

Kulinarische Kreationen:

Die frischen Trends im Hochzeitscatering

In einer Welt, in der Hochzeiten nicht nur die Liebe zweier Menschen zelebrieren, sondern auch ein Zeichen für ihren individuellen Geschmack und ihre Werte sind, spielt das Catering eine Schlüsselrolle. Vom rollenden Gourmet-Genuss über ethische Essensauswahl bis hin zu sozialer Verantwortung – entdecke die lebendigen Trends, die Schweizer Hochzeiten kulinarisch neu definieren.

Simone Gori (Text), Copine76 (Bilder)

In einer Zeit, in der Individualität und bewusste Entscheidungen immer mehr in den Vordergrund treten, bieten diese Trends im Hochzeitscatering spannende Möglichkeiten, eure Liebe und eure Werte kulinarisch zum Ausdruck zu bringen. Jede Speise, jedes Getränk erzählt eine Geschichte – eure Geschichte. Lasst uns gemeinsam neue Geschmackswelten entdecken und unvergessliche Momente schaffen.

Foodtrucks: Mobile Gaumenfreuden

Nichts bringt die lebendige Atmosphäre einer Hochzeitsfeier besser zum Ausdruck als ein liebevoll dekoriertes Foodtruck, der köstliche Kreationen direkt vor Ort serviert. Ob rustikale Bauernhofhochzeiten oder elegante Feste im Freien – Foodtrucks bieten eine flexible und zugleich charmante Lösung, um deine Gäste zu verwöhnen. Von handgemachten Pizzen bis zu exotischen Streetfood-Spezialitäten reicht das

Angebot und ermöglicht es, eine vielfältige und interaktive Essenserfahrung zu schaffen, die noch lange in Erinnerung bleibt.

Vegane Hochzeiten: Liebe geht durch den Magen

Immer mehr Paare entscheiden sich für eine vegane Hochzeitsfeier, die nicht nur ihrem Lebensstil entspricht, sondern auch eine bewusste Entscheidung für Tierwohl und Umweltschutz trifft. Caterer spezialisieren sich zunehmend auf rein pflanzliche Menüs, die mit Kreativität und Geschmack überzeugen. Von avantgardistischen, veganen Gerichten bis hin zu klassischen Speisen in veganer Interpretation – die Möglichkeiten sind grenzenlos und bieten allen Gästen ein Geschmackserlebnis, das Herz und Seele berührt.

Apéro mal anders: Foodtrucks für spezielle Getränke

Ein prickelnder Empfang mit einem «Drinktruck» setzt gleich zu Beginn der Feier

besondere Akzente. Spezialisiert auf feinste Kaffeevariationen, erfrischende Cocktails oder sogar lokale Weine und Biere, bieten diese mobilen Bars eine persönliche Note, die deine Hochzeit unvergesslich macht. Es ist die perfekte Möglichkeit, den Apéro aufzulockern und den Gästen ein einzigartiges und genussvolles Willkommen zu bieten.

Flying Dinners: ein Fest der Bewegung und Begegnung

Statt eines traditionellen Banketts wählen viele Paare heute Flying Dinners. Diese Art des Essens bringt Bewegung in die Feier und fördert die Interaktion unter den Gästen. Kleine, feine Häppchen werden von Servierkräften präsentiert, die sich unter die Gäste mischen. Diese Form des Caterings erlaubt eine Vielfalt an Geschmäckern und ist ideal, um die kulinarische Reise durch den Abend spannend zu gestalten.

Integrative Catering-Unternehmen: Gemeinsam Gutes tun

Ein besonderes Augenmerk im Catering-Bereich verdienen Unternehmen, die soziale Verantwortung ernst nehmen, indem sie Menschen beschäftigen, die es auf dem Arbeitsmarkt sonst schwer haben. Diese integrativen Betriebe bieten nicht nur herausragende kulinarische Leistungen, sondern auch eine Geschichte, die das Herz erwärmt. Indem du solche Caterer für deine Hochzeit wählst, trägst du zu einer inklusiveren Gesellschaft bei und verleiht deinem Fest eine zusätzliche Ebene an Bedeutung.

Copine76 – Catering mit Herz

In Bern findet sich ein aussergewöhnliches Gastroununternehmen, bekannt unter dem Namen Copine76, das mehr als nur Catering bietet. Copine76 zeichnet sich durch seine Inklusion und seinen charmanten Foodtruck aus, der bei Hochzeiten und anderen Events für kulinarische



Höhepunkte sorgt. Mit der Fähigkeit, bis zu 200 Gäste zu bewirten, präsentiert sich Copine76 als eine flexible Partnerin für Apéros und mehr, stets bereit, individuelle Wünsche zu erfüllen.

Hinter Copine76 steht ein Team, das sich leidenschaftlich der Aufgabe widmet, Gastfreundschaft neu zu definieren. Sie tun dies mit einem umgebauten, renovierten Oldtimer-Foodtruck, der nicht nur optisch, sondern auch durch sein Angebot überzeugt. Ob eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder ein Firmenevent – das Team rund um Copine76 sorgt mit Hingabe dafür, dass sich jeder Gast willkommen und wertgeschätzt fühlt.

Die Philosophie von Copine76 reicht jedoch weit über das Catering hinaus. Das Unternehmen setzt sich für eine Gesellschaft ein, in welcher Inklusion nicht die Ausnahme, sondern die Regel ist. Es zielt darauf ab, Vielfalt in einer

entspannten Atmosphäre erlebbar zu machen, und unterstützt junge Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen dabei, einen selbstbestimmten Platz in der Gesellschaft zu finden.

Regionalität und Saisonalität stehen bei der Auswahl der Lebensmittel im Vordergrund. Copine76 legt Wert auf Bio-Qualität und bezieht Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Mit einem bewussten Umgang mit Ressourcen und der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung unterstreicht das Unternehmen sein Engagement für Nachhaltigkeit. So steht Copine76 für ein ganzheitliches Konzept, das weit mehr als nur Essen bietet. Es ist eine Einladung, Inklusion als Teil des täglichen Lebens zu begreifen und zu feiern.



Italianità auf drei Rädern

Der Foodtruck von Vitalba e Lorenzo GmbH: Entdeckt das italienische Lebensgefühl mit der Ape Piaggio der Vitalba e Lorenzo GmbH, das seit Juni 2023 durch die Region Basel fährt. Taucht ein in den wahren Geschmack Italiens mit authentischen Produkten wie frisch zubereiteten Piadine, hausgemachtem Limoncello oder ausgewählten Weinen. Das Angebot wird je nach Event individuell auf die Kundenwünsche zugeschnitten. So sind auch Apéroplatten mit Häppchen oder hausgemachtem Tiramisu im Sortiment erhältlich. Buchbar sind Vitalba e Lorenzo schweizweit für verschiedene Caterings und Events in praktischer Grössenordnung. Weitere Informationen sind unter www.vitalba-lorenzo.ch ersichtlich.