

Jedes Fest so individuell wie seine Gäste

Dano Lehoczki vom «5 Sinne Catering» in Güttingen ist schon einige Jahre in der Gastronomie-Branche unterwegs und begeistert bis heute zahllose Gäste während kleinen und grossen Events. Kein Wunsch ist ihm zu ausgefallen und kein Anfahrtsweg zu weit. Bei «5 Sinne Catering» besteht noch die Devise: «Der Kunde ist König».

Güttingen. Egal ob es sich um ein Candle Light Dinner für zwei-Personen auf dem See oder einen Grossanlass mit mehreren hundert Gästen handelt, jeder Event beginnt mit einer seriösen Vorbereitung. Diese fängt mit regem E-Mail Verkehr und ausführlichen Telefongesprächen an. Steht ein grober Rahmen fest, setzt sich Dano Lehoczki gerne mit dem Auftraggeber zusammen und klärt die Details. Es ist ihm wichtig, dass spätestens drei bis vier Wochen vor dem Anlass alles fixiert ist. Ab da beginnt der organisatorische Teil. «Ich setze fest, was ich alles bestellen und einkaufen muss, welche kulinarischen und optischen Highlights eingebaut werden können und wie viel Zeit ich fürs Vorkochen und -backen benötige», erklärt Lehoczki. Dazu kommt noch die Einplanung des benötigten Personals und der Transportmittel. «Es muss alles stimmig sein, so wie ich es als Auftraggeber auch erwarten würde», meint Lehoczki. Muss in kürzester Zeit noch ein Anlass geplant werden? Auch das nimmt das «5 Sinne Catering» in Angriff. Während eines persönlichen Gesprächs kann geklärt werden, was alles möglich ist.

Die Show muss weitergehen

Um seinen Gästen ihre Wünsche zu erfüllen, macht er vieles möglich. So servierte er auch schon Gaumenfreuden auf dem Ruchenberg in Gersau oder bei einem Sponsoring am Style Ride in Zürich. «Hunderterte ... ja tausende Menschen, verkleidet im Stil der 1930er-Jahre, hatten gleichzeitig und nur kurz Pause. Das Nachlegen der Häppchen und Befüllen der Gläser im Extra-Eiltempo war eine Herausforderung», Lehoczkis grösster privater Anlass war eine Sommerfeier für ein Unternehmen mit 120 Mitarbeitern. Leider regnete es andauernd. «Da leide ich mit den Gästen mit. Aber the show must go on. Auch wenn Feiernde im Zelt zusammenrücken mussten, herrschte am Ende grosse Begeisterung», schildert Lehoczki einen seiner Einsätze für den guten Geschmack.

Was Gäste wollen

Wenn American Food gewünscht wird, haben Burger mehr und mehr das



Dano Lehoczki in seinem Element.

Bild: zvg

Nachsehen. Hot Dogs New York Style mit Sauerkraut und Röstzwiebeln sind der Renner.

Die Gerichte-Wünsche sind so vielfältig wie die Gäste selbst. Lehoczki, gelernter Koch, freut es umso mehr, wenn er aus dem Vollen schöpfen kann. Er liebt die unendlichen kreativen Möglichkeiten beim Zubereiten und Anrichten der Speisen. So ist es naheliegend, dass er immer wieder selbst schöpferisch tätig wird. Seine selbstgemachten veganen, gluten- und laktosefreien Saucen sind beim Burgerbrutzeln in der Güttinger Badi wie auch an privaten Anlässen dabei. Ein weiteres mit Liebe hergestelltes Produkt sind gedörrte Früchte- und Gemüse-Chips, die nicht nur als Eye-Catcher Verwendung finden, sondern in den kühleren Monaten auch als leckerer Snack bestellt werden können.

Die neuste verrückte Kreation ist ein Dip mit Popcorn, Zimt, Mais und Kürbiskernen. «Es regt zum Nachdenken an, wenn es auf der Zunge zergeht», meint Lehoczki strahlend. Freunde von Süssspeisen werden mit seiner Erdnuss-Caramel-Rahm-Crème in Schwämmen kommen.

Von Bedeutung

Ein Augenmerk legt das «5 Sinne Catering» auch auf den Chevrolet Pick Up 3104, Baujahr 1950. Er kann einzeln oder zusammen mit dem Catering-Service gemietet werden. So manche Party hat er mit seinem Erscheinungsbild aufgepeppt - ob als Bar oder einfach als Blickfang. Lehoczki liegt neben dem selbst restaurierten und aufgewerteten Auto auch die Nachbesprechung jedes Anlasses fest am Herzen. «Ich telefoniere mit den Gastgebern und frage nach, ob alles zu ihrer Zufriedenheit

war. Denn ich möchte mich ja stets noch weiter verbessern», sagt Lehoczki mit Nachdruck.

Sandro Zoller

www.5sinne-catering.ch

Verlosung!

1. Preis: Hot Dog-Catering für 10 Personen im Wert von 650 Franken
 2. - 4. Preis: Je 20 Kostproben von Danos Desserts
 5. - 9. Preis: 1 Gläschen Dip oder Chutney nach Wahl
- Teilnahme senden an:
verlosung@kreuzlinger-zeitung.ch

CarGlanz

Exklusive Fahrzeugaufbereitung

Kommen Sie in den Genuss einer erstklassigen und hochwertigen Fahrzeugaufbereitung.

CarGlanz steht für absolute Leidenschaft und Qualität, wenn es um die Pflege Ihres automobilen Traums geht.

Im kompletten Aufbereitungsprozess kommen nur auserwählte und extrem hochwertige Pflegeprodukte zum Einsatz, die den sichtbaren Unterschied ausmacht.



CARGLANZ
 Hauptstrasse 131, CH-8274 Tägerwilten

info@carglanz.ch, www.carglanz.ch
 Tel. +41 (0)78 904 95 81