

ideen | magazin

FÜR IHRE ERFOLGREICHE VERANSTALTUNG

KÖHLER'S

CATERING

WIR BRINGEN'S

PARTYSERVICE & VERANSTALTUNGEN

Köstliche Buffets

Flying Buffets

Festliche Menus

Canapés & Co

Feines Fingerfood

Der schönste Tag
im Leben

Fleisch auf Feuer

Tagung | Kongress |
Messe

Full Service Catering

Eventmanagement

Locations

Equipment & Logistik



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

es ist und bleibt spannend zu sehen, wie sich der Veranstaltungsmarkt entwickelt. Trends kommen und gehen, Veranstaltungsformate und Genussgewohnheiten wandeln sich.

Manches hat jedoch Bestand: Qualität, Frische und handwerkliches Können. Auch Eigenschaften wie Zuverlässigkeit, Verbindlichkeit und Pünktlichkeit kommen nicht aus der Mode. Daran halten wir fest, ohne auf jeden Zug aufzuspringen.

Was jedoch neu und gut ist, nehmen wir nur zu gerne auf. Zum Beispiel erfreuen sich raffiniertes Fingerfood und abwechslungsreiche Flying Buffets immer größerer Beliebtheit. Auch die Entwicklung weg von statischen „Buffetstraßen“ hin zu erlebnisreichen Food-Stationen mit Marktflair, Streetfood-Modulen und Live Cooking hält an. Hier sind wir sehr gerne mit dabei. Dabei vernachlässigen wir selbstverständlich nicht die klassische Kunst traditionelle Buffets und stilvolle Menus zu komponieren, die Gaumen und Auge erfreuen.

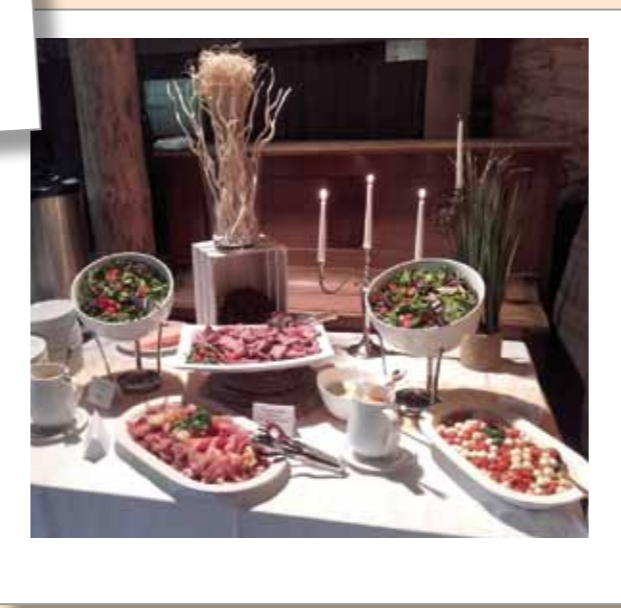
Unser Team aus gestandenen Profis bringt jede Veranstaltung zum Erfolg. An allen Stabspositionen stehen erfahrene Mitarbeiter mit Übersicht und der manchmal nötigen Gelassenheit. Ob Küche, Service oder Logistik – verlassen Sie sich darauf!

Größte Sorgfalt und Liebe zum Detail ist uns bei der Zubereitung der Speisen ebenso wichtig, wie bei der Planung und Durchführung einer kompletten Veranstaltung.

Bei Qualität und Frische gibt es für uns keine Kompromisse. Nachhaltiges Wirtschaften und absolute Kundenzufriedenheit stehen stets an erster Stelle. Unser Ziel ist, Ihre Erwartungen nicht nur zu erfüllen sondern zu übertreffen.

Familienfest oder Großveranstaltung: Auf den folgenden Seiten haben wir viele Ideen rund um Ihre erfolgreiche Veranstaltung zusammengestellt.

Viel Freude beim Stöbern wünschen
Ihr Andreas C. Köhler und Team



KÖHLER'S
CATERING
WIR BRINGEN'S
Krifteler Straße 6
65719 Hofheim am Taunus
Tel. +49 (0) 61 92 / 2 00 49 16
Fax. +49 (0) 61 92 / 2 00 49 17
info@koehlerscatering.de
www.koehlerscatering.de



26 Festliche Menus stilvoll genießen



12 Köstliche Buffets individuell und abwechslungsreich



06 Canapés & Co



idee | Desserts süße Verführung 21



28 Der schönste Tag im Leben rundum sorglos



24 Fleisch auf Feuer



Feines Fingerfood modern und trendig 08



38 Location gesucht?



inhalt

UNSER ANGEBOT

06 CANAPÉS & CO

08 FINGERFOOD & FLYING BUFFET

12 KÖSTLICHE BUFFETS

- Classic
- Mediterran
- Bavaria
- Herrliches Hessen
- Gala
- Weihnachten
- Vegetarisch / Vegan

17 IDEE | INZELKOMPONENTEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

- Vorspeisen
- Suppen
- Hauptgerichte
- Desserts

22 LIVE COOKING

24 GRILLBUFFETS

26 FESTLICHE MENUS

28 HOCHZEIT – DER SCHÖNSTE TAG

- Hochzeitsbuffet
- Hochzeitsmenu

34 BUSINESS | KONGRESS | TAGUNG

- Tagungspauschale
- Weihnachtsfeier

37 FULL SERVICE

- Location gesucht?
- Servicekräfte
- Ausstattung
Geschirr, Besteck, Gläser
Technik, Dekoration
- Getränke
- Rahmenprogramm

42 VERANSTALTUNGS-CHECKLISTE

43 Allgemeine Geschäftsbedingungen

43 Impressum

Canapés & Co



Fotos: ©Veranstalter | ©Pixabay | Fotolia | Hetzia



Canapés

Reich belegt und ansprechend garniert

Canapés sind nach wie vor die beliebtesten Häppchen, um einen Empfang oder Umtrunk zu begleiten.

In wenigen Bissen von der Hand in den Mund und damit genug Freiraum zum Anstoßen, Händeschütteln und Netzwerken

Tipp vom Küchenchef

Gerne bereiten wir aus diesen Varianten auch belegte Minicroissants, Ciabatta, Focaccia oder Baguettes zu.



MIT FLEISCH

- Mett mit Zwiebeln
- Mailänder Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- Zarter Kochschinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Medaillons vom Schweinefilet
- Medaillons vom Kalbsfilet
- Medaillons vom Rinderfilet
- Rosa gebratene Entenbrust

MIT FISCH ODER MEERESFRÜCHTEN

- Norweger Rauchlachs
- Kaltgeräucherter 7-Pfeffer-Lachs
- Graved Lachs
- Gebeizter Caipirinha-Lachs
- Lachstatar
- Geräucherte Forelle
- Geräucherter Heilbutt
- Marinierte Garnelen

MIT KÄSE UND VEGETARISCH

- Verschiedene Sorten Schnittkäse wie Edamer oder Emmentaler etc.
- Camembert oder Tortenbrie
- Blauschimmelkäse
- Tête de Moine
- Kräuterfrischkäse
- Spundekäs'
- Frischkäse mit getrockneten Tomaten
- Tomate & Mozzarella

VEGAN



- Hummus und gegrillte Paprika
- Tomatencreme und marinierte Zucchini
- Gelbe Linsencreme und getrocknete Tomaten
- Gegrillte Auberginen mit Pesto





Fingerfood & Flying Buffet

Kleine Häppchen mundgerecht gespießt oder im Gläschen

Fingerfood – modern, klein und fein. Herzhafte und auch süße Leckereien mundgerecht am Spieß oder in kleinen Gläschen. Beliebt als Appetithappen bei Empfängen, als Hauptdarsteller bei kalten Buffets oder „fliegend serviert“, auch in Verbindung mit warmen Hauptgerichten in kleinen Bowls.

Tipp zur Auswahl

3-5 Teile pro Person zum
Empfang oder als kleiner Imbiss

8-10 Teile pro Person als
vollwertiges Lunch
oder Dinner



Fotos: ©Fotografie Schepp | ©Fotografie Hock | ©Veranstalter | ©K&P Computer | ©Provadis

MIT FLEISCH

Kleine Kalbsfrikadellen
in Chilidipp

Mini-Meatball mit Olive und
Kirschtomate

Satéspieß mit Ananas und
Erdnuss-Sauce

Vitello Tonnato als Tramezzini
oder im Gläschen

Spieß von Parmaschinken und
Galiamelone

Wrap-Röllchen mit feinem
Kochschinken
und Kräutercreme

Wrap-Röllchen mit Parma-
schinken, Rucola und Parmesan

Caesar's Wrap – mit Hähn-
chenbrust, Romanasalat und
Parmesan

Roastbeef-Röllchen mit Rucola
und getrockneter Tomate

Minibrötchen mit Roastbeef
und Kräuterremoulade

Rosa gebratene Entenbrust auf
Sellerie-Apfelsalat

Spieß von Minisalami und
Queenolive

Spieß von Ahler Woscht, Olive
und Röstbrotwürfel

Kleine Partyschnitzel mit
Limettencrème

Datteln oder Pflaumen im
Speckmantel

Pikant gefüllte Blätterteigminis

MIT FISCH ODER MEERESFRÜCHTEN

Wrap-Röllchen mit Räucherlachs
und Meerrettichcreme

Microcroissants mit Räucherlachs

Marinierte Riesengarnele auf
Mango-Minzsalat

Forellentatar mit Frischkäse,
Apfel und Gurke

Cocktail von Nordseekrabben
im Gläschen



MIT KÄSE UND VEGETARISCH

Spieß vom Gruyèrekäse mit
Weintraube

Rheingauer Spundekäs' auf
Pumpnickeltaler

Spieß von Kirschtomaten und
Mozzarella mit Pesto

Miniwrap mit Antipastigemüse
und Fetakäse

Microcroissants mit
Tomatenfrischkäse

Gemüsesticks mit Kräuterdipp im
Gläschen

Vitalhappen – Landbrot mit
Tomatencreme und Gartenkresse

VEGAN



Gegrilltes Antipastigemüse mit
Champignon im Gläschen

Mini-Focaccia mit Kichererbsen-
creme und gegrillter Paprika

Karotten-Zucchini-Taler

Knusperbrot mit Linsenmus und
getrockneter Tomate



SÜSSES IM GLÄSCHEN

Frankfurt-Strip am Spieß

Apfel-Tarteletts

Mousse au Chocolat
auf Kirschen

Panna Cotta
mit Himbeermark

Weißer Mousse au Chocolat
auf Apfel-Mangoragout mit
Pistazien

Siehe auch
ideen | desserts
Seite 21

So könnte Ihre Auswahl aussehen

Stehempfang – Cocktailempfang – Get-together



Egal, ob Sie privat feiern,
ein Kundenevent planen oder
Ihre Betriebsfeier organisieren – für jeden
ist etwas Leckeres dabei!



FINGERFOOD BUFFET

8 Teile pro Person
– bunte Mischung

Kleine Kalbfleischfrikadellen
an Chilisauce mit Dillgurke und
Kirschtomate am Spieß

Satéspieß von der
Hähnchenbrust mit Ananas und
Erdnuss-Sauce

Tramezzini Vitello Tonnato
Zartes Kalbfleisch mit pikanter
Thunfischcrème

Marinierte Riesengarnele auf
fruchtigem Mango-Minzsalat

Spieß vom
Gruyèrkäse mit Weintraube

Miniwrap mit gegrilltem
Antipastigemüse und Feta

Wrap-Röllchen mit
Räucherlachs und
Senf-Dillschmand am Spieß

Knuspriges Baguette

Panna Cotta mit Himbeermark
und Heidelbeeren

Fotos: Fotolia@bilderstoeckchen | @Provadis | @Veranstalter | @Pixabay



DAS KOMMT UNS SPANISCH VOR!



TAPAS

Datteln im Speckmantel

Manchego mit Feigen

Riesengarnelen in Chilisauce

Mini-Sepia

in Kräuter-Knoblauchöl

Serranoschinken auf Melone

Fleischbällchen in
Tomatensauce mit Thymian

Chorizo mit Oliven

WENN DER PLATZ FÜR DAS BUFFET KNAPP IST

FLYING BUFFET

Caesar's Salad mit Hühnchen,
Romanosalat, Crôutons,
Parmesan und pikantem
Dressing im Tumbler

Sashimi vom Thunfisch mit
Sesam, Sojalack und Ingwer

Türmchen vom Antipasti-
gemüse mit Champignon
und Olive

Mediterrane Brötchen und
Laugenkonfekt

Rinderfiletwürfel in Morchel-
sahne mit Minisemmelknödel

Gebratenes Zanderfilet auf
Rahmblattspinat

Vegetarische Ravioli mit
Frischkäsefüllung und
Basilikumschaum

Frankfurt-Strip auf
Johannisbeersauce und
frische Beeren

Kundenstimmen

„Es war alles perfekt! Sehr
schön eingedeckt, ein
leckeres Buffet aufgebaut
und von allem reichlich
vorhanden.“

Buffets

individuell und vielfältig

Buffets bieten eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Für jeden Geschmack etwas dabei, kulinarische oder kulturelle Vorlieben sind planbar, Lebensmittel-Unverträglichkeiten können berücksichtigt werden und jeder findet etwas nach seinem Geschmack.

Köstliche Buffets



BUFFET CLASSIC

Norweger Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Kirschtomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Italienischer Landschinken auf Cantaloupemelone

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatars

Auswahl aus dem Brotkorb & Butter

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahm, Spätzle und marktfrischer Gemüseauswahl

Rinderrouladen in Spätburgundersauce, Petersilienkartoffeln und Rotkohl

Schokoladencrème mit kandierten Haselnüssen

Rote Grütze mit Vanillesauce



Fotos: Fotolia@bildschoenes | ©Fotografie Hock | Veransteller | ©K&P Computer | ©WESCO

AUF WUNSCH

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Fruchtsauce mit Baguette.





BUFFET MEDITERRAN

- Mozzarella di Bufala mit San Marzano Tomaten und DOP Olivenöl

- Vitello Tonnato
- Zartes Kalbfleisch mit pikanter Thunfisch-Kapernsauce

- Gegrilltes und hausmariniertes Antipastigemüse mit Mailänder Salami

- Rucola mit gebratenen Austernpilzen und Parmesanspänen

- • •

- Auswahl aus dem Brotkorb & Basilikumfrischkäse

- • •

- Ganzes Schweinefilet im Parma-Salbeimantel mit Merlotjus, Rosmarinkartoffeln und marktfrischem Gemüse

- Gebratene Filets vom Lachs auf Krebsrahmsauce mit Kräutertagliatelle und marktfrischem Gemüse

- Vegetarische Crespelle auf Tomatenragout mit Mozzarella gratiniert

- • •

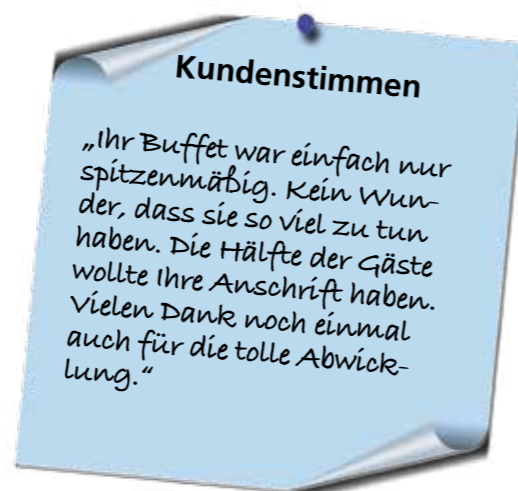
- Panna Cotta mit Himbeermark

- Mascarponecrème auf Apfel-Mangoragout



MARKTFRISCHES GEMÜSE

zu allen Buffets reichen wir drei bis vier Sorten frisches und saisonales Gemüse.



Kundenstimmen

„Ihr Buffet war einfach nur spitzenmäßig. Kein Wunder, dass sie so viel zu tun haben. Die Hälfte der Gäste wollte Ihre Anschrift haben. Vielen Dank noch einmal auch für die tolle Abwicklung.“

BUFFET BAVARIA

- Mild gesalzene Spiralen vom Radi

- Obazda mit Laugengebäck

- Scheiben vom Backschinken mit Radieschenvinaigrette

- Nürnberger Rostbratwürstl-Salat

- Spitzkohlsalat mit Kümmel

- Pellkartoffelsalat mit ausgelassenem Speck

- Schafmälchen (Feldsalat) mit Crôutons und Kartoffeldressing

- • •

- Mini-Brezn, Frankenlaib & Schnittlauchbutter

- • •

- Zarte Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und marktfrischem Gemüse

- Gebratene Schupfnudeln mit Speck auf Rahmsauerkraut

- • •

- Bayrisch' Crème mit Hiffenmark

- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce



Fotos: Fotolia@printemps | Fotolia@petrabarz | ©fritz | Fotolia@igorNorman | Fotolia@Karepa | Fotolia@Marek Gottschalk | Veranstalter

BUFFET HERRLICHES HESSEN

- Spundekäs' mit Salzgebäck

- Wisperforelle aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

- Halbe gekochte Eier im Kressebett mit Original Frankfurter Grüner Sauce

- Handkäseecken mit Musik

- Ahle Woscht mit Röstbrot und Dillgurken

- • •

- Rheingauer Landbrot, Laugenkonfekt & Butter

- • •

- Gegrillter Rheingauer Winzerschinken an Spätburgunderjus mit Butterbandnudeln und marktfrischem Gemüse

- Zarter Tafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Karottengemüse

- • •

- Griesflammerie mit Kirschragnet

- „Äbbelränzjer“

- Gebackene Apfelinge mit Zimt, Zucker und Vanillesauce

- • •

- • •

- Mousse au Chocolat mit Kapstachelbeere

- Key-Lime Cake auf Keksknusperboden

- Schwarzwälder Kirsch-Dessert



GALA-BUFFET

- Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle und Heilbutt mit Senf-Dillschmand

- Caesar's Salad
- Knackige Romanasalatherzen mit Crôutons und Parmesan in pikantem Dressing

- Marinierte Riesengarnelen und zarter Oktopus auf Fenchel-Orangensalat

- Hähnchenbrust „Tandoori“ auf Gemüse Cous Cous mit Minze

- Rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken auf Artischockenherzen mit Kräutercreme

- • •

- Duftende Auswahl aus dem Brotkorb & Frischkäsecreme von getrockneten Tomaten und Butter

- • •

live tranchiert

- Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Edelpilzrahm, Kartoffelgratin und marktfrischer Gemüseauswahl

- Filets vom grillierten Seeteufel an Limoncellobutter mit Romanescoröschen und Kräuterbandnudeln

- Vegetarisch gefüllte Gnocchi in Salbeibutter an Tomatensauce

- • •

- Mousse au Chocolat mit Kapstachelbeere

- Key-Lime Cake auf Keksknusperboden

- Schwarzwälder Kirsch-Dessert

AUF WUNSCH

Gerne stellen wir Ihr Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

WEIHNACHTSBUFFET

- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen
- Luftgetrockneter Rehschinken auf Chicorée mit Orangendressing
- Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle, Makrele und Sahnemeerrettich
- Feine Edelpilze in Balsamico Marinade



Kundenstimmen

„Wenn wir zukünftig wieder ein Catering brauchen, so werden wir ohne Zögern auf Sie zukommen. Es hat einfach alles gepasst.“

- Auswahl aus dem Brotkorb
- Demi-Sel Beurre & Kräuterbutter

- Zarter Gänsebraten mit eigener Sauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
- Festtagsroulade in Rotweinsauce mit Spätzle und marktfrischer Gemüseauswahl

- Vegetarische Gemüseteigtaschen auf cremigem Rahmblattspinat

- Schoko-Nußkuchen auf Zimtkirschen mit weißer Mousse
- Kokos-Panna Cotta mit Rumorangen



VEGETARISCH / VEGAN



- Gegrillte und marinierte Antipastigemüse mit Oliven (vegan)



- Rucola mit gebratenen Austernpilzen und Parmesanspänen

- Landsalat mit Tomaten, Paprika und Gurken in Kräuterdressing (vegan)

- Cherrytomaten mit Mozzarellakügelchen und Basilikumpesto

- Cous Cous mit Gemüsewürfeln, Rosinen und Minze (vegan)

- Auswahl aus dem Brotkorb

- Thailändisches Curry mit frischem Gemüse und Kokosmilch mit Basmatireis (vegan)

- Vegetarische Gemüseaultaschen auf Rahmblattspinat

- Linsenbratling auf saftigem Ratatouille (vegan)

- Frischer Fruchtsalat mit Limette und Vanille

- Passionsfrucht mousse auf Schokoknusperboden

ideen | einzelkomponenten

Haben Sie bei den Buffets noch nicht das Richtige gefunden, dann stellen Sie sich hier Ihre individuelle Auswahl zusammen.





ideen | vorspeisen

- Kirschtomaten mit Babymozzarella, Basilikum, Balsamico und Olivenöl
- Mozzarella di Bufala mit San Marzano Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Aceto Balsamico
- Variation vom gegrillten & hausmarinierten Antipastigemüse
- Frankfurter Grüne Sauce mit gekochten Eiern
- Minimeatballs mit Sweet-Chili-Dip
- Rosa gebratene Entenbrust an Sellerie-Apfelsalat
- Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit pikanter Thunfisch-Kapern-Sauce
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Artischockenherzen mit Kräutercreme
- Parmaschinken auf Cantaloupemelone und Physalis
- Taunusforelle aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich
- Norweger Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
- Variation vom Räucherfisch mit Norweger Rauchlachs, Wisperforelle und Heilbutt mit Senf-Dill-Sauce
- Cocktail von fangfrischen Nordseekrabben mit Äpfeln und Dill
- Riesengarnelen auf Mango-Minz-Salat im Gläschen



Fotos: Fotolia@weyo | Fotolia@Ruslan Mitin | Fotolia@Marek Gottschalk | Veranstalter | Pixabay

ideen | suppen



- Festtagssuppe mit Markklößchen und Streifen vom Wurzelgemüse
- Kartoffel-Gemüsesuppe vegetarisch oder mit Würstchen
- Kartoffel-Steinpilzsuppe mit geräucherten Schinkenwürfeln
- Pikante ungarische Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch
- Tomatencrèmesüppchen mit Mozzarella und Basilikum
- Rote-Linsen-Kokossuppe (vegan)
- Kürbis-Apfelsüppchen
- Karotten-Ingwersuppe

Kundenstimmen

„Das Essen war wirklich der Hit, da kann man nur gratulieren.“



ideen | Hauptgerichte



Fotos: Fotolia@ExQuisine | Veranstalter | Pixabay

MIT FLEISCH

- Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm oder milder Pfefferrahmsauce mit Spätzle
- Ganzes Schweinefilet im Parmaschinken-Salbei-Mantel auf Tomaten-Oliven-Ragout mit Tagliatelle
- Spanferkelkeule mit Altbiersauce und Semmelknödel
- Saftiger Winzer-Schinken mit Spätburgundersauce und Kartoffelpurée
- Spießbraten mit Thymiansauce und Röstkartoffeln
- Zart geschmorte Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Festtagsnudeln
- Hüttenrindergulasch mit gebratenen Schupfnudeln
- Rindfleischtopf Provençal mit Schalotten, Rosinen, Kräutern, Rotwein und Rosmarinkartoffeln
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Butterspätzle
- In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Butterbandnudeln
- Ganzes Argentinisches Roastbeef an Merlot-Rosmarin-Jus mit Kartoffelgratin
- Simmentaler Bullen-Rinderfilet an Barolojus mit Kartoffelkuchlein
- Kalbsrücken im Kräutermantel an milder Sauce vom Grünen Pfeffer mit Gnocchi
- Kalbsfilet an Sauce Café de Paris mit Kartoffel-Selleriestampf
- In Rotwein geschmorte Lammkeule mit Schupfnudeln

MIT GEFLÜGEL

- Tranchen von der Hähnchenbrust mit Champignons und Zucchiniwürfeln in Sauce Provençal mit Hochzeitsnudeln
- Gebratene Maispouardenbrust mit Tomatenrahm und Rosmarinkartoffeln
- Coc au vin mit Kartoffel-Selleriepurée
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangensauce mit Buttergnocchi
- Chicken Tikka Marsala mit indischem Gewürzreis

MARKTFRISCHES GEMÜSE

Zu allen Hauptgerichten
reichen wir eine Auswahl
an frischem und
saisonalen Gemüse.

MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

- Ganze Seite vom Fjord-Lachs auf Safran-Crème-Gemüse mit Basmatireis
- Filets vom Norweger Lachs an Krebsrahmsauce mit Tagliatelle
- Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Dillkartöffelchen
- Medaillons vom Seeteufel an Limettensauce mit Kartoffelschnee
- Riesengarnelen auf Tomatenbutter mit Safranreis
- Calalou-Garnelenpfanne mit Gemüse und Kokossauce



VEGETARISCH ODER VEGAN



- Pikantes Kichererbsencurry mit indischem Gewürzreis *(vegetarisch oder vegan)*
- Gemüsemaultaschen auf Rahmblattspinat
- Ratatouille mit Fetakäse überbacken
- Knackiges Gemüse in Thai-Currysauce mit Kokosmilch und Ingwer mit Duftreis *(vegetarisch oder vegan)*
- Rigatoni Verdure mit pikanter Gemüse-Tomaten-Sauce
- Gemüselasagne mit Mozzarella gratiniert
- Lasagnette oder Crespelle mit Spinat und Ricotta auf Tomatenragout mit Mozzarella gratiniert
- Nudeln aus dem Parmesan

ideen | desserts



- Panna Cotta mit Himbeermark
- Kokos-Panna Cotta mit Rumorangen
- Mousse au Chocolat mit Kapstachelbeere
- Mousse au Chocolat Blanc mit Mangoragout
- Fruchttige Mangomousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne
- Crème Brûlée mit frischen Beeren
- Bayrisch' Crème mit Hiffenmark
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Vanillepudding mit Schokoladensauce
- Mascarponecrème mit Aprikosenragout
- Key-Lime Cake auf Knusperboden
- Grießflammerie mit Kirschragout
- Frischer Fruchtsalat mit Vanille und Limetten
- Tiramisù
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Pflaumen
- Gebackene Apfelringe mit Zimt, Zucker und Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Crêpes mit Schokocrème



LIVE COOKING

Der Trend im Eventcatering! Ob eine einzelne Station, als Highlight zu einem Buffet oder als Markt-geschehen, durch das Ihre Gäste kulinarisch schlendern. Vieles ist möglich. Wir beraten Sie gerne.



PAELLA-STATION

Gemüse, Hühnchen und Meeresfrüchte mit Safranreis oder vegetarisch

PASTA-STATION

Nudeln aus dem ganzen Parmesan mit Trüffelrahm oder Tomaten-Olivenragout oder Salbeisahne



BREZEL-STATION

Laugnbrezeln – knusprig aus dem Ofen



WAFFEL-/CRÊPE-STATION

frisch gebackene Waffeln oder Crêpes mit verschiedenen Toppings wie Sahne, Nutella, Kirschen



BURGER-STATION

mit frischen Burger Buns, Rindfleischpatties oder vegetarischem Kartoffelgemüserösti – mit Laugnbuns und Pulled Pork oder Pulled Turkey



WOK-STATION

frisch gewokt mit Hähnchen, Rind, Garnelen oder vegetarisch



FLAMMKUCHEN-STATION

klassisch belegt mit Schmand, Speck und Zwiebeln oder Schmand, Käse und Rucola



FLEISCH-STATION

Live tranchiert

Roastbeef, Rinderfilet, Kalbsfilet, Winzerschinken oder Spanferkelkeule



GRILL-STATION

Verschiedene Steaks und Wurstspezialitäten, Spieße, Fisch, Lachs aus dem Buchenspan und Vegetarisches

HOT DOG ODER CURRYWURST-STATION

mit verschiedenen Wurstspezialitäten und Toppings

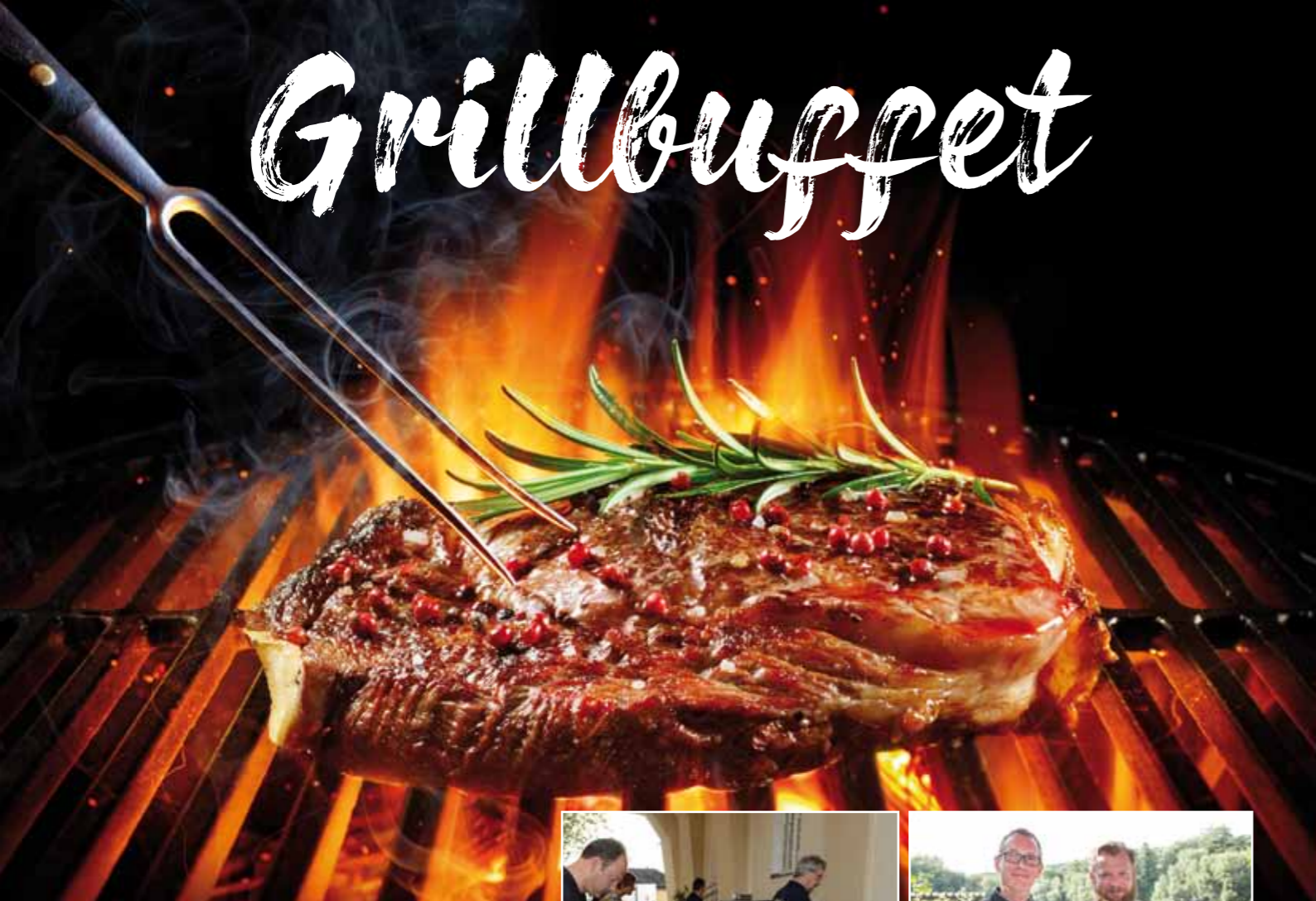


EISBAR

verschiedene Sorten Mövenpick Eis oder Eis am Stiel aus der Truhe



Grillbuffet



Fleisch auf Feuer

Sommer, Sonne, Barbecue!
Laden Sie Ihre Gäste ein, wir kümmern uns um den Rest.

Wir haben alles für Ihr Grillfest –
Festzeltgarnituren, Stehtische,
Hussen, Zapfanlagen,
Pavillons...

GRILLBUFFET BASIC

- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Kräutern
- Nudelsalat mit Karotten, Gurken, Fleischwurst in Joghurtcrème
- Spitzkohlsalat mit Kümmel
- Gurkensalat mit Dillsahne
- ...
- Auswahl aus dem Brotkorb



- Saftige marinierte Schweinenackensteaks
- Wetterauer Bauernbratwurst
- Bifteki – Rindfleischfrikadellen mit Schafskäse
- ...
- Grillsaucen & Kräuterbutter
- ...
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Fotos: Fotolia/RomoloTavoni | ©Sichtstark | ©Veranstalter | ©Pixabay

AMERICAN BARBECUE

- Cole Slaw Salad
- Weißkohl und Möhrenstreifen in Schmand-Salatsauce
- Caesar's Salad
- Knackige Romasalatherzen mit Croutons und Parmesanspänen mit pikantem Dressing
- Mexican Tacco Salad
- Southern Patatoe'n Egg Salad
- Tuna Salad mit Bohnen, Tomaten und Ei in pikantem Dressing
- ...
- Auswahl aus dem Brotkorb
- ...
- Texas Beef Hüftsteaks aus der Bourbon-Marinade
- Spicy Chicken Steaks
- 5 Pepper Rub Schweinesteaks
- Grillkäse mit Paprika
- ...
- Gebutterte Maiskolben
- Baked Potatoes mit Sour Cream
- ...
- Grillsaucen & Kräuterbutter & Guacamole
- ...
- Ben & Jerry's Icecream
- New York Cheese Cake

GRILLBUFFET PREMIUM

- Orientalischer Cous Cous Salat mit Gemüse und frischer Minze
- Bunter Nudelsalat mit Gartenrauke und Pinienkernen
- Mozzarella di Bufala mit saftigen Kirschtomaten und Basilikum
- Griechischer Landsalat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Gurken und Fetakäse
- Hausmariniertes Antipastigemüse mit Champignons
- ...
- Medallions vom Argentinischen Black Angus Rinderfilet aus der Rosmarinmarinade
- Hähnchenbrustfilets „Tandoori“
- Lammkotelettes mit frischem Thymian
- Marokkanische Merguez-Bratwurst
- Mariniertes Garnelenspieß
- ...
- Grillgemüsepfanne mit Olivenöl
- Gewürzkartoffelchen mit Kräuterschmand
- ...
- Grillsaucen & Kräuterbutter
- ...
- Auswahl aus dem Brotkorb



Mövenpick Eisbar – mit verschiedenen Sorten, Saucen und Toppings

Frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert

Ergänzen Sie gerne

Schweinenackensteaks in Paprikamarinade

Spareribs

Rindersteaks aus der Hüfte in Rosmarinmarinade

Roastbeef in Kräuter-Chilimarinade

Pikante Bifteki aus Rindfleisch mit Schafskäse

Rinderfilet mit 5 Pepper Rub

Kalbskotelett in Salbeimarinade

Lammkotelett in Thymianmarinade

Lammrücken

Hähnchenbrust Tandoori, Hähnchen-Chorizospieß, Hähnchen-Tomatenspieß mit Grillkäse

Wetterauer Bratwurst, Winzergriller, Rindswurst, Merguez – pikante Rind-Lammbratwurst

Riesengarnele am Spieß mit Mumbai Curry, Riesengarnelen auf Zitronengras

Lachs im Buchenspan

Grillierter Zander mit Limonenbutter

Festliche Menus



Menu | Das ist gesetzt

MENU? BUFFET? ZWEI BEGRIFFE – OFT VERWIRREND.

Der große Unterschied – das Buffet besteht aus mehreren Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Dargeboten auf einer langen Tafel, schlendern die Gäste entlang und wählen selbst aus der Vielzahl kulinarischer Leckereien. Das Menu jedoch wird immer in mehreren Gängen serviert, eine Vorauswahl wird vom Gastgeber getroffen, die Gäste bleiben sitzen und genießen.

Menu Frühling

Thunfisch Sashimi | Sojalack
 Garnele | Ingwer
 Friséesalat | Zitronengrass dressing
 • • •
 Filet vom Kalb | Kräuterkruste
 Rosmarinjus | Kartoffelgratin
 Frühlingsgemüse
 • • •
 Rhabarber Cheesecake | Erdbeersorbet

Menu Sommer

Gegrilltes Gemüse | Balsamico | Olivenöl
 Riesengarnele | Kräuter | Chili
 Caipirinha-Lachs | Limette | Salsa Verde
 • • •
 Rinderfilet | Rosmarin | Merlotjus
 Kartoffelküchlein | Sommergemüse
 • • •
 Passionsfruchtcrème | Schokoknusperboden
 Frankfurt Strip | Johannisbeeren

Menu Herbst

Burrata | San Marzano Tomaten
 Rucola | Basilikumkresse |
 Pinienkernen
 • • •
 Barbarie Entenbrust | Cassis-Orangen-Sauce
 Süßkartoffelstampf | Schwarzwurzeln
 • • •
 Tiramisù | Bananen Nußbutter Eis

Menu Winter

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola
 Sauce Cipriani | Parmesanflakes
 • • •
 Skreifilet | Safranschaum |
 Linsengemüse
 • • •
 Rehrücken | Wacholderrahm | Waldpilze
 Haselnuss-Spätzle | Speckrosenkohl
 • • •
 Schoko-Nusskuchen | Weiße Mousse au Chocolat
 Kirsch-Zimtragout

Menu Weihnachten

Jakobsmuschel | Riesengarnele
 Wildkräutersalat | Boskop
 • • •
 Kürbis-Ingwersüppchen
 Kokosmilch | Kernöl

HAUPTGANG ZUR WAHL

Brust und Keule der Bauernente
 Jus | Orangen-Rotkraut
 Miniknödel

oder

Loup de Mer im Pergament | Gemüsejulienne
 Kräuterrissolée

DESSERT AUF ÉTAGÈREN

Mini-Schokokuchen auf Zimtkirschen
 mit weißer Mousse au Chocolat

Passionsfrucht Mascarpone
 auf Knusperboden

Crème von weißer Schokolade
 mit Blutorange und Pistaziencrumble



Zu allen Menus reichen wir unsere feine Brotauswahl und verschiedene Butterkreationen.



Der schönste



Kaffee und Kuchen?

Wenn die Trauung um die Mittagszeit stattfindet, ist es sinnvoll am Nachmittag einen Snack zu reichen. Süßes oder Herzhaftes, beides passt.

Aperitif und Häppchen?

Am späten Nachmittag ist ein Aperitif mit entsprechenden Häppchen/Canapés/Fingerfood sehr willkommen. Brautpaar und Gäste hatten bisher einen erlebnisreichen Tag und sind dankbar für eine kleine Stärkung.

Buffet oder Menu?

Meist ist das Buffet, gerne auch mit Live-Cooking-Elementen, die beste Wahl. Ihre Gäste finden eine große Auswahl verschiedener Speisen und jeder bedient sich seinem Geschmack/Vorlieben/Unverträglichkeiten entsprechend. Das Menu wird am Tisch serviert, verläuft weniger lebhaft, bietet allerdings auch weniger Auswahl. Oft reicht auch der Platz in den Locations nicht, um ein Menu vor Ort zuzubereiten.

Getränke?

Bewährt hat sich eine Getränkepauschale. Ganz nach Wunsch auch mit Cocktails, Spirituosen und Kaffeespezialitäten. So ist sichergestellt, dass Ihre Gäste bis in die Morgenstunden mit allen Getränken versorgt sind. Sie erleben keine Überraschungen und behalten die Kalkulationssicherheit.

Hochzeitstorte?

Die Hochzeitstorte servieren wir, wann immer es das Brautpaar wünscht. Die Erfahrung hat gezeigt, dass sie entweder nachmit-

tags beim Kaffee oder zum Dessert die meiste Aufmerksamkeit erfährt.

Mitternachtsimbiss?

Spätestens um Mitternacht, wenn die Tanzbeine erste Ermüdungserscheinungen zeigen, ist eine herzhaft-stärkende Gulaschsuppe oder die allseits beliebte Currywurst finden schnell erste Abnehmer. Es reicht vollkommen aus, den Imbiss für die Hälfte der Gäste zu kalkulieren.

... bei uns in
den besten
Händen!

Auswahl des Caterers?

Der Caterer des Vertrauens wird fast immer auf Empfehlung zufriedener Kunden gewählt. Entweder war man bereits selbst Gast auf einer Veranstaltung oder hat von anderen Gästen Lobendes gehört. Unser Team hat bereits viele Hochzeitsfeiern begleitet und genießt einen sehr guten Ruf. Wichtig ist – vor Erstellung eines Angebotes – ein persönliches Gespräch zu führen, um alle Wünsche und Anforderungen zu erfahren. Dies ist die Grundlage für eine professionelle Beratung sowie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Alles vom Caterer?

Sie entscheiden selbst, welche Bausteine wir zu Ihrem Fest beitragen dürfen. Soll es einfach nur das leckere Buffet sein oder doch das Rundum-Sorglos-Paket? Beachten Sie, dass einiges Organisatorische auf Sie zukommt. Oft nimmt man sich mehr vor, als man bewältigen kann oder Freunde, die sich kümmern wollten, haben plötzlich keine Zeit. Ein halbes Jahr vor dem Termin fühlt man sich in der Lage das Dessert für 80 Personen beizusteuern, wenn es dann an den Einkauf geht stellt man fest, dass der häusliche Kühlschrank doch sehr klein ist.....

UNSER HOCHZEITS KNOW HOW

- Individuelle Beratung und Planungshilfe
- Vermittlung von Hochzeitslocations – siehe Seite 38
- Fingerfood zum Sektempfang – siehe Seite 8
- Köstliche Buffets, festliche Menus – siehe ab Seite 12
- Mitternachtsimbiss
- Ausgesuchte Weine, Fassbier, Cocktails, Kaffeespezialitäten, Sekt, Prosecco, Champagner, etc.
- Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Hussen, ...
- Professionelle Servicemitarbeiter
- Tischdekoration, Menukarten, ...
- Tische, Stühle, Stehtische, Bars, Theken, ...
- Zelte, Pavillons, Sonnenschirme, ...
- Licht & Beschallung
- Vermittlung von Musikern, DJs, Künstlern
- Endreinigung der Location



Ihr Hochzeitsbuffet



Kundenstimmen

„Wir möchten uns nochmal bei Ihnen und Ihrem Team für das hervorragende Essen und den perfekten Service bei unserer Hochzeit bedanken. Sie haben alle Erwartungen übertroffen und alle Gäste haben sowohl vom Essen als auch vom Service geschwärmt. Vielen Dank!“

Fotos: ©Veranstalter | ©Pixabay | ©Hock Fotografie | Fotolia@Boris Ryzhkov

HOCHZEITSBUFFET KLASSISCH

Variation vom Räucherfisch mit Norweger Lachs, Wisperforelle, Heilbutt und Sahnemeerrettich

Dünne Scheiben vom Parmaschinken auf Cantaloupe-melone mit Kapstachelbeeren

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sauce Tatare

Rucola mit gebratenen Austernpilzen, Parmesanspänen und Pinienkernen

• • •

Auswahl aus dem Brotkorb
Butter

• • •

Medaillons vom Schweinefilet an milder Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und marktfrischer Gemüseauswahl

Tranchen von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Zucchiniwürfeln in Sauce Provençal mit Spätzle und marktfrischer Gemüseauswahl

Vegetarische Gemüseaultaschen auf Rahmblattspinat

• • •

Kokos Panna Cotta mit Mangoragout

Key-Lime Cake auf Keksknusperboden

Weißer Mousse au Chocolat

HOCHZEITSBUFFET PREMIUM

Marinierte Riesengarnelen auf Mango-Minz-Salat im Gläschen

Variation vom hausgemachten Antipastigemüse mit Pilzen und Oliven

Caesar's Salad
Romanasalatherzen mit herzhaftem Dressing und Parmesanspänen

Vitello Tonnato
Zarte Scheiben vom Kalbfleisch an pikanter Thunfischcrème

• • •

Auswahl aus dem Brotkorb
Butter & Kräuterbutter

• • •

Am Buffet live tranchiert

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten an Merlotjus mit Spätzle und marktfrischem Gemüse

Ganze Seite vom Norweger Lachs auf Safran-Crèmegemüse mit Rosmarinkartöffelchen

Vegetarische Lasagneröllchen auf Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert

• • •

Passionsfruchtcrème auf Schokoknusperboden

Mousse au Chocolat mit Kapstachelbeere

Panna Cotta mit Himbeermark und Heidelbeeren



Kundenstimmen

„Nachdem nun ein paar Tage vergangen sind, möchten wir uns nochmals ganz herzlich für das Super-Catering bedanken. Es hat wirklich alles gepasst. Sie haben sehr viel dazu beigetragen, dass der Tag für uns perfekt wurde. Auch ein großes Lob von unseren Gästen.“





FESTLICHES HOCHZEITSMENU

Leichtes Tomatensüppchen
mit Crôutons und Basilikumpesto



Sommerlicher Kräuter-Blütensalat
mit Avocado, Mango und
Riesengarnele



Gebrautes Seeteufelfilet auf
Babyspinat mit Limettenbutter



Argentinisches Rinderfilet unter der
Kräuterkruste an Merlotjus mit
Kartoffelküchlein & feinem
Sommergemüse



Dessert- & Käsebuffet

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Mango-Mousse mit gerösteten
Pistazien

Mousse au Chocolat mit Kirschen



Internationale Käseauswahl
mit Weintrauben & Fruchtsauce



Ist die Party voll im Gang
regt sich irgendwann ein
kleines Hungergefühl.
Wie wäre es mit einem
Mitternachtsimbiss
für Ihre Gäste?

Kundenstimmen

„Wir möchten uns ganz herzlich bei Ihnen sowie der gesamten Belegschaft für Ihr erstklassiges Catering bedanken. Ich gebe gerne zu, dass wir davon ausgegangen sind, dass es wirklich gut wird. Aber am Samstag haben Sie alle Erwartungen übertroffen.“



MITTERNACHTSIMBISS

Gulaschsuppe mit knusprigem
Baguette



Currywurst mit pikanter Sauce
und Minibrötchen



Hot Dogs



Vesperbrett mit Pfefferbeisern,
Cabanossi, Bergkäse,
Mixed Pickles und Butter



Fotos: Hochzeitspaar ©Fabian Sprey | @Veranstalter | ©Pixabay



Business | Kongress | Tagung

Egal, ob Sie den großen Kongress planen oder das Mittagessen für eine kleine Tagung in Ihrem Unternehmen... Fordern Sie uns!



Ein dicht gedrängtes Programm, viele Teilnehmer, jede Menge V.I.P.s, kurze Pausenzeiten, die sich auch einmal verschieben können. Bei einem Kongress darf vor allem beim Catering nichts schief gehen. Minutiöse Planung und ein reibungsloser Ablauf sind ein Muss.

Hier laufen wir zur Hochform auf

Die Speisen sind heiß, die Kaltgetränke bereit, der Kaffee ist frisch gebrüht.

Etlche große Kongresse mit hochkarätigen Rednern und Teilnehmern aus aller Welt haben wir bereits erfolgreich begleitet.

Uns können Sie ganz beruhigt Ihren Kongress anvertrauen.

Wir kümmern uns auch um das stille Wasser für das Rednerpult, vergessen die Dolmetscher nicht und versorgen das Organisationsteam und die Security.

Bei der Auswahl von Speisen und Getränken berücksichtigen wir die kulturelle und religiöse Herkunft der Teilnehmer und achten auf abwechslungsreiche und gesunde Kost. Ihr Lunch-Bufferet stellen wir ganz individuell für Sie zusammen.

Auch hier sind wir in der Logistik stark, ob Stehtische, Buffet-Theken, Kaffeespezialitäten, Elektrounterverteilung oder, oder, oder.

Alles aus einer Hand!



BEGRÜSSUNGSKAFFEE

mit kleinen Snacks, um Ihre Tagungsteilnehmer willkommen zu heißen

KAFFEPAUSE MIT NESPRESSO KAFFEEBAR

und süßen oder herzhaften Minis – stärkt für die nächste Runde

TAGUNGSGETRÄNKE

kalt serviert und erfrischend

LUNCHBUFFET-BEISPIEL

Miniwurms mit Räucherlachs und Senf-Dillschmand

Griechischer Landsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Feta

Baguette

Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust mit Zucchini und Champignons in Sauce Provençal, Rosmarinkartoffelchen und marktfrischem Gemüse

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis

Variation von Desserts im Gläschen

Planen Sie mit uns auch Ihr Sommerfest, Incentives, Dinnerbuffets, Messe-Standpartys und Weihnachtsfeiern





Weihnachtsfeier

**Für Ihr Unternehmen,
den Verein oder Ihre Freunde
– auch in Form eines
Weihnachtsmarktes**

Auch wenn der Spätsommer mit seinen sonnigen Tagen noch keinen Gedanken an den Winter zulässt..., es ist an der Zeit die Weihnachtsfeier zu planen!

Sie möchten dieses Jahr in Ihrem Unternehmen feiern?

Kein Problem, wir organisieren alles Weitere!

Sie haben eine tolle Location gemietet?

Wir sorgen umfassend für das leibliche Wohl!

Sie sind noch auf der Suche oder unschlüssig?

Wir beraten Sie gerne!

Unser Tipp

Wir beliefern auch die Eisbahn in Hofheim zum alljährlichen Winterzauber. Zwei gemütlich eingerichtete Almhütten mit prasselndem Holzofen sind der ideale Rahmen für Feiern bis 40 Personen.

Siehe dazu
auch Buffets
Seite 16



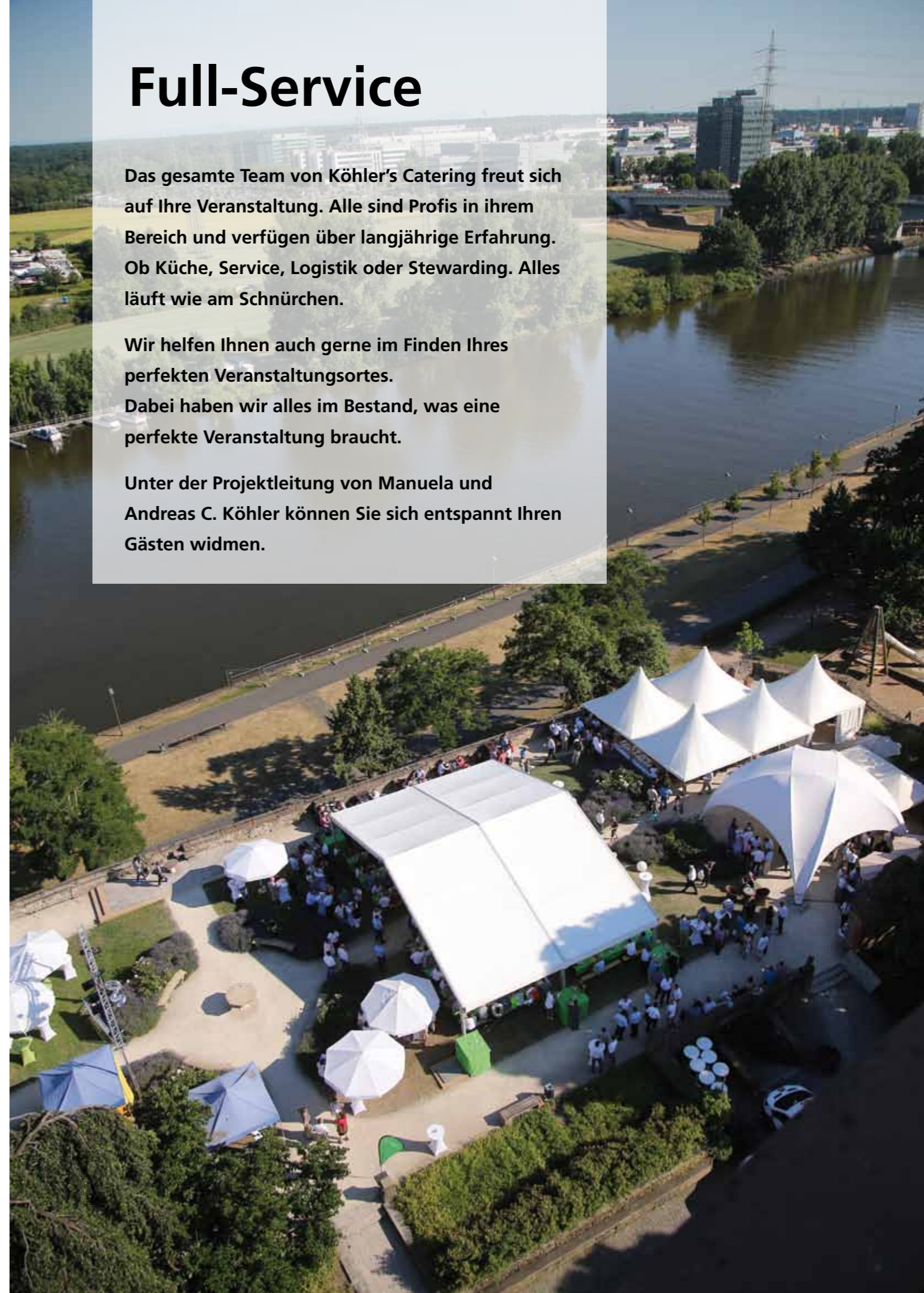
Fotos: Fotolia | Mykhailichenko | Pixabay | Veranstalter

Full-Service

Das gesamte Team von Köhler's Catering freut sich auf Ihre Veranstaltung. Alle sind Profis in ihrem Bereich und verfügen über langjährige Erfahrung. Ob Küche, Service, Logistik oder Stewarding. Alles läuft wie am Schnürchen.

Wir helfen Ihnen auch gerne im Finden Ihres perfekten Veranstaltungsortes. Dabei haben wir alles im Bestand, was eine perfekte Veranstaltung braucht.

Unter der Projektleitung von Manuela und Andreas C. Köhler können Sie sich entspannt Ihren Gästen widmen.



Location | immer passend

Historische Gemäuer – Gemütliches Weingut – Schicker Theatersaal – Herrschaftliches Schloss – Verwünschter Gutshof – Beeindruckender Gewölbekeller

- Kaiserhofgewölbe Hochheim am Main
www.kaiserhofgewölbe.de
- Schloss zu Bad Homburg v.d.H.
www.schloesser-hessen.de
- Percuma & Botanical Eppstein-Bremthal
www.percuma.de
- Hofreite am Schloss Hochheim-Massenheim
www.hofreite.de
- Ehem. Sektellerei Falkenberg Flörsheim
www.flick-event.de/falkenberg
- Weingut Weidenmühle Flörsheim-Wicker
www.weingut-weidenmuehle.de
- Römerkastell Saalburg
www.saalburg-museum.de
- Zentrum Alte Kirche Niedernhausen
www.zak-niedernhausen.de
- Harley Garage Wallau
www.harley-garage-wallau.de
- Alte Guldenmühle Niedernhausen
www.guldenmuehle.de
- Stadtmuseum Hofheim am Taunus
www.hofheim.de/kultur/Stadtmuseum
- Kulturbahnhof Kelkheim-Münster
www.kelkheim.de
- Badehaus No. 7 Bad Nauheim
www.sprudelhof.de
- Landgrafenschloss Butzbach
www.gewoelbesaal-butzbach.de
- Frankfurter Hof Sulzbach
www.sulzbach-taunus.de
- Alte Turnhalle Butzbach
www.stadt-butzbach.de/buerger-service/vermietung
- Bürgerhaus Hofheim-Marxheim
www.buergerhaus-marxheim.de
- Hof Herzberg Essenheim
www.hof-herzberg.de

Trendiges Industriedenkmal – Optimal ausgestatteter Tagungsort? Wir haben es im Programm. Hier einige Beispiele unserer Partnerlocations:

- Capitol Offenbach
www.eventlocation-rhein-main.de
- Nikolauskapelle und Historische Petrihaus Frankfurt am Main
www.saalbau.com
- Schlosskeller- und Terrasse Frankfurt-Höchst
www.schlosskeller-hoechst.de
- Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
www.ihk.frankfurt-main.de
- Kloster Eberbach Eltville am Rhein
www.kloster-eberbach.de
- Jagdschloss Platte Wiesbaden
www.wiesbaden.de/jagdschloss
- Schloss Biebrich Wiesbaden
www.lbih.hessen.de
- Brückenkopf Mainz
www.brueckenkopf-mainz.de
- Halle 45 Mainz
www.halle45.de
- Museum für Kommunikation Frankfurt am Main
www.mfk-frankfurt.de
- Schloss Neuweilnau
www.hessen-forst.de
- Loft 1 Frankfurt am Main
www.loft-eins.de
- Tanzschule Taktgefühl Friedrichsdorf
www.taktgefuehl.de
- Adolf-Messer-Forum Bad Soden am Taunus mit Lounge und Altem Bahnhof
www.messer-event.com
- Eleganz Festsaal Mainz-Mombach
www.eleganz-center.de
- Anno 1928 Bad Soden am Taunus
www.anno1928.com

und viele mehr

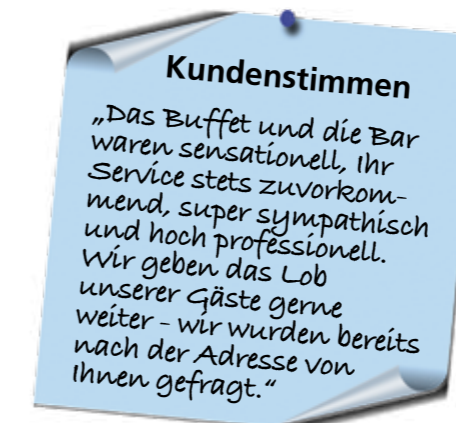
Fotos: Fotolia©MNSStudio | ©Veranstalter | ©Thomas Geiger/Siemens Pressefoto

Service | freundlich & professionell



UNSER SERVICE KNOW HOW

- Freundlicher Service
- Köche, Logistiker, Hostessen, Reinigungskräfte, Garderobieren, etc.
- Vermittlung von Musikern, DJs, Künstlern, Fotografen



Kundenstimmen
 „Das Buffet und die Bar waren sensationell, ihr Service stets zuvorkommend, super sympathisch und hoch professionell. Wir geben das Lob unserer Gäste gerne weiter - wir wurden bereits nach der Adresse von Ihnen gefragt.“



Ausstattung | Geschirr | Besteck | Gläser | Technik | Deko

Wir haben alles im Bestand, was man für eine erfolgreiche Veranstaltung benötigt. Für alles, was wir noch nicht haben, haben wir professionelle Partner. Das gilt auch für z. B. Sanitärösungen, Großzelte oder Hüpfburgen.



Veranstaltungstechnik

Eine Beschallungsanlage für die Ansprache vom Chef, ein Rednerpult, Beleuchtungstechnik, eine Bühne. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Perfekte Logistik

Auch wenn der Kunde am besten nichts vom logistischen Aufwand mitbekommt, steht und fällt der Erfolg einer Veranstaltung nicht zuletzt mit einer optimalen Logistik. Durch jahrelange Erfahrung sind alle unsere Abläufe optimiert. Unser Equipment ist sehr mobil und zügig auf- und abgebaut. Alle Transportmittel sind auf das Eventcatering abgestimmt. Unsere Logistiker wissen, wo sie anpacken müssen.

Dekoration

Selbst wenn es um Tisch, Raum und Buffetdekoration geht, sind wir für Sie da. Ob Ihr persönliches Farbkonzept, Ihr Unternehmenslogo oder Ihre Produkte: Wir setzen Ihre Wünsche und Vorstellungen um. Das gilt natürlich auch für Menu- und Tischkarten, Raumbelichtung und vieles mehr.

- Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Hussen etc.
- Tischdekoration
- Stühle, Tische, Stehtische, Bars, Theken, etc.
- Zelte, Pavillions, Sonnenschirme
- Veranstaltungstechnik
- Licht und Ton
- Heizelemente
- End- und Unterhaltsreinigung



Getränke

- Ausgesuchte Weine
- Sekt, Prosecco, Champagner
- Premium Biere
- Cocktails
- Kaffeespezialitäten
- Alkoholfreies in allen Varianten
- Kühl- und Schanktechnik
- Attraktive Getränkepauschale



Rahmenprogramm

Wir haben viele Ideen für beste Unterhaltung Ihrer Gäste



Fotos: ©Christoph Schwarz | ©Veranstalter | ©Pixabay

Fotos: ©Bernd Juergens | © Marius Graf | ©Annegret Schreiber | ©Veranstalter



Veranstaltungs-Check-Liste

Hier einige Erfahrungswerte, die Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung unterstützen können. Keine Angst: Wir nehmen Ihnen gerne viel Arbeit ab. Fragen Sie nach unserem Full-Service.

GÄSTELISTE

- Gästekreis definieren
- Einladungsliste erstellen
- ggf. nach A und B priorisieren

TERMIN

- Datum:
- Zeit:
- Bei wichtigen Gästen
(z. B. Redner, Trauzeugen, Vorgesetzte, Ehrengästen, etc.) Verfügbarkeit erfragen

EINLADEN

- Einladungen gestalten und drucken lassen
- Frist für Rückantwort festlegen
- Rückantwort zum Ausfüllen und Rücksenden beilegen
- Ggf. Wünsche abfragen
(Hotel, Vegetarier, Kinder/Alter,...)
- Einladungen versenden
- Rückläufer auswerten, ggf. zweite Einladungswelle versenden
- Ggf. Teilnahmebestätigungen versenden

LOCATION

Achtung, attraktive Locations sind oft bereits ein Jahr und länger im Voraus ausgebucht!

- Locationliste erstellen
- Angebote einholen, Option geben lassen
- Besichtigungstermine vereinbaren und wahrnehmen
- Bedingungen und Kosten erfragen
(Catererauswahl, Getränkeabnahme, Reinigung, Energie, Lautstärke, Parkplätze, Personal, zeitliche Begrenzung, Nachtzuschläge, Brandschutz, Korkgelder, etc.)
- Location auswählen
(Größe, Ambiente, Erreichbarkeit, Miete, Zusatzkosten, genug Platz für ein Buffet, etc.)
- Nicht berücksichtigte Angebote absagen

HOTEL

- Hotelliste erstellen und Angebote einholen
- Hotels besichtigen
(Ggf. Hotels in verschiedenen Preiskategorien auswählen)
- Hotel buchen, ggf. Abrufkontingent einrichten lassen
- Bezahlung definieren
(Selbstzahler oder auf Gesamtrechnung)

CATERING

- Persönliche Vorlieben und Vorstellungen aufschreiben
- Soweit bekannt, besondere Anforderungen von Gästen notieren
(Allergiker, Vegetarier, Veganer, Kinder, religiöse Vorgaben, etc.)
- Angebote einholen
- Speisen festlegen
- Fingerfood zum Empfang
- Menu, Buffet, À la Carte, Flying Buffet, etc.

- Mitternachtsimbiss
- Kaffee und Kuchen
- (Hochzeits-)Torte
- Künstler- und Helferverpflegung /Crewcatering
- Pausenverpflegung
- Getränke festlegen
- Alkoholfreies
- Sekt/Prosecco/Aperitif
- Weine und Bier
- Digestifs/Spirituosen
- Cocktails
- Filterkaffee
- Kaffeespezialitäten
(Espresso/Cappuccino/Latte Macchiato)

Nicht berücksichtigte Angebote absagen

MOBILIAR

Mobiliar ist vorhanden

- Tischform- und Größe festlegen

Mobiliar ist nicht vorhanden

- Tischform- und Größe festlegen
- Mietangebote einholen
(Tische, Stühle, Stehtische, Hussen, Tischwäsche, etc.)
- Anlieferung, Aufbau, Abbau und Abholung organisieren
- Sitzordnung festlegen
- Tischwäsche und Servietten organisieren
- Sind Buffettische vorhanden?
- Werden Stehtische/Hussen gebraucht?

KÜNSTLER

- Unterhaltungsprogramm festlegen
- Band oder DJ
(Angebote und Demos anfordern, ggf. bei anderer Veranstaltung Probe hören)
- Unterhaltungskünstler
(Zauberer, Bauchredner, Walking Acts, Comedian, Conferencier, etc.)
- Fallen GEMA/KSK-Gebühren an?
- Wird Technik benötigt? Welche Technik ist vorhanden oder muss organisiert werden?
- Wir hoch ist der Strombedarf? Sind entspr. Anschlüsse vorhanden?

PERSONAL

- Service
- Köche
- Hostessen / Empfang
- Garderobieren
- Unterhalts- und Endreinigung
- Security
- Techniker
- Logistiker
- Sanitäter / Feuerwehr
- Kleidung, Verpflegung, Arbeitszeiten, Kosten klären

DEKO

- Blumen
- Tischschmuck
- Menu-, Buffet- oder Speisekarten
- Tisch/Sitzplan
- Tischkarten mit Namen
- Raumdekoration
- Buffetdekoration

ABLAUF

- Ablauf/Programm/Rednerliste festlegen
- Caterer und Dienstleister über Programm informieren
- „Zeremonienmeister“ bestimmen

GELD

- Sie möchten ein Trinkgeld geben? Wer soll etwas bekommen?
(Küche, Service, Garderobe, Reinigungspersonal, Künstler, etc.)
- Bargeld bereit halten
- Trinkgeld mit der Rechnung überweisen
- Künstlervergütung klären
- Vorkasse vor Ort: Bargeld bereit halten
- Bezahlung per Rechnung vereinbaren
- Bezahlung Location und weiterer Dienstleister klären

SONSTIGES

- Fotograf / Videoaufnahmen
- Garderobe nötig und vorhanden?
- (Hotel-)Shuttle nötig?
- Sind jederzeit Taxis verfügbar? Ggf. vorbestellen.
- Hat das Hotel 24h geöffnet oder muss der Schlüssel vorher geholt werden?
- Sind ausreichend Parkplätze vorhanden?
- Ist die Wetterlage zu berücksichtigen?
(Regenschirme, Zelte, Heizung, ...)
- Plätze für Ehrengäste reservieren
- Darf / soll geraucht werden? Muss ein Raucherbereich eingerichtet werden? Aschenbecher vorhanden?
- Geschenk/Blumen für Redner, Künstler, Helfer, etc.
- Gastgeschenke
- Wird ggf. eine Haftpflichtversicherung benötigt?
- Werden Sanitäter und/oder Feuerwehr benötigt?
- Ortsbegehung mit allen Beteiligten durchführen
- Vereinbarungen schriftlich bestätigen lassen

NACHTHER

- Alle Rechnungen prüfen und fristgerecht bezahlen
- Ggf. Dankeschreiben versenden
(Gäste, Helfer, Dienstleister, etc.)
- Fotos/Videos versenden
- Ggf. Reklamationen formulieren und mit den Betroffenen zeitnah besprechen

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Köhler GmbH

ALLGEMEINES

1.1. Unsere Vertragspartner werden nachfolgend als Auftraggeber oder Kunden, die Köhler GmbH als Auftragnehmer/in oder Köhler's Catering bezeichnet.

2. ANGEBOT UND VERTRAGSSCHLUSS

2.1. Nur schriftliche Erklärungen verpflichten die Auftragnehmerin; mündliche Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

2.2. Ein Vertragsschluss kommt nur zustande, wenn dieser schriftlich niedergelegt ist. Gleiches gilt für Vertragsänderungen.

3. VERÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

3.1. Eine Reduzierung der Personenzahl ist der Auftragnehmerin bis maximal 7 Tage vor dem Erfüllungszeitpunkt schriftlich mitzuteilen. Danach ist eine kostenfreie Reduzierung ausgeschlossen.

3.2. Eine Erhöhung der Personenzahl ist der Auftragnehmerin bis spätestens 3 Tage vor dem Erfüllungszeitpunkt schriftlich mitzuteilen.

3.3. Eine Veränderung der Personenzahl führt zu einer Änderung der Kalkulationsgrundlage und somit zu einer Anpassung der Preise.

4. LEISTUNGSUMFANG

4.1. Alle zur Durchführung benötigten Materialien und Gegenstände sind nach Veranstaltungsende oder zum vertraglich vereinbarten Zeitpunkt wieder in den Besitz der Köhler GmbH zu übergeben. Speisen sind hiervon ausgenommen. Fehlmengen werden zu Wiederbeschaffungspreisen in Rechnung gestellt.

4.2. Angebrochene Verpackungseinheiten (Kisten, Kästen) gelten als verbraucht, ebenso werden angebrochene Flaschen oder Fässer voll in Rechnung gestellt.

4.3. Für nicht oder beschädigt zurück erhaltenes Leergut darf der Pfandwert dem Kunden in Rechnung gestellt werden.

4.4. LIEFERUNG UND STORNIERUNG

4.4.1. Die Auftragnehmerin wird von der Lieferverpflichtung befreit, wenn sie an der Erfüllung dieser Pflicht durch unvorhersehbare außergewöhnliche Umstände gehindert wird, die sie nach der den Umständen entsprechenden zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte, z.B. höhere Gewalt, Streik, Aussperrung und behördliche Eingriffe. In diesen Fällen entfallen etwaige abgeleitete Schadensersatzansprüche des Auftraggebers.

4.4.2. Eine einseitige Vertragsaufhebung (Stornierung des Auftrags) durch den Kunden hat schriftlich zu erfolgen. Hieraus ergeben sich Stornokosten, die der Kunde zu tragen hat und zwar in Abhängigkeit von der Zeit bis zum Veranstaltungsbeginn bezogen auf die vorgelegte und abgezeichnete Kostenprognose:

bis zu 7 Tage vorher	30%
bis zu 3 Tagen vorher	50%
danach	85%

5. ZAHLUNG, VERZUG, AUFRECHNUNG

Wird eine Anzahlung mit A-Konto-Rechnung vereinbart, ist diese spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Wird diese Rechnung nicht zeitgerecht beglichen, kann dies von der Auftragnehmerin als Storno mit weniger als 36 Stunden Vorlauf gewertet werden. Insbesondere wird die Auftragnehmerin hierdurch von jeder weiteren Leistungsverpflichtung befreit. Dies geschieht unbeachtet möglicher Forderungen gem. Punkt 4.4.2.

5.1. Der offene Saldo der Schlussrechnung ist unverzüglich ohne Abzug nach Erhalt fällig.

5.2. Bei Zahlungsverzug werden Zinsen i. H. v. 5 % über dem Basiszins fällig. Die Geltendmachung weitergehender Forderungen bleibt hiervon unberührt.

6. BEANSTANDUNGEN

6.1. Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter oder

telefonisch der Auftraggeberin mitzuteilen.

6.2. Verdeckte Mängel müssen unverzüglich mündlich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen schriftlich der Köhler GmbH mitgeteilt werden.

7. GEFAHRENÜBERGANG UND HAFTUNG

7.1. Bei Anlieferung der Ware hat der Auftraggeber diese zu prüfen. Im Falle von Reklamationen siehe Punkt 6.

7.2. Mit Übernahme der Lieferungen bzw. Sachleistungen geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung sowie Folgeschäden auf den Auftraggeber über. Dies gilt insbesondere für die Weiterverwendung nach Veranstaltungsende übrig gebliebener Speisen, Lebensmittel und Getränke.

7.3. Eine Haftung für mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie Folgeschäden ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen.

8. GEWÄHRLEISTUNG

Ansprüche des Auftraggebers wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften können nur hergeleitet werden, wenn diese Eigenschaften von der Köhler GmbH im Angebot/Kostenprognose ausdrücklich als solche bezeichnet wurden.

9. SCHRIFTFORM

Änderungen oder Ergänzungen oder die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen der Schriftform.

10. TEILWIRKSAMKEIT

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen unberührt.

11. GERICHTSSTAND

Unter Vollkaufleuten gilt für alle aus dem Vertragsverhältnis sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit entstehenden Rechtsstreitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Frankfurt am Main.

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt: Andreas C. Köhler

Angaben gemäß § 5 TMG: Köhler GmbH, Krifteler Straße 6, 65719 Hofheim am Taunus | Vertreten durch: Andreas C. Köhler (Geschäftsführer)
Kontakt: Telefon +49 (0) 6192 / 200 49 16, Telefax +49 (0) 6192 / 200 49 17, E-Mail info@koehlerscatering.de | **Registereintrag:** Eintragung im Handelsregister | **Registergericht:** Amtsgericht Frankfurt | Art Direction: Anke Sprey, ASDESIGN-Hofheim, (01 52) 33 64 01 63, as65design@online.de | Druck: Heinrich Lauck GmbH, Artelbrückstraße 7, 65439 Flörsheim am Main, Tel.: 0 61 45 / 95 23-14, info@lauck.eu, www.lauck.eu | Titelfoto: Fotolia@Robin Charnley

KÖHLER'S

CATERING

WIR BRINGEN'S

PARTYSERVICE & VERANSTALTUNGEN



BUFFETS

MENUS

CANAPÉS

GESCHIRR

BESTECK

GLÄSER

MOBILIAR

ZELTE

GETRÄNKE

MITARBEITER

LICHT & TON

UVM.