CATERING

Catering
WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Wir machen Ihr **Event** perfekt!

Das sind wir.

Martin Wurz
Geschäftsführer/Metzgermeister
Kopf des Unternehmens

Caroline Kienle
Leitung Catering/Hotel- und Gastrofachfrau
Kopf & Herz unseres Caterings

Michael Wurz
Geschäftsführer/Bankkaufmann
Finanzen und Marketing

Matthias Kienle
Leitung Küche/Koch
Fleischsommelier

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Metzgerei Wurz
Regional. Nachhaltig. Echt.
Familienbetrieb seit 1924

Unser Team
- motiviert
- zuverlässig
- top geschult
- vielseitig
- produktiv
- freundlich
- flexibel

Bezugsquellen
Unser Fleisch kommt von Tieren von der Schwäbischen Alb und unsere Wurst stellen wir in echter Metzinger Handwerksqualität her.

Einsatzbereiche
Privat: Hochzeiten/Geburtstage
Firmen: Tagungen/Events
Öffentlich: Stadtfeste/Events
Konzerte

Event-Locations

Sie sind noch auf der Suche nach der passenden Location?
Auch hier haben wir tolle Ideen und Kontakte für Sie!

albgut
Münsingen

moxy Outletcity
Metzingen

Zehntscheuer
RT-Betzingen

Motorworld
Metzingen

Bindhof
Metzingen

Hofgut Uhenfels
Bad Urach-Seeburg

Trostmühle
Bempflingen

Vinothek
Metzingen

Unsere Buffetvorschläge

- Nachfolgend finden Sie unsere Menüs
- Wählen Sie ein Menü, mit/ohne Vorspeise, Salate, Dessert
- Einzelne Komponenten sind auch austauschbar (ggf. gegen Aufpreis)
- Inkl. Warmhaltegeräte und Vorlegebesteck
- Preis auf Anfrage
- Lieferung auf Anfrage (zzgl. Lieferkosten)
- Vegetarische/vegane Option ist jederzeit möglich

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Flying Buffet (ab 20 Portionen)

Vorspeise:
Melonen-Schinken-Spieße
Rohkostsalat im Gläschen
Tomate-Mozzarella-Spieße

Hauptspeise im Gläschen (warm):
Farfalle-Nudeln mit gegrilltem Lachsfilet
Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

Dessert im Gläschen:
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Diese Leckereien bereiten wir portionsweise in kleinen Gefäßen zu - für exklusiven Empfang / außergewöhnliches Festmenü.

Schwabenmenü (ab 25 Portionen)

Vorspeise:
Klare Fleischbrühe mit Suppenmaultaschen
hausgemachten Flädle und Grießklöschen
verfeinert mit frischem Schnittlauch

Salate:
Frische, knackige Blattsalate mit feinen Speckwürfeln,
Pfifferlinge (nach Saison) und Croutons
hausgemachter Kartoffelsalat
Weißkrautsalat und Karottensalat

Hauptspeise:
Zartes Schweinelendchen in Cognacrahmsoße und
feiner Sauerbraten in klassischer Sauerbratensoße
mit Rahm verfeinert
Semmelknödel, Spätzle und
Gemüse der Saison

Dessert:
Vanilleapfel mit
Marmeladenkern in
warmer Vanillesoße und
frischer Obstsalat
im Gläschen

Metzinger Menü (ab 25 Portionen)

Vorspeise:
Hausgemachte Kürbiscremesuppe (nach Saison)

Salate:
Kartoffelsalat, Blattsalat mit Dressing und
Weißkrautsalat

Hauptspeise:
Kleine Zwiebelrostbraten, Krustenbraten und
panierte Kalbschnitzel
kräftige Bratensoße
schwäbische Spätzle, Serviettenknödel, Bratkartoffeln
und frisches Gemüse der Saison

Dessert:
Panna Cotta mit Himbeerspiegel
im Gläschen und
hausgemachtes Tiramisu
im Gläschen

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Festtagsmenü (ab 40 Portionen)

Vorspeise:
Fischplatte mit geräucherten Fischspezialitäten
Antipasti-Platte, Rucola mit Tomaten und Parmesan
Rohschinkenplatte mit Schinken aus
unseren Urlaubsländern
ofenfrische Partybrötchen und Baguette

Salate:
Tomatensalat, Blattsalat mit Dressing, Kartoffelsalat
Karottensalat und Gurkensalat

Hauptspeise:
Schweinelendchen, gefüllte Hähnchenbrüstchen
mit Spinat und Mozzarella, Burgunderbraten
gegrillter Norwegischer Wildlachs, Kartoffelgratin
Spätzle, frisches Gemüse,
Champignonrahmsoße, Zitronenbuttersoße
und Rotweinsoße

Dessert:
Früchteplatte und
Mousse au Chocolat
im Gläschen

Late-Night-Buffet:
Käseplatte mit frischen
Früchten garniert
und ofenfrische
Partybrötchen
und Baguette

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Genussmenü (ab 25 Portionen)

Suppe:
Kartoffel-Kürbis-Cremesuppe
mit Baguette

Salate:
Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat
Weißkrautsalat und Blattsalat
mit zwei verschiedenen Dressings

Hauptspeise:
Hähnchenbrustfilet und Schweinelendchen
feine Bratensoße und Champignonrahmsoße
Tagliatelle-Nudeln, Spätzle
und frisches Gemüse

Dessert:
Joghurtcreme mit Früchten
im Gläschen
Mousse au Chocolat
im Gläschen

Wald + Wiesen Menü (ab 25 Portionen)

Salate:
Blattsalat mit Hausdressing
Bohnensalat und Kartoffelsalat
Partybrötchen

Hauptspeise:
Jägerbraten mit Champignonfüllung
Putenschnitzel natur
Zucchinihälfte mit Ratatouillegemüse
Spätzle und Kartoffelgratin
frisches Gemüse der Saison
Rahmsoße und Tomatensoße

Dessert:
Rote Grütze mit Vanillesoße im Gläschen
Zitronencreme im Gläschen
Obstsalat im Gläschen

Albmenü (ab 25 Portionen)

Vorspeise:
Klare Gemüsebrühe mit Grießklöschen
und Maultaschen

Salate:
Karottensalat und Kartoffelsalat

Hauptspeise:
Kleine Zwiebelrostbraten
Putenfilet umhüllt mit Spinat und Mozzarella
Blumenkohlauflauf mit Lauch
Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln
frisches Gemüse der Saison
Bratensoße und helle Soße

Dessert:
Panna Cotta mit Himbeerspiegel im Gläschen
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Kulinarikmenü (ab 25 Portionen)

Vorspeise:
Rucola mit Parmesan und Cherry-Tomaten
Zucchini Carpaccio
Vitello Tonnato mit Baguette

Hauptspeise:
Rostbraten (klassisch), Schweinemedaillons
Kartoffel-Auberginen-Auflauf
schwäbische Spätzle, Rosmarinkartoffeln
mediterranes Gemüse
Frankfurter Soße und Rahmsoße

Dessert:
Tiramisu im Gläschen
Joghurtcreme mit Früchten der Saison
Käsevariation mit Partybrötchen

Gourmetmenü (ab 25 Portionen)

Salate:
Kartoffelsalat, Blattsalat mit Dressing,
Rotkrautsalat und Bohnensalat

Hauptspeise:
Dry Aged Steak -rosa gebraten-, Black Tiger Garnelen,
vegetarische Paella,
Risotto, Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse
dazu Bratensaft und Tomatensugo mit Basilikum

Dessert:
Garnierte, bunte Früchteplatte

Schlemmermenü (ab 25 Portionen)

Suppe:
Tomatencremesuppe

Salate:
Weißkrautsalat und Karottensalat

Hauptspeise:
Kalbsrahmbraten, Lachssteak, Waldpilzragout,
schwäbische Spätzle, Bratkartoffeln, Gemüse der Saison
dazu Rahmsoße und Weißweinsoße

Dessert:
Rote Grütze mit Vanillesoße im Gläschen

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Familienfeier z.B. für Geburtstag / Konfirmation / Kommunion

(ab 20 Portionen)

Buffetempfehlung 1

Klare Fleischbrühe mit
hausgemachten Flädle, verfeinert
mit frischem Schnittlauch

• • • • •

Zarte Schweinelendchen
in Rahmsoße und
panierte Putenschnitzel
mit Bratensoße

• • • • •

Spätzle, Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison

Buffetempfehlung 2

Kartoffelsalat und Karottensalat

• • • • •

Kalbsgeschnetzeltes und
panierte Schweineschnitzel
mit Bratensoße

• • • • •

Spätzle, Kartoffelgratin und
Gemüse der Saison

• • • • •

Mousse au chocolat im Gläschen
und Panna Cotta mit
Himbeerspiegel im Gläschen

Buffetempfehlung 3

Kartoffelsalat und Karottensalat

• • • • •

Zarter Rinderbraten in Bratensoße
und panierte Schweineschnitzel
mit Champignon-Rahmsoße

• • • • •

Spätzle, Kartoffelgratin und
Gemüse der Saison

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Unser BBQ-Buffet “exklusiv”

(ab 40 Portionen)

Vorspeise:
Antipasti-Platte mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Rucola mit Parmesan und Cocktailtomaten

Grillfleisch und -würstchen:
Lecker gewürztes Grillfleisch in verschiedenen Variationen von Schwein, Rind und Geflügel
Lammlachs, Dry-Aged-Steak

Roastbeef oder frisches Lachsfilet, jeweils am Stück auf dem Holzkohlegrill gegrillt

Hausgemachte Mini-Grillwürstchen (Rote Wurst, Merguez und Salsiccia)

Beilagen vom Grill:
Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
verschiedenes Grillgemüse und hausgemachter Grillkäse

Dips, Saucen und Brötchen:
Salsa-Dip, BBQ-Dip, Senf, Ketchup
ofenfrisches Grillbaguette mit Oliven und Tomaten, Holzofenbaguette

Salate:
Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat,
mediterraner Nudelsalat und Couscous-Salat

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Unser BBQ-Buffet "traditionell"

(ab 30 Portionen)

Grillfleisch und -würstchen:
Lecker gewürztes Grillfleisch in verschiedenen
Variationen von Schwein, Rind und Geflügel

Hausgemachte Mini-Grillwürstchen
(Rote Wurst, Käserote, Rostbratwurst)

Beilagen vom Grill:
Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark
hausgemachter Grillkäse und verschiedenes Grillgemüse

Dips, Saucen und Brötchen:
Salsa-Dip, BBQ-Dip, Senf, Ketchup
ofenfrische Partybrötchen und Baguette

Salate:
Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat
mediterraner Nudelsalat und
Tomate-Mozzarella-Salat

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Lust auf Burger?

Lust auf Burger?

Burgerpatties
Pulled-Pork-Burger
Pastrami-Burger
Maultaschen-Burger
Grillkäse-Burger (vegetarisch)
Gemüsemaultaschen-Burger
(vegetarisch)

Flying Buffet

Diese Leckereien bereiten wir portionsweise in kleinen Gefäßen zu - für exklusiven Empfang / außergewöhnliches Festmenü.

Unsere Empfehlung: Rechnen Sie gesamt mit 8 verschiedene Teilen / Gläschen mit kalten o. warmen Speisen (Vorspeise / Hauptgang) inkl. 1-2 Dessert pro Person für ein Mittag- oder Abendessen.
Für z.B. einen Empfang oder als Zwischensnack empfehlen wir 4-5 Teile pro Person.

Vorspeise:

- Antipastispieße
- Hackbällchen am Spieß
- Hähnchenspieße
- Karotten-Maissalat mit Schinken-Käse-Röllchen
- Käsespießchen mit Oliven
- Melone-Schinken-Spieße
- Nudelsalat mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
- Rindfleischspieße
- Rohkostsalat mit Würfeln vom zarten Rinderfilet
- Salat von roten Linsen mit Würfeln vom Rinderfilet
- Schnitzel in der Zange vom Schwein oder Pute
- Schweinefiletspieße
- Shrimpscocktail mit Ananas
- Tomate-Mozzarella Spieße
- Wurstsalat im Gläschen
- Zucchiniröllchen mit Frischkäse

Hauptspeise im Gläschen (warm):

- Tagliatelle-Nudeln mit Garnelen in Dillsoße
- Currywurst im Gläschen
- Farfalle-Nudeln mit gegrilltem Lachsfilet
- Feiner Krustenbraten auf Serviettenknödel mit feiner Bratenjus
- Fleischbällchen auf Krautsalat
- Garnelenspieß auf feinem Gemüsereis
- Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse
- Kartoffelpüree getrüffelt mit Streifen von der Gänsebrust
- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen
- Maultaschenröllchen (auch vegetar.) auf hausgemachtem Kartoffelsalat
- Putengeschnetzeltes mit feinen Tagliatelle-Nudeln
- Rinderrouladen auf Rotkraut mit feinem Trollinger-Sößle
- Saltimbocca auf Pesto-Farfalle

Dessert im Gläschen:

- Früchtetraum
- Joghurtcreme
- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Obstsalat
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Tiramisu
- Zitronencreme
- Warme gefüllte Topfenknödel mit Vanillesoße
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Fingerfood

Blätterteiggebäck, auch vegetarisch
halbe Wraps
belegte Bagels
Brezeln, auch belegt
Gemüsesticks mit Dip
Flädlerolle mit Frischkäsefüllung
Antipastispieße
Hähnchenspieße
Rindfleischspieße
Käsespieße
Schinken-Melonen-Spieße
Tomate-Mozzarella-Spieße
Canapés
halbe belegte Brötchen mit Wurst/Käse
halbe belegte Brötchen mit Salami
halbe belegte Brötchen mit Schinken
halbe belegte Brötchen mit Fisch

Gemütliche Brotzeit

ofenfrischer Fleischkäse
Fleischküchle
Krustenbraten
Kümmelbauch
panierte Schweineschnitzel
panierte Putenschnitzel
Schweinshaxen
knusprig gebratenes Spanferkel
Spare Ribs
Chicken Wings
Hähnchenkeulen
Hähnchenknusperschnitzel
Gemüseschnitzel (vegetarisch)
Weißwurst-Burger
Weißwurst-Frühstück

Maultaschen

- klassisch
- mit Kalbfleisch
- mit Steinpilzen
- vegetarisch

Maultaschen in der Brühe
Maultaschen gebraten mit Ei
Maultaschen überbacken mit
Tomate und Mozzarella
Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Ofenfrisches

Baguette
Bauernbrot
Ciabatta
Fladenbrot
Partybrötchen
Weizen-/Körnerbrötchen
Burger-Brötchen

Wurstsalate

Fleischwurstsalat
Lyonerwurstsalat
Regensburger Wurstsalat
Schweizer Wurstsalat
Schwäbischer Wurstsalat
Rindfleischsalat

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Vorspeisen

Antipasti-Platte
(mit Oliven/gef. Peperoni)
Antipasti-Platte
(gegrilltes u. mariniertes Gemüse)
Carpaccio vom zarten Rinderfilet
Feine Schinkenplatte
Geräucherte Fischplatte
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Rucola mit Mini-Tomaten und Parmesan
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Vitello Tonnato
Zucchini-Carpaccio

Suppen

Feuertopf (mit Rindfleisch)
Klare Fleischbrühe mit
- Flädle
- Maultaschen
- Grießklösschen

Klare Gemüsesuppe
mit Gemüsestreifen
Gulaschsuppe
Hochzeitssuppe
Gemüsecremesuppe
Kartoffelcremesuppe
Kürbiscremesuppe
Spargelcremesuppe
Tomatencremesuppe

Fisch

Geräuchertes Forellenfilet
Geräucherter Lachs
Makrelen
Shrimps

Salate

Blattsalat
Bohnensalat
Griechischer Bauernsalat
Karottensalat
Kartoffelsalat
Linsensalat
Mediterraner Nudelsalat
Rettichsalat
Rindfleischsalat
Rohkostsalat
Rotkrautsalat
Schwäbischer Nudelsalat
Schwedensalat
Tomate-Mozzarella-Salat
Tomatensalat
Waldorfsalat
Weißkrautsalat

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Hauptspeisen

Leckeres vom Jungschwein:
Jägerbraten (mit Champignonfüllung)
Jungschweinerücken
mit Kräuterhaube
Kräuterbraten vom Nacken
Schweinefilet im Blätterteig
Schweinebraten vom Nacken
Schweinelendchen „Gärtnerin“
(umhüllt mit Blattspinat
und Mozzarella)
Schweinelendchen „Hubertus“
(umhüllt mit Schinken,
Champignon, Petersilie)
Schweinelendchen
in Cognac-Rahmsoße
Paniertes Schweineschnitzel
Knusprig gebratener Spanferkelbraten

Köstliches vom Rind:
Burgunderbraten in Rotweinsoße
Rinderbraten -mager, saftig und zart-
Rinderfilet am Stück -medium gegart-
Gefüllte Rinderrouladen
Roastbeef klassisch
Sauerbraten
Tafelspitz in Meerrettichsoße
Rindersteaks aus der Hüfte
Rostbraten -medium gegart-
Dry-Aged-Steak -rosa gebraten-
Rinderfiletsteak -medium gegart-

Zartes vom Milchkalb:
Kalbsbraten -saftig gebraten-
Kalbsbrust -gefüllt-
Kalbsgeschnetzeltes -Züricher Art-
Osso Bucco
Saltimbocca

Leichtes von Hähnchen, Pute und Co.:
Gefüllte Hähnchenbrüstchen
Gegrillte Hähnchenkeulen
Hähnchenknusperfilet
Gegrillte halbe Hähnchen
Putenfilet umhüllt
mit Spinat und Mozzarella
Putengeschnetzeltes
Panierte Putenschnitzel
Gänsekeulen
Entenbrust -sehr zart-

Fischgerichte:
Lachs im Blätterteig
Gegrillter Lachs / Seelachs
Paniertes Schollenfilet
Zander
Kabeljau
Riesengarnelen

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Vegetarische Leckereien:
Blumenkohlauflauf
mit Lauch und Zwiebeln
Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren
Knödel mit Waldpilzragout
Gefüllte Paprika
Gefüllte Zucchini mit Gemüse
Gefüllte Champignons
Gemüseküchle
Gemüsemaultaschen (siehe Seite 14)
Kartoffel-Auberginen-Auflauf
Käse-Gnocchi in Tomatensoße
Käsespätzle
Mediterranes Grillgemüse
Ratatouille-Gemüse
Risotto
Gemüseschnitzel (vegan)
Linseneintopf (vegan)
Kichererbseneintopf (vegan)

Nudelgerichte:
Bandnudeln mit Lachs
Bandnudeln mit Waldpilzragout
Lasagne Bolognese
Nudelauflauf mit frischem Gemüse
Penne in Pfifferling-Sahne-Soße
Penne mit frischem Gemüse
Ravioli mit Steinpilzfüllung
Spaghetti Bolognese

Beilagen

Bratkartoffeln
Gemüse der Saison, immer frisch
Gemüse mit Rahm und Kräutern
Kartoffelgratin
Kartoffelknödel
Kartoffeln aus dem Rohr
Käsespätzle
Reis
Rosmarinkartoffeln
Rotkraut
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Schupfnudeln
Semmelknödel (nach hauseigenem Rezept)
Spätzle
Verschiedene Nudelarten
Wildreis

Soßen

Bratensoße
Burgundersoße
Fischsoße
Jägersoße
Meerrettichsoße
Pfeffersoße
Rahmsoße
Weißweinsoße
Zitronen-Butter-Soße

Dessert

Früchteplatte
Früchtetraum
Joghurtcreme mit Früchten der Saison
Mousse au Chocolat
Mousse au Erdbeere
Mousse au Vanille
Mousse au Waldbeere
Obstsalat
Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu
Zitronencreme
Warmer Vanilleapfel
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Warmer Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Mitternacht-snack

Käseplatte*
Gerauchte Würstchenplatte*
Currywurst*
Gulaschsuppe*
Partyschnitzel*
Partyfleischküchle*
* jeweils mit Partybrötchen

Bitte beachten Sie, trotz großer Auswahl:
Bei einer "kleineren" Anzahl von Gästen sollten Sie folgende Richtlinien einhalten:

Bei bis zu 25 Personen max.:	Bei bis zu 50 Personen max.:
1 Vorspeise	2 Vorspeise
2 Salate	3 Salate
2 Hauptspeisen	3 Hauptspeisen
2 Beilagen	3 Beilagen
1 Dessert	3 Dessert

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Kaltes Buffet

Vesperbrett
Deftige, hausgemachte Wurstwaren in Spitzenqualität mit köstlichen Beilagen garniert

Wurstplatte
Verschiedene, hochwertige Aufschnittsorten aus eigener Herstellung, lecker ausgarniert

Schinken-Braten-Platte
Verschiedene Variationen von Schinken und Braten aus eigener Herstellung sowie Spezialitäten aus europäischen Ländern

Italienische Schinkenplatte
Köstliche, italienische Spezialitäten fruchtig dekoriert

Käseplatte
Verschiedene Käsesorten mit fruchtiger Dekoration

Fischplatte
Verschiedene Variationen von geräuchertem Fisch

Melonenschiffchen
Honigmelone mit feinstem Metzinger Rohschinken

Antipasti-Platte
In Olivenöl gegrilltes Gemüse, ansprechend angerichtet (z.B. Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, etc.)

Gekochtes Rindfleisch-Carpaccio
Gekochtes Siedfleisch mit frischem Paprika in leckerem Dressing eingelegt

Rohes Rindfleisch Carpaccio
Zartes und hauchdünn geschnittenes Rinderfilet

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit feinstem Balsamico-Dressing beträufelt und mit Basilikum garniert

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit feiner Thunfischsoße -ein kulinarischer Hochgenuss-

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Service und Zusatzleistungen

Auf Wunsch unterstützen wir Sie bei Ihrem Event und machen dieses perfekt:

Planung und Organisation
Auf- und Abbau
Durchführung und Buffetbetreuung
Abräumservice
Getränke / Getränkeservice / Getränkeausgabe
Sektempfang

Equipment:
Pavillon, Zelt, Stühle, Tische
Warmhaltegeräte für Speisen
Vorlegebesteck (um die Speisen auf die Teller zu schöpfen)
Speiseteller, Salatteller, Suppenteller, Dessertteller
Speisemesser, Speisegabel, Suppenlöffel, Kuchengabel
Kaffeetasse mit Untertasse
Kaffeelöffel
Trinkgläser, Sektgläser, Weingläser, Biergläser

Kaffeevollautomat, innovative, perfekte Cocktails (kukki)
Leckeres Lautertal-Eis in verschiedenen Sorten

Lieferservice / Abholservice für Leergut

Wir verfügen über ein großes Netzwerk um Ihre Wünsche zu verwirklichen.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Gäste begeistern.

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Grillservice und Equipment

Auf Wunsch grillen unsere Mitarbeiter/innen auch gerne für Sie. Fragen Sie bei uns an.

Sie benötigen für Ihr Firmenevent, Ihre Gartenparty oder für Ihre Feier noch die passende Ausstattung? Gerne helfen wir Ihnen auch hierbei.

Grillstation mit Tischen, Tischdecke, Pavillon, Grill, Gasflaschen, etc. sowie

Biertischgarnituren mit/ohne Hussen
runde/rechteckige Tische
Stühle und weitere Sitzgelegenheiten
Stehtische mit/ohne Hussen
Buffettische mit/ohne Tischdecken

Zelte / Pavillon
Dekoration
technische Ausstattung
(Licht, Lautsprecheranlage, etc.)

Holzkohlegrill, Gasgrill,
Feuertonnen, Green Egg Keramikgrill, Beefer (g. Aufpreis)
Kühlanhänger

Geschirr und Gläser
Sektkühler / Crushed Ice
Kaffeevollautomat

kukki Cocktails

auch im Direktverleih

Fertige, leckere Cocktails in der Flasche
Hergestellt aus frischen Säften, hochwertigem Alkohol und patentiertem Eis. Die Zutaten sind bereits perfekt gemixt und tiefgekühlt. So bleiben Frische, Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten.

Kukki Toaster - Frische Cocktails in Sekunden
Die tiefgekühlten kukki Cocktails kommen in einen speziellen Toaster. Dieser schaltet sich automatisch ein. Nach ca. 30 Sekunden ist der kukki servierfertig.

Cold Drinks:
Caipi (14,1% vol.)
Mojito (14,1% vol.)
El Presidente (14,1% vol.)
Sex on the Beach (14,1% vol.)
Pink Grapefruit (8,0% vol.)
Wild Passion Fruit (8,0% vol.)
Colada (8,0% vol.)
Wild Berry (8,0% vol.)
Exotic (14,1% vol.)

Hot Drinks:
Hot Glühwein (12,0% vol.)
Hot Mojito (10,3% vol.)
Hot Spiced Apple (10,3% vol.)

Echter Cocktailgenuss
- jederzeit
- überall
- auch auf Ihrem Event

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Catering WURZ
Wir machen Ihr Event perfekt.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung

Stand: 01/2026
Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten,

Catering WURZ

Wir machen Ihr **Event** perfekt!

Catering Wurz, Schönbeinstr. 16, 72555 Metzingen, Tel.: 07123/2528, catering@metzgerei-wurz.de