



PARTY CATERING BY
HERZIG

Der richtige Partner für Ihr Event



• freundlich • persönlich • flexibel • verbindlich • engagiert • erfahren • zuverlässig • vielseitig • tatkräftig

essen

Essen – und alles was dazugehört

gebacken • gegrillt

Sie planen ein **Geschäftessen**
und es soll etwas wirklich Besonderes sein?

Sie organisieren ein **Seminar** und wissen genau,
dass auch die Teilnehmerzufriedenheit durch den Magen geht?

Sie haben bald ein **Firmenjubiläum**
und wünschen sich dazu einen Abend, den Ihre Mitarbeiter,
Partner und Kunden so schnell nicht vergessen werden?



**Wir sind der richtige Partner
für Ihr Event.**

Ob es um eine Geschäftseröffnung geht
oder um einen Tag der offenen Tür,
ob ein großes Firmenfest auf dem Programm
steht oder der rundum gelungene Workshop
mit Verpflegung für einen ganz besonderen
Kunden: Wir kümmern uns für Sie und in Ihrem
Sinne um alle Aufgaben, die sich rund um Ihre
Veranstaltung stellen.

Sie können sich auf unsere Beratung verlassen.
Von der individuellen Menüauswahl bis zur
maßgeschneiderten Tischdekoration, vom
idealen Festzelt bis zum erlesenen Geschirr,
von der pragmatisch-dekorativen Bestuhlung
bis zur Biertheke für die späten Stunden.

**Der Sinn
für das ganz Besondere ...**

Unseren Küchenmeistern liegt es persönlich
am Herzen, Sie und Ihre Gäste nachhaltig zu
beeindrucken. Gern mit dem ganz besonderen
Essen, das Sie sonst eher im Sterne-Restaurant
erwarten würden, gern aber auch mit der
vermeintlich „einfachen“ Küche.

Auf hohem Niveau und mit viel Erfahrung
bereiten wir die Speisen zu, die zu Ihnen und
Ihrer Veranstaltung passen, egal ob Sie sich für
ein mehrgängiges und anspruchsvolles Menü
oder für eine richtig gute Hausmannskost
entscheiden.

Dabei sorgen wir immer auch für eine besondere
Atmosphäre – wenn unsere Köche die Gesell-
schaft zum Beispiel bei der Auswahl am Buffet
persönlich beraten oder vor den Augen Ihrer
Gäste Speisen flambieren und so den Abend-
himmel stimmungsvoll erhellen.

heiß • kalt



herzhaft • aromatisch • deftig • leicht • knackig • süß • zart • saftig • knusprig • pikant

trinken

Trinken – und die Qual der richtigen Wahl

Getränke sind vom Beginn einer gelungenen Veranstaltung bis zu ihrem Ende ein wichtiger Faktor. Aber wie bietet man zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Getränke an? Sekt, Champagner oder Bowle – welcher Aperitif eignet sich für den Empfang? Wie können Sie dafür sorgen, dass den Weinkennern unter Ihren Gästen das Herz aufgeht oder dass zum Grillfest das richtige Pils auf dem Tisch steht?

Was passiert, wenn das Essen vorbei ist – soll es ein guter Whisky in gemütlicher Runde sein oder eher Cocktails zur Party? Vielleicht gibt es ja auch kleine Gäste, so dass Sie Kinderbowle oder Apfelschorle nicht vergessen sollten ...

Welcher Kaffee macht Ihren Seminarteilnehmern am Nachmittag die größte Freude – und welche Tees können Sie für diejenigen anbieten, die besonders auf ihre Gesundheit achten? Wie viel Prosecco brauchen Sie für Ihre Geschäftseröffnung am Vormittag? Oder sollten Sie mehr Orangensaft oder vielleicht sogar Latte Macchiato anbieten?

Wir beraten Sie gern bei der Getränkeauswahl und sorgen dafür, dass die Gläser Ihrer Gäste immer ausreichend und immer mit dem richtigen Tröpfchen gefüllt sind.



• spritzig • belebend • erfrischend • lecker • sprudelnd • alkoholisch • fruchtig • frisch • cremig • Tassen • Gläser



• mild • sahnig • würzig • köstlich

erleben

Erleben – und eine verlässliche Organisation genießen

Essen und Getränke sind wichtige, aber nicht die einzigen Erfolgsfaktoren für Ihre Veranstaltung. Die Location, der Service, die Dekoration spielen ebenfalls eine entscheidende Rolle.

Wir kümmern uns mit Ihnen gemeinsam darum, dass alle Rahmenbedingungen für Ihr gelungenes Event geschaffen sind und dass auch in der Ausführung alles wie am Schnürchen funktioniert. Die Gästezahl kann dabei zwischen 10 und 3.000 liegen – und wenn Sie es wünschen, begleiten wir Sie auch bei einer Veranstaltung mit weniger oder mehr Gästen.

Hier einige Beispiele für die Elemente, die wir bereitstellen und bei deren Auswahl wir Sie gern beraten:

- Servicepersonal
- Aufbau- / Abbauhelfer
- Stühle, Tische, Stehtische
- Bierbänke, Biertische
- Geschirr, Gläser, Besteck
- Buffet, Anrichtengeschirr, Biertheke
- Heizpilze, Lampen, Sonnenschirme
- Festzelt mit und ohne Fußboden, mit und ohne Heizung
- Tischdecken, Servietten
- Tischdekoration, Blumenschmuck
- Beratung zur Location
- ... und natürlich: Essen und Getränke



Von Ihrer Anfrage
bis zum Rückblick auf
die gelungene Veranstaltung

Wir stellen Ihnen eine Beratung zur Seite, die sich durchgehend um Ihre Eventplanung kümmert.

Gern kommen wir für ein persönliches Gespräch zu Ihnen, machen uns ein Bild von Ihrem Unternehmen und Ihren Mitarbeitern, von der Atmosphäre Ihres Hauses und von Ihren Wünschen. Anschließend erstellen wir für Sie und mit Ihnen ein individuelles Konzept mit einem unverbindlichen Angebot, das Sie den Entscheidern in Ihrem Hause als Beschlussvorlage zur Verfügung stellen können.

Auch beim Event selbst, beim Abbau und bei der Abrechnung steht Ihnen Ihr persönlicher Ansprechpartner mit viel Erfahrung und Herz zur Verfügung,

genussvoll

• Teller • Messer • Gabeln • Löffel • Tische • Stühle • Bänke • Kellner • Köche • Zelte • Dekoration



• gekocht • gebraten • gerührt • gegart • gedünstet • angerichtet

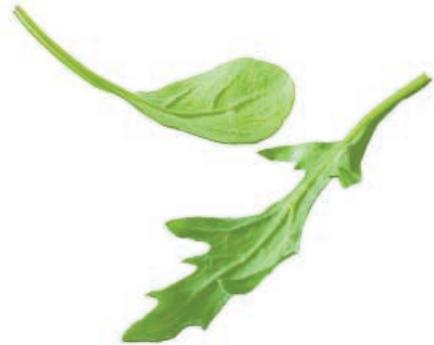


- **Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis**
Sie bekommen das Besondere
– aber zu einem bezahlbaren Preis und mit Festpreisgarantie
- **Viel Erfahrung**
Wir beraten Sie in allen Fragen rund um Ihr Event
– wir denken für Sie mit, so dass Sie keine Überraschungen erleben und den Tag genießen können
- **Durchgehende Betreuung**
Vom Konzept bis zur Abrechnung
– ein Ansprechpartner und eine konstante Beratung
- **Hohes Niveau und breite Leistungspalette**
Wir passen unsere Leistungen an Ihre Wünsche an
– egal ob herzhaftes Grillwürstchen oder 5-Gänge-Menü, Konferenzraum oder Festzelt, Pils oder Premiumwein



elegant • originell • rustikal • festlich • klassisch • geschmackvoll • einfach • raffiniert





Es begann mit einem Salat ...

Vor mehr als zehn Jahren begann die Geschichte des PartyCatering Herzig mit einer Salatbestellung, die Matthias Herzig persönlich auslieferte. Der Salat muss geschmeckt haben – denn die Empfehlung des Kunden sorgte für Folgeaufträge, die wiederum viele Empfehlungen und weitere Aufträge bewirkten.

Inzwischen blickt PartyCatering Herzig auf eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte zurück und ist ein gefragter Dienstleister für zahlreiche Veranstaltungen im kleinen oder auch im ganz großen Rahmen.

Wir für Sie

Matthias Herzig (Küchenmeister) und seine Frau Corinna Altmann (Beratung und Organisation) sind Herz und Seele des PartyCatering und stehen Ihnen gern zur Verfügung.

Sie freuen sich über ein erfahrenes und eingespieltes Team mit vielen helfenden Händen, die in den Bereichen Küche, Aufbau, Abbau, Dekoration und Bedienung zupacken und zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.



PartyCatering by Herzig GmbH
Im Langen Streich 32 • 36093 Künzell
Telefon 0661 / 9 42 98 54 • Telefax 0661 / 9 42 98 55
herzig@herzig-catering.de • www.herzig-catering.de

