

## Das perfekte Hochzeitsessen

Catering Alteköster bietet Brautpaaren individuell abgestimmten Rundum-Service

Garnelen im Kartoffelmantel, Melonenschiffchen à la Venedig und Chicken-Wraps mit zartem Hähnchen und orientalischen Gewürzen als Vorspeise und anschließend zarte Schweinemedallions und Lachsfilet an Weißweinsauce, dazu mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin, karamellisierte Fingermöhrchen und Blattspinat mit Bacon. Eine verführerische Marcarpone-creme mit frischen Himbeeren und ein Mango-Joghurt-Mousse bilden den süßen Abschluss.

Beim Lesen der Menüvorschläge des Catering- und Event-Service Alteköster möchte man direkt zugreifen. Und wer die kalten und warmen, rustikalen und raffinierten Köstlichkeiten von Stefan Alteköster und seinem Team schon einmal probiert hat, der weiß, dass der Caterer

stets Wert auf erstklassige Qualität legt und seine Ausgangsprodukte und Rohwaren ausschließlich von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region bezieht. Alle Speisen werden für die Hochzeitsgäste frisch und liebevoll zubereitet und mit Blick fürs Detail angerichtet.

Bereits auf über 55 Jahre Tradition und Erfahrung kann der Familienbetrieb zurückblicken. Der Catering- und Event-Service liefert aber nicht nur die Speisen und Getränke für Veranstaltungen mit 10 bis 1.500 Gästen, sondern auf Wunsch auch die komplette Ausstattung wie Geschirr, Gläser, Tischwäsche, Dekoration, Beleuchtung, Stühle und Tische samt Hussen, Stehtische mit und ohne LED-Beleuchtung, Party- und Pagodenzelte und sogar

mobile Küchen sowie erfahrene Service-Kräfte.

Für das besondere Etwas sorgen der nostalgische Eiswagen und der Würstchenstand. Auch das Grillbuffet, zum Beispiel mit Altekösters Rostbratwurst, Gourmetbratwurst mit Blattspinat und Käse, Grillfackeln mit Paprika-Marinade und Garnelen-Rindfleisch-Spießen ist nicht nur im Sommer beliebt.

„Für uns ist jede Hochzeit etwas Einzigartiges“, sagt Stefan Alteköster, „daher ist uns eine individuelle Beratung sehr wichtig. Wir möchten, dass Ihre Veranstaltung ein großartiges Ereignis wird und freuen uns schon darauf, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.“

Weitere Infos unter Telefon 02938 49210 und im Internet



Caterer Stefan Alteköster sieht jede Hochzeit als etwas Einzigartiges an. – Foto: Alteköster

unter [www.altekoster.de](http://www.altekoster.de). Dort finden Interessierte das gesamte Angebot des Caterers inklusive beispielhafter Menüpläne zum Download und verschiedener Event-Locations. (gb)



CATERING · EVENT-AUSSTATTUNG · PARTY LOCATION · VERLEIHSERVICE

Alteköster - Catering und Eventservice  
Tel. +49 2938 49210 · Fax +49 2938 49212 · Bruchstraße 25 · 59469 Ense-Niederense