



CATERING FÜR 'S GÖSCHLE

EINBLICKE IN UNSEREN HOCHZEITSSERVICE

📍 Stuttgart und Umgebung

🌐 www.fuers-goeschle.de

✉ info@fuers-goeschle.de

☎ & 📞 0175 8070365



Über uns

DAS TEAM

Wir sind ein junges Team mit frischen Ideen und viel Leidenschaft für gutes Essen und herzliche Gastfreundschaft. Jeder Auftrag wird bei uns mit vollem Einsatz und Liebe zum Detail umgesetzt.

INDIVIDUELL

Bei uns stehen Individualität und persönliche Beratung im Mittelpunkt. Wir passen jedes Menü an eure Wünsche an und sorgen dafür, dass jedes Event einzigartig wird.

PERSÖNLICH

Bei uns seid ihr keine Nummern. Wir begleiten jedes Event persönlich und individuell. An eurem großem Tag nehmen wir keine Parallelveranstaltungen an.

DAS SIND WIR

Nicht nur Partner, sondern Familie. Das Genusscatering Für's Göschle ist ein Familienunternehmen. Gegründet wurde es von den Brüdern Sven und Timo Frech sowie ihrem Schwager Michael Frech.

Unsere Vision ist es, außergewöhnliche Genussmomente zu schaffen und das Essen auf eurer Feier oder eurem Event zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen.

Wir sind super zufrieden! Die Beratung war von Anfang an sehr gut, die Kommunikation schnell und unkompliziert. Die Kontaktaufnahme war herzlich und professionell. Das Essen war nicht nur liebevoll angerichtet, sondern auch richtig lecker. Absolut empfehlenswert – wir würden jederzeit wieder buchen!

- September 2025 -

Was uns ausmacht auf einen Blick

PERFEKT FÜR HOCHZEITEN UND GROSSE EVENTS

Ob Traumphochzeit, Geburtstagsfeier oder Firmenevent. Wir liefern ein stimmiges Cateringkonzept und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Euer Menü wird individuell nach euren Wünschen gestaltet.

WARUM UNS WÄHLEN?

Als inhabergeführtes Team legen wir großen Wert auf persönliche Beratung. Ihr sprecht mit der Person, die plant und vor Ort leitet. Maßgeschneiderte Menüs, transparente Angebote und zuverlässige Umsetzung sind unser Versprechen.

PERSÖNLICHE BETREUUNG & FLEXIBLE LÖSUNGEN

Bei uns gibt es keine anonyme Call-Center-Leitung. Euer Ansprechpartner begleitet euch von der Erstanfrage bis zum Dessert. Das schafft Klarheit und Verlässlichkeit.

CATERING FÜR BIS ZU 150 GÄSTE

Egal ob 30 oder 150 Gäste: Wir stimmen Personal, Logistik und die Menüzusammenstellung passgenau ab.

LIVE-COOKING & ECHTER GESCHMACK

Unser Fokus liegt auf frisch zubereiteten Speisen mit klarer Handschrift. Auf Wunsch bereiten wir frisch tranchiertes Fleisch, aromatische Grill-Spezialitäten oder gebackene Crêpes direkt vor euren Augen vor.

GETRÄNKE NACH EUREM GESCHMACK

Vom Sektempfang bis zur Cocktailbar: Wir bieten den passenden Getränkeservice für euch. Ob alkoholfrei, klassisch oder ausgefallen. Eure Gäste genießen Vielfalt und Qualität.

KEINE VERSTECKTEN KOSTEN

Alle Kosten sowie Zahlungs- und Stornierungsbedingungen werden schriftlich fixiert. So gibt es keine Überraschungen am Ende.

AUSSTATTUNG & SERVICE AUF WUNSCH

Wir bieten flexible Ausstattungspakete (Tischdecken, Hussen, Geschirr, Servicekräfte). Individuell buchbar, professionell umgesetzt.

Euer Weg zur Traumhochzeit

ANFRAGE VIA E-MAIL, ONLINE, TELEFON ODER WHATSAPP

Ihr nehmt Kontakt zu uns auf
und teilt uns eure Wünsche mit.

Online:



E-Mail: info@fuers-goeschle.de
Telefon / Whatsapp: 0175 8070365

PERSÖNLICHES PLANUNGSGESPRÄCH

Gemeinsam besprechen wir euer Menü,
die Abläufe und eure Vorstellungen.

Dieses Gespräch sollte in der Location
stattfinden, so dass wir einen Überblick über
die Gegebenheiten vor Ort bekommen.

FEINSCHLIFF & DETAILPLANUNG

Nach eurer Zusage passen wir alles an.
Vom Ablaufplan bis zu Sonderwünschen.

TELEFONISCHE ERSTBERATUNG

Wir nehmen uns Zeit, eure Wünsche und
Vorstellungen kennenzulernen. Wir klären
erste Fragen zum Ablauf, zum Menü und zu
euren besonderen Vorstellungen.

INDIVIDUELLES ANGEBOT

Anhand eurer Wünsche erstellen wir ein
detailliertes Angebot mit eurem Menü,
den Serviceleistungen und passenden
Empfehlungen. So erhaltet ihr einen klaren
Überblick über die Kosten und Möglichkeiten.

EUER HOCHZEITSTAG

Wir kümmern uns um Service, Speisen,
Getränke und einen reibungslosen Ablauf,
damit ihr und eure Hochzeitsgesellschaft
euer Fest entspannt genießen könnt.

Buffetvorschläge



International & Mediterran

Vorspeisen / Salate

- Rucola mit Parmesan & Pinienkernen
- Bunter Bauernsalat mit Feta
- Pikanter Bulgursalat mit Kräutern
- Antipasti
- Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Zitrone
- Melone mit Rohschinken

Suppe

- Gazpacho
(kalte Gemüsesuppe)

Hauptgerichte

- Roastbeef am Buffet live tranchiert mit Tomaten-Hollandaise
- Pollo Fino mit BBQ-Sauce (Hähnchenkeule ohne Knochen)
- Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter
- Riesenchampignons, vegan gefüllt

Beilagen

- Pfannengemüse mit Knoblauch
- Ratatouille-Gemüse
- Fladenbrot
- Rosmarinkartoffeln vom Blech

Desserts

- Panna Cotta mit Früchten
- Vegane Kokoscreme mit Mango

Deutsch & Regional

Vorspeisen / Salate

- Gemischter Blattsalat
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Gekochte Rinderbrust, dünn aufgeschnitten, mit Honig-Zwiebeln
- Eingelegte Kräuter-Champignons

Suppe

- Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Flädle und Grießklößchen

Hauptgerichte

- Gemischter Braten: Rinderbraten in Rotweinsauce & Schweinebraten in Rahmsauce
- Lachsmedaillon an Zitronensauce mit Dill
- Zucchini-Schiffchen, vegan gefüllt

Beilagen

- Glasierte Karotten
- Brokkoli mit Mandelbutter
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Kräuterkartoffeln vom Blech

Desserts

- Kirschcreme „Schwarzwälder Art“
- Veganer Apfelcrumble



Fingerfood & Latenight Snack

Nach dem Ja-Wort feiert nicht nur das Herz und die Seele, sondern auch der Gaumen.
Mit Fingerfood, dass Spaß macht und Energie für die Feier gibt.



Fingerfood für den perfekten Empfang

- Belegte Riesenbrezel festlich garniert
- Feine Canapés
Auswahl aus: Graved Lachs, Garnele, Rohschinken, Kochschinken, Käse, und Weichkäse
- Mini-Hamburger (100% Rindfleisch)
- Toast-Hawaii-Ecken der süß-herzhaften Klassiker
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Aromatischer Hummus auf Schwarzbrot
- Falafel-Spieße mit marinierter Zucchini
- Blätterteig-Röllchen mit Pesto
- Crêpes-Station live vor Ort mit süßen und herzhaften Toppings (Wartezeit ca. 1 min pro Crêpe)

Latenight Snacks - Energie für die Tanzfläche

- Würzige Currywurst mit Baguette
- Wurstsalat im Glas mit Bauernbrot (Schwäbische oder Schweizer Art)
- Pulled-Pork-Burger mit Cole-Slaw
- Hotdog-Station zum selbst belegen
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Chilli con Carne mit Baguette
- Chili sin Carne (vegan) mit Baguette
- Festliches Vesperbrett mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten dazu Bauernbrot
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Vom Sektempfang bis zur Cocktailbar

Ob ein prickelnder Sekt oder ein besonderer Aperitif zum Empfang. Wir begleiten euch und eure Gäste durch jeden genussvollen Moment eurer Hochzeit.

Von erfrischenden Softdrinks und Mineralwasser über aromatische Kaffeespezialitäten bis hin zu Bier, regionalen Weinen zum Menü oder kreativen Cocktails am Abend. Wir sorgen dafür, dass jedes Glas perfekt zum Moment passt.

Unser Getränkeservice passt sich ganz an euren Wünschen an: Ob klassisch oder ausgefallen, jedes Getränk ist ein kleiner Genussmoment, der eure Feier noch strahlender macht. Elegant, stilvoll oder mit einem Hauch Überraschung.

Wir machen eure Hochzeit rundum genussvoll.



Serviceleistungen & häufige Fragen

Wir bieten mehr als nur gutes Essen. Wir kümmern uns um alles,
was eure Feier rund macht:

- **Komplettes Catering**
vom Sektempfang bis Mitternachtssnack
- **Service-Personal**
aufmerksam, freundlich und perfekt auf Hochzeiten abgestimmt
- **Leihgeschirr & Gläser**
auf Wunsch inkl. Reinigung
- **Tischwäsche**
auf Wunsch inkl. Reinigung
- **Getränkesservice**
auf Wunsch mit Kühlung und Bar-Personal
- **Buffetdekoration & Aufbauhilfe**
wir übernehmen das Eindecken der Tische und auf Wunsch die Buffetdekoration
- **Vor-Ort-Betreuung**
Euer Ansprechpartner begleitet euch durch den gesamten Tag
- **Rücktransport & Abbau**
damit ihr entspannt feiern könnt

Fragen die oft gestellt werden & unsere Antworten

- **Wie früh sollten wir anfragen?**
Je früher, desto besser! Besonders in der Hochzeitssaison empfehlen wir eine Anfrage 6 - 12 Monate im Voraus.
- **Können wir eigene Ideen oder Gerichte einbringen?**
Natürlich! Wir passen unser Menü gerne an eure Wünsche an oder erstellen ein komplettes Menü nach euren Vorstellungen.
- **Gibt es vegane, vegetarische oder allergenfreie Optionen?**
Ja, in unseren Hochzeitsmenüs gibt es grundsätzlich immer Alternativen für Veganer und Vegetarier. Auf Wunsch erstellen wir auch passende Alternativen für alle Ernährungsbedürfnisse.
- **Bringt ihr Geschirr und Equipment mit?**
Ja, auf Wunsch liefern wir alles mit. Vom Glas bis zur Gabel.
- **Wie läuft der Auf- und Abbau?**
Unser Team kümmert sich um das Eindecken der Tische und das Aufbauen des Buffets, den Service und den Abbau. Damit ihr euren Tag stressfrei genießen könnt.
- **Was passiert, wenn sich die Gästeanzahl kurzfristig ändert?**
Kleine Anpassungen können wir meist flexibel berücksichtigen. Sprecht uns einfach so früh wie möglich an.
- **Wie erfolgt die Bezahlung?**
Nach Vertragsabschluss erheben wir eine Anzahlung. Der Restbetrag wird nach der Veranstaltung fällig.

Day-After-Brunch

Der entspannte Abschluss eures Hochzeitswochenendes

Nach einer langen Hochzeitsnacht ist der Day-After-Brunch die schönste Art, erneut zusammenzukommen.

In lockerer Atmosphäre trifft ihr Familie und Freunde am nächsten Morgen wieder, um gemeinsam zu genießen und die besonderen Momente der Hochzeit noch einmal Revue passieren zu lassen.

Wir übernehmen die Planung, Lieferung und den Aufbau des Brunches in eurer Location, im Hotel (nur mit Genehmigung des Hotels) oder bei euch Zuhause. Ihr könnt den Morgen entspannt genießen.

Der Day-After-Brunch ist ideal für:

- Brautpaar & Familie
- Übernachtungsgäste
- Freunde, die am nächsten Tag noch vor Ort sind

Brunch-Vorschläge:

Klassischer Brunch

- Frische Brötchen, Brot, Croissants
- Butter, Konfitüre, Honig
- Käse- & Wurstvariationen
- Rührei, Würstchen, Speck
- Frischer Obstsalat
- Bircher Müsli
- Kaffee, Tee, Orangensaft & Sekt

Picknick Brunch

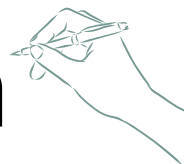
- Belegte Brote & Wraps
- Antipasti
- Frisches Obst & geschnittenes Gemüse
- Ofenschnecke
- Flammkuchen Art
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Kuchenwürfel
- Kaffee, Tee, Orangensaft & Sekt

Kater Brunch

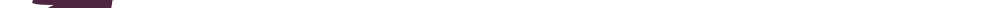
- Frische Brötchen & Brot
- Rührei, Würstchen, Speck
- Heringsfilet & Zwiebeln
- Bratkartoffeln
- Deftige Brotaufstriche
- Tomaten & Gewürzgurken
- Kaffee, Tee, Orangensaft & Sekt



Hochzeitsnotizen



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Genusscatering Für's Göschle

📍 Stuttgart und Umgebung

🌐 www.fuers-goeschle.de

✉ info@fuers-goeschle.de

☎ & 📞 0175 8070365