



Der passende Partner für Ihre Veranstaltung im hartmanns

Facts

- Unternehmungsgründung 1930
- Partyservice seit 1959
- Bis zu 1.200 Veranstaltungen/Jahr
- Catering Marktführer in Europa
- Bis zu 250.000 Gäste pro Jahr
- Familiengeführtes Unternehmen
- 2 Sterne Restaurant @ BMW Welt

Full-Service Dienstleister

Wir kümmern uns auch um:

- Speisenkonzepte
- Getränkeauswahl
- Dekorationsangebot
- Mobiliar & Einrichtung
- Küchenequipment
- Zelte oder Hütten

Die Planung Ihrer Veranstaltung & Corona/Covid 19

- Unterstützung bei der Erstellung von Hygienekonzepten
- Zeichnung von Raumplänen
- Unterstützung bei Genehmigungen von Veranstaltungen
- Einhaltung von aktuellen Hygienevorschriften
- Möglichkeit der Organisation von Corona-Tests

Nachhaltigkeit

- Kontrollierte Herkunft unserer Produkte
- Überwiegend regionale Lieferanten & saisonale Lebensmittel
- Verantwortungsbewusstes Handeln
- Schonende Zubereitung → Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen
- Vegane- & BIO Menüs
- Link: [Käfer GOES GREEN](#)

Käfer Klassiker

Fingerfood

Mini Falafel | Rote Bete Hummus

Würfel vom gebeizten Alpen-Lachs
Gartengurke | Dill

Beef Tartar | Cognac | Malzbrot

Beerentartelletes



Vorspeisen

ZIEGENKÄSE

Kichererbse | Chicorée |
Walnussdressing

GEBEIZTER SEESAIBLING

Apfel | Staudensellerie |
Limonencreme | Gewürzerde

INGWERCHICKEN

Limonencouscous | Koriander | Gurke

Käfer Klassiker

Hauptgänge

RAVIOLI FEIGE

Pecorino | Rucolaschaum

LOUP DE MER

Artischockengemüse
Petersilienmousseline |
Oliventapenade

FLANKSTEAK

Süßkartoffel | Edamame | Jus



Desserts

SCHOKOLADENKUCHEN

marinierte Beeren | Himbeersorbet

KÄFER HIMBEERTRAUM

CRÈME BRULÉE

Pistaziencrunsh



Ihr persönlicher Kontakt

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung im hartmanns München.

Sehr gerne erstellen wir Ihnen hierfür ein Angebot mit zugehörigem Speisenkonzept.

Dabei stehen wir mit unseren Werten Einzigartig, Liebenswert, Überraschend, Hochwertig, Emotional für Dienstleistungen auf höchstem Niveau. Für diesen Qualitätsanspruch arbeiten wir mit unseren Lieferanten und Mitarbeitern jeden Tag.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Kontaktaufnahme und würden Sie gerne bei Ihrer Veranstaltung unterstützen.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Herzliche Grüße,

Yannick Blumenau

Projektleiter

Käfer Service GmbH

Tel.: +49 89 4168 225

Mobil: +49 176 14168 225

Mail: y.blumenau@feinkost-kaefer.de

