



## KULINARISCHER NEWSLETTER

### **Liebe Gourmet Wagner-Freunde,**

#### **Herzlich willkommen zurück!**

Das Gourmet Restaurant ist aus seinem Winterschlaf erwacht und zu den gewohnten Zeiten für Sie wieder geöffnet:

Mittwoch bis Sonntag, ab 17.30 Uhr  
Montag und Dienstag kreative Pause

*Den Frühling begrüßen wir in Mayen mit unserem*

## *„Frühlings-Menue“*

Eisbein vom hällischen Spanferkel mit grünem Erbsenpüree  
und gegrilltem Scampi, Frühlingssalate  
...  
Gebratene Coquille Saint-Jacques auf Blumenkohl „Cous-Cous“  
und Krustentierschaum  
...  
Loup de Mer mit Pulpo-Carpaccio, Safran-Risotto  
und Pimenton de la Vera  
...  
Geschmorte Rinderbäckchen auf Wirsinggemüse  
und Trüffel-Gnocchi  
...  
Rhabarberschaum mit Erdbeeren und Mango-Coulis  
und vieles mehr

#### **Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns! Der Frühling ist schon da...**

OSTERSONNTAG den 20. April öffnen sich unsere Türen schon zum Mittagstisch ab 12:00 Uhr. Marjanne Wagner-van Goor und Ihr Team freuen sich auf Ihre Reservierung unter: 02651-4977-0

Sollten Sie eine Anfrage für eine Veranstaltung (Geburtstag, Jubiläum, Kommunion, etc.) haben, steht Ihnen unser Restaurant auch an allen Tagen zur Verfügung. Kommen Sie gerne auf uns zu!

**Mit kulinarischen Grüßen aus Mayen**

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

## Ausblick

### Am 22. Mai ist es soweit: die Burgfestspiele Mayen 2014 beginnen.

Für alle Fans und alle, die es werden möchten, bieten die Burgfestspiele Mayen auch 2014 wieder ein spannendes und aufregendes Programm: Es stehen zwei absolute Theater-Highlights auf dem Festspiel-Plan. Begonnen wird mit **"Ein Sommernachtstraum"** von William Shakespeare. Ein Theaterklassiker, der angefüllt ist mit ebenso opulenter Sprache wie märchenhaften Bildern. Für Fans des großen Schauspiel-Theaters steht mit **"Wer hat Angst vor Virginia Woolf"** ein virtuos gezeichnetes Beziehungsdrama auf der Bühne, das ein beeindruckendes und nachhaltiges Erleben garantiert. Seit den ersten Burgfestspielen, im Jahr 1987, möchten wir sie auch in dieser Spielsaison wieder kulinarisch einstimmen.

**Buchen sie Ihr Theater-Menü begleitend zu Ihrem Besuch der Festspiele.** Sie starten um 17:30 mit einem kleinen Aperitif und den ersten Gängen Ihres Menüs, bevor sie Ihr Weg hoch zur Genovevaburg führt. Im Anschluss an Ihr Bühnenstück erwartet sie das Team, rund um Marjanne Wagner-van Goor wieder in unserem Restaurant, um sie mit dem 2. Akt der "Kulinarischen Wagner-Festspiele" zu verwöhnen.

Wir freuen uns mit Ihnen auf unvergessliche Sommernächte. **Gerne sind wir Ihnen auch bei der Kartenbestellung behilflich.**



Der Intendant Peter Nüesch hier mit Katja Ebstein und der Dramaturgin Petra Schumacher bei der Premierenfeier 2013. Foto: Peter Seydel

## Generalversammlung der DZ Privatbank

### Mehr Freiheit wagen: Europa zwischen Markt und Bürokratie - das diesjährige Thema des Managementforums der DZ Privatbank in Luxemburg

Am 7. März war es wieder soweit: Die DZ Privatbank fand sich in der Philharmonie in Luxemburg zu ihrer jährlichen Generalversammlung ein. Wohl "gestärkt" durch das bekannte

"Gourmet Wagner"-Frühstück, nahmen die rund 280 Gäste zunächst an der Generalversammlung teil. Im Anschluss begrüßte das Team von W & J Creatives Catering die Teilnehmer mit einem kulinarischen Lunch-Buffer der Extra-Klasse, denn einen erfolgreichen Nachmittag gewährleistet man schließlich nur mit einem erfolgreich zubereiteten Spitzen-Buffer.

Das Management Thema am Nachmittag war der erster Höhepunkt des Tages. Hier wurden Spitzenreferenten wie Prof. Dr. Clemens Fuest (Mannheim), Wolfgang Kirsch (Frankfurt) und Dr. Edmund Stoiber (Ministerpräsident a.D.) zu Wort gebeten und von Theo Koll als Moderator begleitet. Nach einem kurzen Hotelaufenthalt, warteten die Shuttle-Busse bereits auf den Transfer zur großen Gala in der DZ Privatbank. Wie in jedem Jahr, erwartete die Gäste vorab ein tolles Konzert: In diesem Jahr spielte das international bekannte Quartett „Salut Salon“ 4 junge, hübsche Damen mit außergewöhnlichen musikalischen Talenten.

Und im Anschluss war es soweit: Die Gala wurde eröffnet und die bekannte Rotunde der Bank erleuchtete in lila getaucht mit weißem Mobiliar. Wieder einmal überzeugte das Wagner-Team aus Mayen mit gekonnten Akzenten in Speisen, Getränken, Mobiliar, Bestuhlung, Porzellan, etc. Ein rundum gelungenes Konzept, mit dem wir erneut unter Beweis stellen konnten, dass wir mit Premium-Qualität "Verantwortung, Vertrauen und Verbindlichkeiten" gewährleisten!





## 75 und kein bis'chen leise, Bernhard Ehl

**Wenn das kein Grund zum feiern ist...**

**So oder so ähnlich waren wohl die Gedanken, die sich unser wohl geschätzter Freund Bernhard Ehl machte, als er begann seine großartige Geburtstagsfeier zu planen.**

Die Kulissen der Burg Namedy in Andernach bildeten den festlichen Rahmen für ein Bühnenprogramm der Extra-Klasse. Streichquartett, Salon-Orchester, Noble Quartett und die unbeschreiblichen 5 Tenöre bereiteten den Gästen einen musikalischen Höhepunkt nach dem anderen.

Kulinarisch oblag es Jupp Wagner, Christian Jurecz mit Ihrem Küchenteam die Gäste zu verwöhnen. So wurde das "Esszimmer" der Burg Namedy kurzer Hand in "Wagner's Burg-Bistro" umgetauft. Ein zentrales Buffet, mit Leckereien wie Gänseleber oder Meeresfrüchte-Cocktail, u.v.m. sollte den Gästen Appetit auf „mehr“ machen.

Denn hinter 2 Live-Cooking-Stationen warteten die Chefs mit Trüffel-Gnocchis und asiatischem Gemüse mit gegrillten Scampis auf die hochmusikalisch eingestimmten Gäste, die bis in die Morgenstunden hinein tanzten.



Das "Burg Bistro"



Das Team von der Burg Namedy mit Jubilar und den "Chefs"



## Umzug vollendet

Anlässlich des Umzuges der gesamten Kanzlei „Martini, Mogg, Vogt“ in Koblenz, hat man Klienten und Kollegen in die neue Kanzlei in der Ferdinand-Sauerbruchstraße zum Kennenlernen der neuen Räume eingeladen. Bei leckeren „Rheinischen Tapas“ und launiger Musik feierte man die Vollendung des „stressigen“ Umzugs.





Der Chef mit den „Tapas“. Foto: Werner Schäfer



Dr. Ottmar Martini mit dem wohlgelaunten „Wagner-Clan“. Foto: Werner Schäfer

### **Elegante Moden-Show im Modehaus „Blum“ – Neuwied.**

Anlässlich der Frühjahrs-Sommer-Mode 2014 - Präsentation bekochte die „Gourmet-Bande“ mit Christian Jurecz die hochechtere Gästeschar mit einem „Flying-Lunch“ der Extraklasse.



Familie Blum mit Mitarbeiterin und der „Gourmet-Bande“

### **Die „großen Kollegen“**

Bei der Urlaubsreise rund um die Kanaren, traf unser Chef und Chefin den Küchen-Direktor auf der AIDA-Blu Alexander Massenkeil aus Lahnstein. Man war hocherfreut über das Treffen, besichtigte das Schiff (auch hinter den Kulissen) und tauschte gegenseitig Erfahrungen aus. Man versprach sich in Mayen wieder zu sehen, beim nächsten „Landgang“.





## **Klasse Menue auf der „AIDA blu“**

**Anlässlich der Rundreise um die Kanarischen Inseln, kam man mit dem Küchenchef Benjamin Miller aus Berlin, vom Gourmet-Restaurant „Rossini“ auf dem Schiff, schnell ins Gespräch für einen tollen „AIDA“-Abend im Gourmet-Wagner in Mayen.**

Benjamin Miller wird am **30. April sowie am 1. Mai 2014 ein 9 gängiges AIDA-Menue** mit dem „Wagner-Clan“ zelebrieren. Wir freuen uns riesig auf ein Wiedersehen und ein creatives Zusammenarbeiten mit Benjamin Miller.

### **Hier einige Stationen seines bisherigen Könnens:**

- > Ausbildung im Hotel Sylter Hof Berlin
- > Hotel Centro Vital Berlin \*\*\*\* Sterne - Commis De Cuisine
- > Restaurant Adlon - Demi Chef De Partie
- > Christian Lose (Regent Berlin)
- > Aida „Blu“ - Chef De Cuisine Restaurant „Rossini“

Info's hierüber Anfang April...



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](#).