



**gastwerk**

catering service

by #GRAUERGASTRO



# INHALT

003	WIR SIND <b>GASTWERK</b>
004 - 005	UWE GRAUER & <b>DIE GRAUERGASTRO</b>
006 - 007	CATERING <b>SERVICE</b>
008 - 009	<b>IMPRESSIONEN</b>
010 - 011	DIENSTLEISTUNGEN & <b>SERVICES</b>
012 - 013	REGIONALITÄT & <b>NACHHALTIGKEIT</b>
014 - 015	<b>HYGIENEKONZEPT</b>
016 - 017	<b>KONTAKT / UNSERE PARTNER</b>



# WIR SIND **GASTWERK**

Catering-Service für hochwertige Events ist unser Fach. Vom Get-Together oder Stehempfang bei Prosecco und Fingerfood, über das Firmenjubiläum oder Geburtstagsfeiern bis zu Ihrer Hochzeit im besonderen Rahmen - wir bieten Ihnen für jeden Anlass das passende kulinarische Angebot. Ein rustikales Weißwurstfrühstück oder Barbecue? Ein klassisches oder modernes schwäbisches Buffet? Internationale Gerichte? **Von der Vorspeise bis zum Dessert, wir freuen uns darauf, für Sie kreativ zu werden.** Durch unsere langjährige gastronomische Erfahrung sowie der Vielfalt aus den individuellen Gesamtkonzepten unserer Restaurants, steht Ihnen die gesamte Bandbreite der nationalen und internationalen Küche zur Verfügung. Selbstverständlich servieren unsere freundlichen Mitarbeitenden gerne die passenden Weine und alkoholfreien Getränke oder zapfen Ihnen vor Ort ein frisches Bier. Wir kommen zu Ihnen, verwöhnen Sie und Ihre Gäste und schaffen genussvolle Momente, die im Gedächtnis bleiben. Wenn Sie wünschen, inklusive Personal, Geschirr und Besteck, passender Tischwäsche und Dekoration.

UWE GRAUER

# DIE GRAUERGASTRO

Wer in Reutlingen Wert auf abwechslungsreiche Gastronomie mit stimmigen Konzepten vom Essen bis hin zum Ambiente legt, der kommt um die Adressen der GrauerGastro nicht herum: Das Restaurant mit separater (Tapas-) Bar Mezcalitos + MezcaBar, das hochwertige Lifestyle-Restaurant Joli, den Bistro-Klassiker Alexandre direkt am Marktplatz, die traditionell italienische Pizzeria sale e pane, die Sommer-Pop-Up-Location #StattStrand fürs Urlaubsfeeling zu Hause oder die Verwirklichung von Eisträumen in der Eisdiele ICEDreams. Mit diesen Etablissements sowie mit dem Catering-Service Gastwerk vereint unter der UG-Gastro Holding GmbH trägt Uwe Grauer auf einzigartige Weise zu hochwertiger gastronomischer Vielfalt in Reutlingen sowie in der Region Neckar-Alb bei.

Alle acht Lokalitäten der GrauerGastro sind in der Großstadt am Fuße der schwäbischen Alb bestens etabliert und erfreuen sich großer Beliebtheit. Und so unterschiedlich und einzigartig sie sind, so haben sie doch eines gemeinsam: hohe Qualität vereint mit zuverlässig guter Küche, einem hervorragenden Bar-Angebot, einem angenehmen Ambiente und einer Vielzahl an abwechslungsreichen gastfreundlichen Aktionen. **Dabei führt die UG-Gastro-Holding GmbH immer die beiden Gegenpole zusammen: regionales Know-How und einen Blick hinaus in die Welt.**

Der Erfolg gibt Recht: Alle Projekte und Restaurants fußen auf langjähriger Erfahrung. Uwe Grauer ist seit 1988 selbstständig und hat das Gaststättengewerbe von der Pike auf gelernt. Über verschiedene Lokalitäten in Reutlingen stieg er schließlich 2002 in die Speisegastronomie ein und führt seine Restaurants seither erfolgreich. Seiner Heimatstadt Reutlingen ist er dabei immer treu geblieben. Er verbindet einen scharfen Blick für internationale Trends mit einem untrüglichen Gespür für regionale Ansprüche. Dabei hat er nie den Blick für das gastronomische Gesamtbild seiner Heimatstadt verloren; so ist er auch exklusiver Reutlinger Weindorfwirt, Mitinitiator und langjähriger Vorstand der Reutlinger Gastronomie-Initiative „RGI“, seit 2018 im Vorstand der Einzelhandelsinitiative RT-aktiv e.V. und seit 2019 im Kreisvorstand der DEHOGA.



# CATERING **SERVICE**

## **Wir sind für Sie da – ganz nach Ihrem Geschmack!**

Ob Get-Together oder Stehempfang, Fingerfood oder Buffetvariationen, von der Geburtstagsfeier über die Hochzeit oder das Firmenjubiläum, mit Gastwerk bekommen Sie und Ihre Gäste entspannt in wenigen Schritten ein eindrucksvolles Erlebnis.

## **#01**

### **Planung & Organisation**

Sie möchten kulinarisch etwas besonderes bieten und Ihre Gäste verwöhnen? Mit unserer langjährigen Erfahrung im Gastronomiebereich und unseren individuellen Konzepten der fünf Restaurants bieten wir Ihnen eine breitgefächerte Expertise. Unser Team stellt Ihnen gerne Angebote aufbauend auf unseren Servicebausteinen zusammen oder passt unsere Leistungen an Ihre individuelle Wünsche an. Sie sind bei uns in den besten Händen!

## **#02**

### **Details & individuelle Wünsche**

Vorgekühlte Getränke und Speisevariationen – vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei, sind bei uns Standard. Sie benötigen noch die passende Dekoration, Gastgeschenke, Menükarten? Wir stehen Ihnen gerne zur Seite. Die Möglichkeiten sind so vielseitig wie Ihre Anlässe. Wir begleiten Sie gerne auf dem Weg zu Ihrem perfekten Gesamtkonzept.



## #03

### Equipment & Personal

Ob Barelemente, Tischdecken, Hussen, Porzellan-Service, Besteck und Gläservariationen, uns stehen zahlreiche Möglichkeiten zur Verfügung. Unsere freundlichen und erfahrenen Mitarbeitende bieten stets einen herzlichen Service mit hoher Qualität und treten professionell und stilvoll in gebrandeter Bekleidung auf.

## #04

### Für kurzfristige Anfragen

Wir sind auch spontan für Sie da! Unser Team bereitet alle Speisen auch gerne kurzfristig und frisch für Sie zu.

## #05

### Kochboxen & Pausencatering

Bestellen Sie sich exklusives Pausencatering für Events in der Stadthalle Reutlingen bequem vor. Über unser Online-Bestellformular können Snacks und Getränke bis drei Werktage vor Veranstaltung gebucht werden. Vor Ort steht Ihre Bestellung an einem exklusiven Tisch für Sie bereit. Unsere leckeren Speisen und Menüs können Sie auch als Kochbox für zu Hause bestellen. Weitere Informationen hierzu finden Sie online auf unserer Website [www.grauergastro.com](http://www.grauergastro.com).





# DIENSTLEISTUNGEN **SERVICES**

Immer gut beraten! Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, lehnen Sie sich zurück und überlassen den Profis die Arbeit. Unsere Küchenchefs wählen für Sie die Speisen nach Saison und langjähriger Erfahrung aus. Vegetarische, glutenfreie, laktosefreie oder vegane Speisen sind für uns Standard! Ihre Zufriedenheit ist unsere höchste Priorität!

## **Servicebaustein 1**

### **Sektempfang/ Get-Together**

ab 4,50 € pro Person  
inkl. Servicebetreuung

## **Servicebaustein 2**

### **Kalt-Warmes Buffet**

ab 47,90 € pro Person  
inkl. Servicebetreuung

## **Servicebaustein 3**

### **3-Gang-Menü**

ab 34,90 € pro Person  
inkl. Servicebetreuung

## **Servicebaustein 4**

### **Late-Night-Snack**

ab 4,90 € pro Person  
inkl. Servicebetreuung

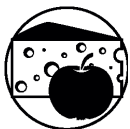
**+ Servicebaustein 5**

**I N D I V I D U A L I T Ä T**

Alle Preise verstehen  
sich zzgl. gesetzl. geltender MwSt.

## Extra Servicebaustein INDIVIDUALITÄT

Gastwerk ist Ihr Partner für individuelle Wünsche und Vorstellungen! Wir möchten Ihren Anlass zu einer unvergesslichen Erinnerung machen, auf die Sie und Ihre Gäste gerne zurückblicken. Gerne erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen ein detailliertes, individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Angebot unserer Dienstleistungen, Speisen- und Getränke sowie Services. Für uns sind Sonderwünsche keine Herausforderung. Wir ergänzen und modifizieren unsere Bausteine entsprechend nach Ihren Bedürfnissen. Sprechen Sie uns gerne an, unser Team ermöglicht fast alles.



**Vegetarisch**



**Vegan**



**Laktosefrei**



**Glutenfrei**



**Nachhaltigkeit**



**Regionale  
Partner**

### „Kleingedrucktes“

Unsere Speise- und Getränkeangebote sind selbstverständlich kombinierbar. Die dargestellten Preise beinhalten folgende Non-Food-Komponenten: Geschirr-Service (Gläser, Porzellan, Besteck), Papierservietten, sowie Service- und Küchenequipment. Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage auch Mobiliar (wie Getränkebars etc.), Dekorationen, Hussen, Stoffservietten und vieles weitere an. Ihrem individuellen Angebot entnehmen Sie Coperto von 2,90 € p.P. sowie die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer, den Auf- und Abbau bei Veranstaltung und die Veranstaltungsbetreuung im vereinbarten Zeitraum.



# REGIONALITÄT **NACHHALTIGKEIT**

**Nachhaltigkeit liegt uns bei Gastwerk sehr am Herzen.** In den letzten Jahren haben wir bereits viel erreicht – angefangen bei unseren regionalen Produkten von lokalen Partnern über nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten bis hin zum Transport und den Lieferungen. So werden beispielsweise unsere Speisen in nachhaltigen Snackboxen verpackt. Es freut uns, dass wir auch bereits ein großes Netzwerk an starken regionalen Partnern aufbauen konnten und zahlreiche Produkte lokal beziehen. Wir möchten diese Ansätze weiter ausbauen, um gemeinsam mit Ihnen unsere Verantwortung für die Umwelt gerecht zu werden.







# HYGIENEKONZEPT

## **Ihr Schutz ist unser höchster Anspruch.**

Alle Mitarbeitenden von Gastwerk mit Lebensmittelkontakt arbeiten nach den Hygienevorschriften gemäß HACCP. Die Arbeitsflächen und das Verpackungsmaterial werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Ihre Lebensmittel werden durch Umverpackungen geschützt. Wir garantieren Ihnen eine korrekte Kühlung der Lebensmittel und zubereiteten Speisen zu jeder Zeit. Unser Transport sowie Auslieferungen werden ausschließlich in speziellen Kühlfahrzeugen durchgeführt. Regelmäßige und strenge Kontrollen zur Einhaltung aller Hygienemaßnahmen finden statt.

# KONTAKT

**Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihre Anfragen!**

Ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen erstellen wir das für Sie perfekt zugeschnittene Angebot.

**Kontaktieren Sie uns:**

**Gastwerk-Event GmbH  
Obere Wässere 1  
72764 Reutlingen**

**Telefon: 07121/138 45 10  
info@gastwerk-reutlingen.de  
www.gastwerk-reutlingen.de**

FOLGE UNS    by #GRAUERGASTRO

# UNSERE PARTNER



**Failenschmid**  
Der Albmetzger.

**KESSLER** 



**COLLEGIUM WIRTEMBERG**



**HONAUER  
ECHAZTAL-FORELLE**  
Die Spezialität von der Schwäbischen Alb



**ALB·GOLD**

Catering-Service-Partner von



**STADTHALLE** REUTLINGEN


Exklusiv Partner von



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Reutlingen**

**UG-Gastro-Holding GmbH** | Obere Wässere 1 | 72764 Reutlingen  
ug@grauergastro.com | www.grauergastro.com

FOLGE UNS    by #GRAUERGASTRO