



KULINARISCHER NEWSLETTER

Liebe Gourmet Wagner-Freunde,

wir freuen uns, Sie zu unserer neuen Ausgabe des kulinarischen Newsletters begrüßen zu dürfen. Der Sommer ging viel zu schnell vorüber, in der Natur kündigt sich bereits deutlich der Herbst an und wir, die Gourmet Bande, hatten in den letzten Wochen mal wieder reichlich „Fahrtwind“ um die Nasen. Lesen Sie heute von den tollen Events, ausgefallenen Locations und natürlich den kulinarischen Highlights der Gourmet Bande.

Auch möchten wir Sie heute schon auf das nächste Event aufmerksam machen: Am 21. November präsentieren wir Ihnen unsere beliebte Beaujolais Primeur Party. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung, rufen Sie uns an.

Ihr Jupp Wagner & Christian Jurecz mit Team.



Liebe Gäste, wir haben „Herbstferien“ vom 06. bis 21. Oktober.

Selbstverständlich sind wir täglich für Fragen rund um das Catering oder für Reservierungen in unserem Büro von 08.00 - 18.00 Uhr erreichbar. Wir freuen uns, Sie ab dem 24. Oktober wieder mit kreativen Gerichten begrüßen zu dürfen.

Prüfung als Köchin mit Bravour bestanden

Andrea Mast aus Bernkastel hat vor der IHK-Stuttgart die Prüfung als Köchin mit der Note „sehr gut“ absolviert.

Frau Mast hat ebenfalls zuvor eine Ausbildung als Restaurantfachfrau im Romantikhôtel „Hirsch“ in Sonnenbühl/Schwarzwald mit Auszeichnung bestanden. Die gesamte Wagner-Mannschaft gratulierte ihr zu dieser gelungenen Leistung und bedankte sich für drei tolle Jahre. Als Andenken überreichten wir ihr einen Profi-Messer-Koffer als Geschenk.

Andrea Mast wird die nächste Zeit im elterlichen Betrieb in Bernkastel arbeiten und ab Januar dann als Köchin im Gourmet-Restaurant „Rossini“ arbeiten. Auch wird sie ihre Kenntnisse auf der „AIDA“ kreativ einbringen können. Wir wünschen ihr alles Gute und viel Erfolg.



Foto: Peter Seydel

Gourmet Wagner zu Gast auf der GaLaBau in Nürnberg

In diesem Jahr durfte die Gourmet Bande im Auftrag von der Firma Ehl-Beton GmbH aus Kruft, die weltgrößte Messe für Garten- und Landschaftsbau begleiten. Bereits 14 Tage vor Messeeröffnung wurde ein kleiner Marktplatz mit Wasserfall, integriertem Grill und Wok für das Livecooking aufgebaut. An diesem eleganten Stand bewirtete der Chef Jupp Wagner täglich von 11 bis 15 Uhr etwa 500 Gäste, die sich von der Aufmachung und Präsentation begeistert zeigten.



Fotos: Peter Seydel

Ritter des kulinarischen Ordens Bad Breisig zu Gast bei Gourmet Wagner

Anlässlich der Burgfestspiele besuchte uns der Kulturkreis Bad Breisig im Gourmet-Restaurant.

Der Ritter des kulinarischen Ordens Bad Breisig, Herr Franz-Jupp Schneider, konnte sich persönlich von unsererm Theater-Menü der Extraklasse überzeugen. Bei vier Gängen vor, und zwei Gängen nach der Aufführung, tauschte man im Kreis der Kulturfreunde so manche Erfahrung aus Küche und Keller aus und verabschiedete sich bis zum nächsten Jahr.



Foto: Peter Seydel

Oktoberfestauftakt mit „Tim Toupet“ und der Gruppe „AischZeit“

Die bayrische Spitzen- und Partyband „AischZeit“ heizte den Gästen beim Auftakt des Koblenzer Oktoberfestes mächtig ein. Das Motto „Koblenz feiert“, wurde an diesem Abend zu einem Riesengaudi für die Gäste. Das „Fliegerlied“ von der Band „Tim Toupet“ brachte die Stimmung schließlich zum überlaufen. Ein toller Abend für alle.



Fotos: Peter Seydel

Zu Gast auf der „Expopharm“ 2014 in München

Zum zehnten Mal in Folge beauftragte die Firma „EurimPharm“ Arzneimittel GmbH unseren Gourmet-Service auf der Expopharm 2014. Bei kühlen Drinks und leckeren Köstlichkeiten ließen sich die Gespräche locker angehen. Man verabschiedete sich mit einem herzlichen „Pfuati“ bis 2015 in Düsseldorf.



Foto: Peter Seydel



Unser Restaurant wurde für 2014/2015 wieder ausgezeichnet

Auch in diesem Jahr wurde unser Restaurant wieder wegen der herausragenden Leistung von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zu einem der besten Restaurants 2014/2015 gekürt. Ein herzliches Dankeschön hierfür an unsere lieben Gäste und an die Redaktion vom Feinschmecker.

Unsere neuen Mitarbeiter

Mit dem 1. August begann auch gleichzeitig die Ausbildungszeit, weshalb wir folgende neue Mitarbeiter in unserem Team begrüßen können:



Auszubildender im Berufsfeld
Veranstaltungskaufmann:
Simon Wilken



Auszubildende im Berufsfeld Koch:
Thomas Berg und Eduard Becker



Ebenfalls neu in unserem Team:
Chef de Partie René Lentignac, Frank Lennartz



Die Küchenbrigade komplett

Fotos: Peter Seydel

Silberhochzeit gefeiert

Zur Silberhochzeit von Dr. Karl-Ludwig und Sabine von Hanstein, traf sich die ganze Familie im Gourmet Wagner-Restaurant zum festlichen „Hochzeitsdinner“. Da der Maitre Jupp Wagner schon vor 25 Jahren die Traumhochzeit kulinarisch begleiten durfte, war es keine Frage für das Jubelpaar, auch die Silberhochzeit wieder vom Maitre ausrichten zu lassen.



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](#).