

CATERING FÜR UNTERNEHMEN

Der Gesellenhaus Geschäftskundenservice – für jeden geschäftlichen Anlass bieten wir die perfekte gastronomische Begleitung.

Ob Produktschulung, Kundenempfang oder Mitarbeiterversammlung: wir liefern Frühstück zum Auftakt der Ganztagesveranstaltung, einen herzhaften Imbiss zur Mittagspause oder Süßes zum Kaffee. Warme und kalte Snacks, feines Fingerfood, rustikale Platten, oder was auch immer Sie wünschen! Zuverlässige und unkomplizierte Durchführung mit flexiblen Liefer- und Abholzeiten.

Auf Wunsch vereinbaren wir einen Ortstermin und beraten Sie zu einem geeigneten Bewirtungskonzept – Ihrem Anlass entsprechend und den räumlichen Gegebenheiten angepasst.

- Leistungen**
- Speisen-Lieferservice
 - Verleih von Geschirr, Besteck, Gläsern
 - Verleih von Stehtischen, Buffettischen und Stühlen
 - Bereitstellung aller benötigten Ausstattungsgegenstände
 - Bereitstellung eines Profi-Kaffeefullautomaten
 - Zeltverleih
 - Bewirtung vor Ort mit Speisen und Getränken durch geschulte Servicekräfte
 - Kochen vor Ort
 - Messecatering an allen deutschen Standorten
 - Planung und Konzeptionierung von Firmenevents
 - Kooperation mit Partnern der Bereiche Kühltechnik, Licht- & Tontechnik, Bühnenequipment

- Speisen**
- Fingerfood
 - Bunte Sandwiches, belegte Schnittchen und Brötchen
 - Rustikale Platten mit Käse, Schnitzeln, Frikadellen & Co.
 - Räucherspezialitäten
 - Antipasti und Salate
 - Burgervariationen
 - Deftige Eintöpfe, klassische und besondere Suppen, leckere Schöpfgerichte
 - Kalte und warme Buffets – traditionell, themenbezogen, zum Wunschmotto
 - Quiches und Tartes, herzhaft oder süß
 - Vielfältige Brotkörbe
 - Dips, Aufstriche und Saucen
 - Desserts, Gebäck, Kuchen und Torten

- Anlässe**
- | | |
|------------------------|----------------------|
| · Infoveranstaltung | · Geschäftseröffnung |
| · Schulung | · Firmenjubiläum |
| · Kundenempfang | · Ein- bzw. Ausstand |
| · Showroom-Event | · Abschluss |
| · Hausmesse | · Jubiläumsfeier |
| · Vorstandsversammlung | · Neujahrsempfang |
| · Konferenz | · Sommerfest |
| · Tagung | · Weihnachtsfeier |

Unser Geschäftskundenservice steht Ihnen an allen Wochentagen zu Verfügung!
Bitte sprechen Sie uns frühzeitig an, damit wir Sie persönlich und individuell beraten und Ihren Auftrag einplanen können.



FIRMENVERANSTALTUNGEN IM GESELLENHAUS

Gerne begrüßen wir Sie, Ihre Mitarbeiter und Kunden zu jedem geschäftlichen Anlass in unseren Räumlichkeiten.

Ehren Sie Ihre Jubilare im feierlichen Rahmen unseres Speisesaales beim eleganten Menü, begrüßen Sie Ihre Kunden zum Neujahrsempfang bei Sekt und Häppchen oder beginnen Sie die Weihnachtsfeier mit Ihren Mitarbeitern bei einem Glühwein am Lagerfeuer. Wir machen Ihre Feier besonders!

Feiern und Empfänge in bis 100 Personen in unseren Räumlichkeiten, Sommerparties mit optionalem Festzelt in unserer Gartenwirtschaft bis 140 Personen.

Tagen in schönem Ambiente – für informative Veranstaltungen verwandelt sich unser Speisesaal in einen Tagungsraum für bis zu 45 Teilnehmer, je nach Bestuhlung. Parlamentarische Sitzordnung oder Stuhlreihen, Blockform oder T-Tafel, Stuhlkreis oder Einzeltische.

IHR MESSEAUFTTRITT AN EINEM DEUTSCHEN MESSESTANDORT – NEHMEN SIE UNS MIT!

Zu einem gelungenen Messeauftritt gehört eine gute Bewirtung Ihrer Kunden. Das Gesellenhaus-Team kümmert sich professionell und zuverlässig um das leibliche Wohl Ihrer Besucher und Mitarbeiter auf dem Messestand und sorgt für einen reibungslosen Ablauf. Sie können Ihre volle Aufmerksamkeit den Kunden widmen und müssen keine Personalkapazitäten für die Bewirtung aufwenden.

Wir verfügen über 20 Jahre Messeerfahrung. Gerne beraten wir Sie individuell zu einem geeigneten Bewirtungskonzept und stehen mit Rat und Tat zur Seite!

- Standcatering auf Fachmessen innerhalb Deutschlands
- Kooperationspartner an den Messestandorten
- Ausstattung der Standküche
- Zubereitung frischer, der Messe angepasster Speisen und Getränke
- Standparty oder Showcooking auf dem Messestand
- Give Aways
- Kulinarische Begleitung von Hausmessen an Ihrem Geschäftsstandort
- Speisenlieferungen oder Komplettbewirtung inklusive Personal
- Tageszeitenangepasste Bewirtung während des Messetages
- Kundenevents in Ihrem Showroom
- Persönliche Beratung vor Ort
- Sorgfältige Planung und Vorbereitung im Vorfeld, Nachbereitung

