

speisewerk

by  WISAG





für euch!



Wofür stehen wir...

- AUFMERKSAMKEIT
- GENUSS
- FREUNDLICHKEIT
- ATMOSPHERE

Besonderen Wert legen wir auf Nachhaltigkeit. Unser Engagement für die Umwelt und das Wohlbefinden unserer Gäste zeigt sich in der Verwendung regionaler Produkte und biologischer Zutaten. Wir arbeiten eng mit lokalen Erzeugern zusammen, um frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel direkt auf Ihren Teller zu bringen. Unsere Küche wird zu 100% mit Grünstrom der WISAG-eigenen Windkraftanlagen betrieben und unser Fuhrpark besteht – wo es umsetzbar ist – aus E-Fahrzeugen

DAS SPEISEWERK BIETET IHNEN:

Den perfekten Rahmen für unvergessliche Veranstaltungen – ob geschäftlich oder privat. Lassen Sie sich von unserer Liebe zum Detail und unserer professionellen Organisation begeistern. Wir freuen uns, Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.

- Alles aus einer Hand
- Events von 10 bis 4000 Personen und mehr
- Großküche vor Ort
- Co2 neutrale Events

Wer sind wir...

Das Speisewerk by WISAG Ludwigsburg vereint Tradition, Innovation und herzliche Gastfreundschaft in einer einzigartigen Location. Als Teil der WISAG, einem familiengeführten Traditionsunternehmen, stehen wir seit jeher für Werte wie Verlässlichkeit, Beständigkeit und exzellenten Service. Unsere Leidenschaft für Gastlichkeit und Events spiegelt sich in jedem Detail wider – von der sorgfältigen Planung bis hin zur kulinarischen Umsetzung.



Kleiner Vorgeschmack...

Ob kleines oder großes Event – wir heißen Sie herzlich willkommen! Getreu dem Motto „bewusst, regional und nachhaltig“ bieten wir Ihnen eine umfangreiche und Auswahl an Speisen & Getränken.



Start-ups...

richtig spritzig Empfangen

Kessler Rose Hochgewächs
Prisecco Jörg Geiger (alkoholfrei)
Aperol- oder Maracuja Spritz
Teinacher Mineralwasser
Härtsfelder Bio-Limonaden
Härtsfelder Bio-Biere

11,40 € p.P.



Dazu passend...

Fingerfood im Glas (3 Stück p.P.)

Chopped Chicken
Tomatenpesto | Hüttenkäse-Mousse

Gebeizter Lachs
Kimchi | Yuzu-Frischkäse-Mousse

Geräucherte Porridge-Crème
Tomaten-Paprika-Chutney | Rauchmantel (vegan)

12,90 € p.P.

Oder rösch gebackene Superfood-Häppchen vom...

Steinofenbrot

mit Kräuterquark
urbanfarmup Gurken-Microgreens (veggie)

Rote Bete Hummus
Meerrettich | Urbanfarmup Wasabi-Microgreens (vegan)

Pastrami
Trüffelmayonnaise

8,90 € p.P.



Fast and tasty...

Flying Fingerfood (4 Stück p.P.)

Crispy Cone
Lachstatar | urbanfarmup Rettich-Microgreens

Crispy Cone II
Avocado-Creme | urbanfarmup Erbsen-Microgreens (vegan)

Lolly
von der Black Tiger Garnele | Kaffir Limette

Lolly II
Ziegenkäsepraline | Honig | Thymian (veggie)

12,90 € p.P.

Culinary delights...
von Anfang an

Gebeizter Lachs
Yuzu | Avocado | Mango | Gurke

Carpaccio vom Weiderind
Olivenöl-Basilikummarinade | gehobelter Parmesan | Rucola | Tomatenschaum

Carpaccio von der gelben & roten Bete
Walnussmarinade | flambierter Ziegenkäsetaler

14,70 € p. P.



BUFFET

Beispielhaft...



Jetzt haben wir den...

Salat

Auswahl an frischen Blatt- & Rohkostsalaten
saisonal wechselnd

und nicht nur das, sondern auch ...

Antipasti

Mariniertes Gemüse
Oliven | gefüllte Paprika | getrocknete Tomaten | Pecorino Käse | Salami Milano

Brot-Variationen
Ciabatta & Baguette aus der *Bäckerei Luckscheiter*

Aufstrich-Vielfalt
aromatisierte Butter-Varianten | Toppings | Dips | Dressings

12,90 € p. P.

Now finally...

Soup of the day

Essenz von der Tomate
Frischkäse-Basilikumknocken | Gemüsestreifen

Aufgeschlagenes Curry-Kokossüppchen
gebratene Garnelen | Brotwürfel

8,90 € p. P.

HAUPT



sache...

Genießen

Geschmorte Bäckchen

vom schwäbischen Bio-Weiderind | Belugalinsen | Sellerie-Limettenstampf

Gebratene Kaiserbrasse

Ratatouille | Hokkaidognocchi | Basilikum-Weißweinschaum

Gelbes Thai-Curry

buntes Gemüse | Jasmin Reis | Mungobohnenkeime | Koriander Cashew Pesto

Das Auge isst bekanntlich mit...

Livecooking

Hausgemachte Taglioni aus dem Parmesanrad

frischer Trüffel | Pinienkerne | geschmorte Kirschtomaten

38,90 € p. P.

speise werk



Last but not least...

Seelenwärmer

Knusperschnitte Tonkabohne

Biskuit | Nusscrunch | gekochte Creme | Schokogeelee | Tonka-Nocke

Veganes Beeren-Orangen-Törtchen

Brombeere | Johannisbeere | Blaubeere | Agave | Kornblume | Dattel

Mascarpone-Crème

Passionsfrucht | Schokoladen-Crumble

11,30 € p. P.



erfrischend & belebend...

Auszug des Getränkeangebotes

Coca Cola Coca Cola Zero	Flasche 0,33l	2,40 €
Teinacher Gourmet naturell medium	Flasche 0,25l	2,20 €
Teinacher Gourmet naturell medium	Flasche 0,75l	4,10 €
Härtsfelder Bio Limo Lemon Zitrone Ingwer Apfelschorle	Flasche 0,33l	2,60 €
Härtsfelder Bio Radler	Flasche 0,33l	2,60 €
Härtsfelder Bio Bier Pils	Flasche 0,33l	2,60 €
Kessler Hochgewächs Rosé	Glas 0,1l	4,20 €
Prisecco (alkoholfrei J. Geiger)	Glas 0,1l	4,10 €
Bio Weingut Zimmerle Trio Weiß Cuvée	Flasche 0,75l	25,00 €
Bio Weingut Zimmerle Steingrüble Riesling	Flasche 0,75l	27,00 €
Bio Weingut Zimmerle Vogel Sauvignon blanc	Flasche 0,75l	30,00 €
Bio Weingut Zimmerle Trio Rot Cuvée	Flasche 0,75l	25,00 €
Bio Weingut Zimmerle Spätburgunder	Flasche 0,75l	30,00 €
Bio Weingut Zimmerle Triologie Goldadler Cuvée	Flasche 0,75l	45,00 €

 **chicco di caffè** die Baristabar im speisewerk by wisag

Espresso Bio & Fairtrade	Tasse	1,80 €
Espresso doppio (2 x Espresso)	Tasse	2,20 €
Cafè Americano Bio & Fairtrade	Tasse	1,80 €
Cappuccino	Tasse	2,40 €
Teeauswahl Bio ChariTea	Tasse	1,30 €

Ohne guten Service läuft es nicht...

Übersicht der Personalkosten

Personal (ohne Nacht- Sonntags- & Feiertagszuschläge):

Veranstaltungsleitung	pro Stunde	75,00 €
Koch	pro Stunde	48,00 €
Servicekraft	pro Stunde	38,00 €
Küchenhilfe Spülhilfe	pro Stunde	32,00 €
Reinigungskraft Sanitäranlagen	pro Stunde	32,00 €



HAUPT KONTAKT



speisewerk
by  WISAG

DAS TEAM IMMER FÜR SIE DA



Bujar Gjocaj

Veranstaltungsverkauf

WISAG Business Catering
Süd-West GmbH & Co. KG,
c/o Speisewerk „urbanharbor“
Schwieberdinger Str. 74
71636 Ludwigsburg

Mobil +49 174 19 61 930
Bujar.Gjocaj@wisag.de



Valentin Müller

Betriebskoordinator Süd-West

WISAG Business Catering
Süd-West GmbH & Co. KG,
NL Süd-West
Breitwiesenstraße 19
70565 Stuttgart

Mobil +49 162 197 65 58
Valentin.Mueller@wisag.de