



Gourmet Wagner
Am Markt 10 · D - 56727 Mayen
Telefon +49 (0) 26 5149 77-0
Telefax +49 (0) 26 5149 77-10

www.gourmet-wagner.de





MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN: KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Von der Kreation aufregender Speisen, über die Auswahl edelster Zutaten bis zum Zelebrieren der kulinarischen Köstlichkeiten:

Gourmet-Caterer Jupp Wagner hat das Kochen zur wahren Kunst verfeinert.

Gourmet Wagner macht Genuss erlebbar – im Restaurant wie im Catering. Ausschließlich hochwertigste Produkte werden zu überraschend neuen, köstlichen Kreationen vereint.

Ob Mega-Event oder romantisches „Dinner for two“ – wir versprechen Ihnen stimmungs-



volle Genusswelten in entspannter Atmosphäre. Dabei ist unser exzellenter Service unaufdringlich und aufmerksam im richtigen Moment zur Stelle.

Unsere perfekt umgesetzten Inszenierungen machen Ihre Festtage zu unvergesslichen Erlebnissen: „Bei uns ist jeder Gast ein VIP!“



DIE PURE FREUDE: INDIVIDUALIST AUS LEIDENSCHAFT

Es ist tatsächlich so: Die pure Freude am Kochen und Genießen brachte Jupp Wagner zu seiner Profession. Alles begann 1972. Damals eröffnete Wagner in der Eifel-Stadt Mayen sein Restaurant, das man heute als Gourmet-Treff weit über die Region hinaus kennt und das von der Zeitschrift „*Der Feinschmecker*“ wiederholt als eines der besten Restaurants Deutschlands prämiert wurde.

Schon in den 70er Jahren lernte Wagner die feine, französische Küche kennen und lieben. Als einer der ersten deutschen Köche brachte er sie schließlich mit in seine Heimat. Inspiriert von Frankreich und den typischen Produkten der



Jupp Wagner

dortigen Küche, entwickelte er daraus jedoch etwas ganz Eigenes. 1982 wurde er für seine raffinierten Kreationen erstmals mit einem der begehrten Sterne des „*Guide Michelin*“ ausgezeichnet.

Kochkunst



Wagner vereint sehr erfolgreich qualitätsbewusste Bodenständigkeit mit lustvoller Experimentierfreude und großer Offenheit für alles Neue. Das spiegelt sich in seiner Kochkunst ebenso wider wie in seiner Biografie: Nach zehn Jahren als Sterne-Koch verzichtete er 1992 freiwillig auf die Auszeichnung und schaffte sich so neue Freiräume für Kreativität und persönliche Weiterentwicklung.

Den umtriebigen Perfektionisten reizt seitdem die Herausforderung, sein Können und sein Organisationstalent konsequent auch im Ca-



tering einzusetzen. Sein Ziel und Anspruch: Das hohe Niveau und den Ideenreichtum seiner Gourmet-Küche auf Veranstaltungen jeder Größe perfekt umzusetzen.

Seit 1992 kann man daher die ausgezeichnete Kochkunst und den hervorragenden Service von Gourmet Wagner sowohl in seinem Restaurant in Mayen als auch bei großen und kleinen Events in ganz Deutschland und seinen Nachbarländern genießen.

fantasie

KREATIVSCHMIEDE FÜRS CATERING: DAS RESTAURANT GOURMET WAGNER

Viele der überraschenden Kreationen, die das Catering von Gourmet Wagner zu einem begeisternden Erlebnis machen, sind als Ideen in unserem Wohlfühl-Restaurant in Mayen entstanden.

Ein breites, kulinarisches Spektrum, außergewöhnliche Kreativität und Aufgeschlossenheit für Neues zeichnen unsere leichte, frische Küche aus, deren Basis neben besten regionalen und

jahreszeitlich orientierten Produkten feinste Delikatessen aus aller Welt sind.

Ausgefallene und verlockende Kompositionen wie unsere „Hummer-Symphonie“, laden Sie ein zu einer geschmacklichen Erlebnisreise mit allerhöchstem Genussfaktor. Dabei legen wir größten Wert auf absolute Spitzenqualität bei den Rohwaren, denn unsere Devise lautet: „Keine Kompromisse bei der Qualität“.

Genuss



„Es gibt schreckliche Versuchungen
und es erfordert Kraft und Mut,
ihnen nachzugeben.“

Oscar Wilde





REINE HERZENSSACHE: CATERING VON GOURMET WAGNER

Jede Veranstaltung ist für uns eine echte Herzensangelegenheit: Wir tun alles und immer ein bisschen mehr, um Ihren Gästen und Ihnen ein unvergesslich schönes Erlebnis zu bereiten.

Ist es die lässig-legere Feier im Grünen oder feines Tafeln in historischem Ambiente? Das Firmenjubiläum oder die Messepräsentation als spektakuläres Ereignis?



Wir entwickeln kreative Gesamtkonzepte, die vom Catering über die Dekoration bis hin zum Rahmenprogramm perfekt auf Thema, Anlass und Ort der Veranstaltung abgestimmt sind. Gourmet Wagner gibt jeder Veranstaltung einen unverwechselbaren Charakter.

Freude



Von anregend-kommunikativ über stylish-trendig bis festlich-beschwingt schöpfen wir aus einer unversiegbaren Ideenquelle.

Mit unserem langjährigen Know-How in der Planung und Durchführung von Veranstaltungen, individueller Beratung und einer bekanntermaßen sehr persönlichen Betreuung sind wir in allen Fragen rund um das Event für Sie da. Wir kümmern uns mit Akribie und Herzblut um alle Vorbereitungen, die Raum- und Tisch-

gestaltung sowie die reibungslose Durchführung mit den vielen liebevollen Details, die aus Ihrer Veranstaltung ein ganz besonderes, genussreiches Erlebnis machen.

Zielfalt

IMMER ERSTKLASSIG: WIR GEBEN DEM GENUSS VIELE GESICHTER

Ob exklusives Flying Dinner, mehrgängiges Menü, internationales Büffet oder edles Barbecue: Kulinarisch reicht unser Spektrum von der trendigen Molekularküche bis zur eleganten Neuinterpretation regionaler Spezialitäten mit innovativen Eigenkreationen.

Mit attraktiven Themenbüffets entführen wir Ihre Gäste in fremde Länder und exotische Welten. Die Küchen der fünf Kontinente sind uns ebenso vertraut wie die gesamte kulinarische Vielfalt Deutschlands. Größtes Vergnügen bereitet beispielsweise ein Büffet in Form eines bunten Marktplatzes: Hier können Ihre Gäste auf eine spannende, kulinarische Entdeckungsreise gehen, schlendern von Stand zu Stand und kosten, wo und in welcher Reihenfolge sie mögen.



Unsere exquisiten Speisen richten wir auf Wunsch vor den Augen der Gäste auf dem Teller an – für viele eine gern genutzte Gelegenheit, mit unseren Spitzenköchen zu plaudern und sich über die Geheimnisse ihrer Kochkunst und der angebotenen Gerichte zu informieren.

Sprechen Sie mit uns, damit Ihr Event schon bald genussvolle Formen annimmt. Wir sind gespannt und freuen uns auf Sie!

A handwritten signature in black ink, which reads 'Jupp Wagner'. The signature is written in a cursive, flowing style.

Jupp Wagner und Team



IMPRESSUM

Idee, Konzeption, Layout & Umsetzung:

Medeya Kommunikation
Diederichs Bastian GbR
Reichenberger Straße 44
D - 53604 Bad Honnef
Telefon +49(0)22 24 90 21 22
www.medeya.de

Text:

Anke Gebhardt-Pielen, Christiane Diederichs

Food-Fotografie:

Gisela Schilling

Sonstige Fotos:

Corbis (S. 12), Christoph Adolph (S. 3, 5, 16), Gettyimages (S. 13)