direkt im Anschluss, noch in derselben Nacht, wurde das Zelt komplett für den nächsten Tag umgebaut. Denn am zweiten Tag der Feierlichkeiten erwartete man etwa 1000 Gäste aus Mitarbeitern und Familien. Diese erfreuten sich kulinarisch nicht nur an den verschiedenen Barbecue-Grills, sondern auch an einem Eiswagen und einer Crêpes-Station.

Viele Attraktionen rundeten das Fest ab. Ein Highlight an diesem Tag war sicher der aufgebaute Riesenkran, der mutige Gäste 108 Meter in die Höhe zog.



Die Service-Crew beim Eindecken der Gala



Ein tolles „Entrée“ für die Gäste auf dem Firmengelände



Der Comedy-Künstler und Lindenstraßen-Schauspieler Bill Mockridge mit Veranstaltungsleiterin Kira Rosenzweig und Christian Jurecz



Der nächste Tag mit Umbau an edler Brauerei-Bestuhlung für 1000 Gäste

Koch Club NO 1 aus Koblenz zu Gast beim „Mâitre“

Es ist schon eine liebgewordenen Tradition: Einmal im Jahr ist der Koblenzer Männer-Koch Club No 1 zu Gast in der Küche von Jupp Wagner und Christian Jurecz. Dieses Mal kamen die Köche mitsamt ihren Frauen.

Zusammen wurde folgendes sechsgängige Menu der Spitzenklasse gekocht:

Gänseleber / Dörrobst / Brioche
.....
Trilogie vom Maine-Hummer
.....
Coquille Saint-Jacques/ Erbsengelée/ Pancetta-Schaum
.....
Roulade vom Eifeler Mistkratzerle auf „Mayener Allerlei“/ Trüffel
.....
Zweierlei vom U.S. Beef gefüllte Maifelder
Kartöffelchen/Rotweinscharlotten/Sellerie-Mousse
.....
Feines von der Aprikose

Marjanne Wagner-van Goor servierte hierzu die passenden „Flüssigkeiten“. Die mitgereisten Damen hatten sichtlich Spaß und freuten sich einmal von den Herren bekocht und bedient zu werden.



Die Herren mit Christian Jurecz und Auszubildende Andrea Mast beim Auslösen der Mistkraterle

Fotos: Peter Seydel



Der Kochclub mit den „Damen“ und ein „kleines“ Gastgeschenk

CDU Kreisvorsitzender Georg Moesta feierte seinen runden Geburtstag

Seinen 50. Geburtstag feierte Georg Moesta mit zahlreichen Gästen aus Familie, Kollegen, Freunden und Politik auf dem Klostersgut Besselich.

Die „Gourmet-Bande“ von Jupp Wagner kreierte den Gästen verschiedenste kulinarische Köstlichkeiten und bei viel Musik und Comedy feierte man ein schönes Fest bis in die frühen Morgenstunden.



Der Jubilar mit Gattin Annette ,Töchterlein und die „Gourmet-Bande“

„Ganz großes Kino“ bei Premierenfeier Comedian Harmonists Teil 2

Anlässlich der Premierenfeier stellte Gourmet Wagner wieder einmal eine tolle Ambiente auf der Genovevaburg in Mayen.

Der 1. Akt von 18.00 Uhr begann mit „Jupp Wagner’s Finger&Ethno-Food „und creativen Gläschen mit edlen Köstlichkeiten gefüllt.

Der 2. Akt nach der Premiere begann mit warmen zweierlei Süsschen, eine willkommene Köstlichkeit, anbetrach der kühlen Witterung auf der Burg. Im Anschluss daran gab es ein „Flying Dinner“ und Anti-Pasti sowie Pasta Station. Natürlich durften die „süßen“ Sachen nicht fehlen. Kulinarisch endete der Abend mit der obligatorischen „Mantaplatte“. Die Künstler feierten mit der, zu später Stunde angereisten Katja Ebstein, eine gelungene Premiere bis in denn frühen Morgen.



Der Intendant mit Katja Ebstein und Dramaturgin Petra Schumacher



Immer gern gesehene Gäste bei den Festspielen,
Familie Tack (Fa. Rhodius)



Unser Service, immer
eine Augenweide...



Der Intendant mit ung. Fußball „Nationalspielern“ und
2.v.r. Walter Desch vom Landes-Sportbund

Fotos: Peter Seydel

Traumhochzeit im Kuppelsaal von der Festung Ehrenbreitstein

Eine Traumhochzeit feierten Alexandra und Daniel in der historischen Kulisse auf der Festung Ehrenbreitstein.

Das „Jawort“ und kirchliche Trauung fand zunächst in der Festungskirche statt und wurde musikalisch begleitet von Leslie Moryson. Anschließend wurde im Innenhof der Festung gratuliert und Jupp Wagner servierte seinen leckeren „Finger&Ethno-Food“ zum Sektempfang.

Nach dem Foto-Shooting auf dem Festungsgelände wurde die Hochzeitsgesellschaft zum Gala-Dinner in den Kuppelsaal eingeladen. Gourmet Wagner präsentierte ein Hochzeits-Menue der Spitzenklasse. Das Dessert-Bufferet wurde mit einer Traumtorte eröffnet. Nach dem Hochzeitstanz wurde ausgelassen bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.



Der Kuppelsaal mit Licht illuminiert.

Fotos: Peter Seydel



Das Brautpaar mit Jupp Wagner und Christian Jurecz



Festlich eingedekte Tische

Traurig,traurig,traurig.....

Wir trauern um einen Weltmeister und Herzensmensch Ottmar Walter. Er verstarb Anfang Juni. Ottmar war leidenschaftlicher Gourmet und liebte insbesondere große Eiskompositionen.



Foto: Peter Seydel

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](#).