



Sie möchten feiern

Wir kümmern uns um alles, was zu einem großartigen Fest gehört.



Erfolgreiches **Catering**
mit Your Event Solutions

www.your-event-solutions.de





Kreative Leistungen für spezielle Events

Sie planen eine romantische Hochzeitsfeier, wollen mit Ihrer Firma auf einer Messe den besten Eindruck hinterlassen oder möchten Freunde und Bekannte mit einem unvergesslichen Sommerfest überraschen? Ganz gleich ob großes Buffet, exquisites Menü oder Grillparty, wir von YES sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Wir bieten Ihnen eine perfekte Organisation und mit Liebe und Herz zubereitete Speisen. Unser Team kocht mit Leidenschaft, sowie erlesenen Zutaten von regionalen und langjährigen Lieferanten. Neben Kochentertainment und einem freundlichen Serviceteam können wir Ihnen mit unseren Netzwerkpartnern auch alles weitere für Ihr Event arrangieren. Hierbei spielt es keine Rolle, ob Sie Geschirr, Beleuchtung, Dekoration oder Ähnliches benötigen – wir setzen Ihre Wünsche an einem Ort Ihrer Wahl um.

Reden wir darüber

Wir freuen uns, Ihnen mit unseren Erfahrungswerten und jahrelangem Know-how zur Seite zu stehen und Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu planen. In einem persönlichen Gespräch erarbeiten wir gerne auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Menüvorschläge und verwandeln Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis der besonderen Art.

Aperitif

Sekt/Prosecco mit...

Orangensaft
Granatapfelsirup
Holunderblütensirup
Aperol und Soda

Fruchtschorle aus...

Soda | Bitterlemon | Himbeersirup
Mineralwasser | Minze | Zitrone

Getränke

Gerne beliefern wir Sie auch mit den passenden Getränken zu Ihrer Feier. Ob Weine, Bier, Sekt, Bargetränke oder alkoholfreie Softgetränke, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Für größere Feiern können wir auf unsere Partner aus der Getränkebranche zurückgreifen und stellen Ihnen gerne die entsprechende Kühlanhänger und/oder Zapftechnik zur Verfügung.

Starters

Verschiedene Quiches z. B. Lauch-Käse | Lachs-Spinat | Speck-Zwiebel

Brotkorb mit Tapinaden Olive | Tomate | Zucchini

Antipasti Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignon

Karamellisierte Chicoreé mit Birnen und Frischkäse

Ziegenfrischkäsenougat auf gegrilltem Zucchinitaler

Lachsforelle gebeizt mit Orange | Gin | Rosmarin

Abblinsensalat mit flambiertem Lachscube

Spargelsalat mit Vanille und Limone (nach Saison)

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen

Kartoffelsalat mit Basilikum und gebratener Black Tiger Garnele

Individuelle Canapés auf Anfrage

dazu servieren wir frisch gebackene Focaccia

Grillbuffets

Wenn wir Ihnen etwas vorschlagen dürften, wären es diese Variationen:

Grillbuffet 1

Gefüllter Schweinerücken
mit getrockneten Tomaten und Albzarella
Hähnchenbrust im Speckmantel
Spare Rips »YES BBQ«
Grill Minis
Gefüllte Zucchini mit Paprika und Feta

Grillbuffet 2

Roastbeef am Stück
Hähnchenbrust gefüllt
mit Rucola und Paprika
Pulled Pork nach »YES« Rezeptur
Grill Minis
Gegrillte Zucchini mit Paprika und Feta

Grillbuffet 3

Roastbeef am Stück
Lachsfilet
im eigenen Sud mit Kräuter-Croutons
Secreto
Geheimes Filet vom Schwein
Grill Minis
Papillote mit mediterranem Gemüse

Grillbuffet 4

Roastbeef am Stück
Black Tiger Garnelen
Pollo Fino
Spare Rips »YES BBQ«
Grill Minis
Papillote mit mediterranem Gemüse

Diese Leckereien gehören immer zu unseren legendären Grillbuffets dazu:

Salatbuffet
Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Cole Slaw, Blattsalat
mit zweierlei Dressing,

ofenfrische Focaccia

Rosmarin-Kartoffeln

Grillgemüse
Paprika, Zucchini,
Rote Zwiebeln, Kirschtomaten

Dips nach eigener Rezeptur

YES BBQ Sauce
Sour Cream
Cocktail Dip



Alternativ bieten wir Ihnen – nach Saison und Verfügbarkeit – gerne die folgenden Spezialitäten an:

Gemüse
Fleisch

Spargel (für Grillgemüse) | Kürbisschiffchen mit Fetakäse | Ratatouille | Pfifferlinge
Rinderfilet (Sous Vide gegart) | Lammkeule | Lammrücken | Rehrücken im Speckmantel

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Mango-Chili-Ragout mit Himbeermojito

Schwarzwälder Kirsch

Mousse au Chocolat hell/dunkel

Creme Brûlée mit Tonkabohne

frischer Obstsalat

Gut zu wissen:

Alle Desserts servieren wir im Glas (je 3,60 €)
oder auf Ihrem Desertteller (je 2,60 €)

Außerdem...

Herzhafte Wurst- oder Käseplatte mit Brotauswahl	8,50 €/100 g
Pulled Pork Burger mit Coleslaw und ofenfrischer Focaccia	9,00 €/Portion
Currywurst mit der original YES-Currysauce und ofenfrischer Focaccia	7,50 €/Portion
Würzige Gulaschsuppe mit Brotauswahl	7,50 €/Portion
Chili con Carne mit Brotauswahl (auch vegan möglich)	8,50 €/Portion

Sie feiern
wir kümmern uns um den Rest

Für Servicekräfte berechnen wir:

bis 1.00 Uhr 48,00 € pro Stunde/MA
ab 1.00 Uhr 78,00 € pro Stunde/MA

Wir sind für Sie da – jederzeit und von Herzen: Ihr YES-Team

Die Vorbereitung der Location am Vortag, der perfekte Service am Tag der Veranstaltung bis zum Abbau nach der Feier. Der genau Personalbedarf wird je nach Umfang (Buffet oder serviertes Menü) und Personenzahl im Vorfeld gemeinsam mit Ihnen festgelegt. Unsere Mitarbeiter sind gelernte Fachkräfte.

Zusätzlich:

**Sie haben nicht alles parat?
Oder nicht daran gedacht?**

Kein Problem, wir vermieten auch:

Mobilar

**Stehische, Biertischgarnituren,
Loungemöbel, etc.**

Geschirr

**Teller, Besteck und
Gläser aller Art**

Auf den Tischen

**Tischdecken, Stoffservietten
(inkl. Reinigung), Papierservietten,
Cocktailservietten, Blumen und
stilvolle Dekorationen**

Veranstaltungstechnik

**Ambientebeleuchtung,
Beschallungsequipment (bis ca. 150m²),
DJ mit Licht- und Tontechnik**

Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Eigenverschulden des Auftraggebers werden die Kosten der Wiederbeschaffung bzw. Reparatur in Rechnung gestellt.

Für eine erfolgreiche Veranstaltung empfehlen wir Ihnen die folgenden Punkte vorzubereiten und zu planen:

8 - 18 Monate vor der Veranstaltung

- ▶ Reservierung der Räumlichkeiten
- ▶ Angebote bei Caterer einholen

10 Wochen vor der Veranstaltung

- ▶ Caterer buchen, Angebot besprechen

4 - 8 Wochen vor der Veranstaltung

- ▶ Detaillierte Absprache mit dem Caterer
- ▶ evtl. Unterkünfte reservieren

4 Wochen vor der Veranstaltung

- ▶ Finale Gästezahl abgeben

1 Tag vor der Veranstaltung

- ▶ ab 14.00 Uhr Dekoration und Vorbereitung der Räumlichkeiten

Unsere Partner

Theke 2 Go Münsingen

Michael Wöhler • info@theke2go.de

Randecker Floristik Dettingen

Tel: 07123 889341 • randeckersfloristik@t-online.de

Röster Nest Balzheim

Steffanie Nestle • kaffee@roesternest.de

Party-Equipment-Benz GbR Auingen

Daniel & Stefan Benz • info@party-equipment-benz.de

Horn Verleih-Service Leinfelden-Echt.

Tel: 0711 779696-0 • info@horn-verleihservice.de