

speisen
macherei

catering & event

A close-up photograph of two dark, glossy olives and a sprig of fresh rosemary resting in a shallow white dish filled with a vibrant yellow liquid, likely olive oil. The lighting is soft, highlighting the textures of the olives and the green needles of the herb.

Auf den Geschmack gebracht!



Zwanzig spannende Jahre Gastronomie und tausende begeisterte Gäste.

Individuelle Vorstellungen in Form eines perfekt inszenierten Events zu realisieren, ist für uns tägliche aber nicht alltägliche Profession. Entsprechend motiviert gehen wir an das Thema heran.

Ob Sie eine kleine, ganz private oder eine Großveranstaltung planen, wir begleiten Sie von Anfang an und unterstützen Sie, so weit Sie es wünschen.

Detaillierte Planung und die perfekte Umsetzung ist auch bei 2000 Gästen immer wieder eine Herausforderung, aber wir nehmen uns Zeit diese Herausforderung zu meistern.

Einzigartige kulinarische Geschmackserlebnisse, ausgesuchte Locations und deren Ausstattung, mitreißende Rahmenprogramme - wir kümmern uns um jedes Detail.

Langjährige, wunderbare Partner, die entsprechend Ihrer Vorgaben mit uns Hand in Hand arbeiten, spielen hierbei eine große Rolle. Für Sie heißt es aber in jedem Fall, dass es nur einen Ansprechpartner gibt, der alle Fäden zusammenhält und Sie durch Ihre Veranstaltung begleitet.



Vom Einfachen das Beste.

Eine der wichtigsten Zutaten jeder Veranstaltung ist das Essen. Clemens Faber, Küchenchef und seit 13 Jahren Inhaber des Kleinen Gesellschaftshauses sowie der speisenmacherei, ist Koch mit Leib und Seele. Nur wer wie er sein Handwerk gelernt, beherrscht und tagtäglich präzisiert kann auch aus einfachen Zutaten das Beste kreieren. Sein Credo: *Genuss ist ein sinnliches Erlebnis und genau deswegen ist dieses Erlebnis extrem persönlich.*

Beste Zutaten.

Clemens Faber ist als Euro-Toques-Sterne Koch zertifiziert und kocht entsprechend seinem Anspruch nur mit frischen, natürlich erzeugten Produkten. Ökologische Nachhaltigkeit, sensibler Umgang mit der Natur sind für ihn und sein Team Faktoren die beim Einkauf der Produkte kompromisslos umgesetzt werden.

Für jeden Geschmack die Richtigen.

Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung stellt Clemens Faber passend zu Ihrer Veranstaltung die richtige Küchencrew zusammen. Ob klassisch, molekular, euro-asiatisch, für jeden Wunsch steht ein Team professioneller Köche an seiner Seite. Entsprechen seiner Philosophie und unter seiner Leitung werden für Sie und Ihre Gäste kulinarische Hochgenüsse kreiert.

Die leckeren Variationen der speisenmacherei.

Menü

Perfekt abgestimmte Menüs, die sich in die Choreografie Ihrer Veranstaltung einfügen. Vom Mittsommernachtsmenü unter illuminierten Bäumen im Garten bis zum Galamenü in ausgesuchten Locations, hier ist die Erfahrung in Zubereitung und Logistik des Küchenteams einfach unbezahlbar.

Buffet

Klassische Buffets mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert, aber auch landesspezifische Varianten – je nach Thema Ihrer Feier werden wir für Sie das Richtige finden.

Show Cooking

Den Köchen zusehen, wie sie ihr Handwerk meistern. Das können Sie täglich im Fernseher verfolgen oder live bei Veranstaltungen mit der speisenmacherei.

Marktplatz des Genusses

Bummeln Sie von Marktstand zu Marktstand und lassen Sie sich und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen. Marktattraktionen wie zum Beispiel Feuerspucker und „Strassenmusiker“ runden dieses Erlebnis ab. Diese Form der Speisenpräsentation bietet sich bei Veranstaltungen von mindestens 300 Gästen an.

Smart Serv

Die smarte, junge Lösung, wenn es schnell gehen muss. Heiße und kalte Speisen werden in kultigen Kartonboxen aus einem Bauchladen angeboten. Dieses Catering bietet sich für Großveranstaltungen ab 500 Personen an.

Fingerfood

Die kommunikativste Form, den Gästen kleine Köstlichkeiten anzubieten. Die Gäste bedienen sich wie an einem Buffet oder die Speisen werden von den Servicemitarbeitern als flying Buffet serviert.





Ein Fest lebt nicht vom Essen allein.

Erlesene Speisen sind einer der Höhepunkte jeder Veranstaltung. Doch genauso wichtig sind Ort, Ausstattung, und Unterhaltung – einfach das ganze Drum und Dran, ohne das es einfach nicht geht.

Das ganze Drum und Dran

Ort

Bei Ihnen zu Hause? In einem Museum? In einem Schloss? In einer Halle mit besonderem Flair? Sie möchten auf dem Wasser feiern? An Ihrem Messestand oder mitten im Park? Egal wo – wir kochen überall.

Ausstattung und Dekoration

Bei der Ausstattung Ihrer Veranstaltung können Sie sich auf uns verlassen. Wir kümmern uns um Mobiliar, Geschirr und Besteck, Floristik, Ton und Technik. Und Sie freuen sich auf Ihr Event.

Personal

Persönlichkeit, Kompetenz, Zuverlässigkeit und Freude an zufriedenen Gästen – das zeichnet unsere Mitarbeiter aus. Dabei verstehen wir uns als absolute Dienstleister. Neben leidenschaftlichen Köchen und engagiertem Service stellen wir auch gerne Mitarbeiter für Kundenbetreuung, Garderobe, Security und medizinische Versorgung.

Unterhaltung

Im Mittelpunkt Ihrer Veranstaltung stehen Ihre Gäste und deren Unterhaltung. Deshalb wünschen wir Ihnen nicht nur „Gute Unterhaltung“ – wir sorgen dafür. Dem Anlass entsprechend vermitteln wir Ihnen Künstler jeder couleur.



**speisen
macherei**

catering & event

Auf den Geschmack gekommen?

Jede Veranstaltung ist so individuell wie Sie oder Ihr Unternehmen. Lassen Sie uns darüber reden, wenn Sie entsprechende Pläne haben. Unsere Erfahrung ist unbezahlbar und dennoch ist die Beratung für Sie kostenlos.

speisenmacherei **Telefon: +49 4101 20 99 90**
Ehmschen 2 **E-Mail: info@speisenmacherei.de**
25462 Rellingen **Internet: www.speisenmacherei.de**