PROFI table EVENTS GMBH

# Show-Catering

## Kommunikation die mundet…

Verwöhnen Sie Ihre Gäste, Kunden oder Besucher durch ein Catering mit Erlebnisfaktor. So runden Sie Ihre Veranstaltung kulinarisch ab und geben zusätzlich die nötige „Würze“.

### Ihr Nutzen

- Verbindung von Gerichten und Ihrem Produkt durch themenbezogene Rezeptentwicklung
- Catering als emotionales Marketinginstrument

### Beschreibung

Schmackhafte Gerichte unserer Show-Köche und aufmerksamer Service sind die Grundlage für eine professionelle Verpflegung in angenehmer Atmosphäre. Sie begeistern Ihre Gäste mit einem sinnlichen Erlebnis und fördern dabei produktive Gespräche sowie Networking.

Auf Wunsch kreieren wir für Sie Speisen, die abgestimmt auf Ihre Zielgruppe das Besondere Ihrer Firma oder Ihrer Produkte zum Thema haben.

Nutzen Sie die Gelegenheit Ihre Firma, Ihre Unternehmenskultur und Ihre Produkte durch unser exquisites Show-Catering vorteilhaft und kundenorientiert darzustellen.

### Rundum Service

Die nötige Ausstattung, wie zum Beispiel mobile Küchen-Counter mit Absaugvorrichtung, thermische Geräte, Geschirr, Gläser, Video– und Beschallungstechnik sowie einen Dekorationsservice stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir liefern Ihnen kreative Ideen, um das Catering publikumswirksam einzusetzen. Sei es durch produktbezogene Rezepte, kleine Showeinlagen oder verschiedenste Give aways (z. B. Aroma-Senf, Spezial-Pesto, Rezeptkarten oder Logo-Pasta).

### Beispiel für die praktische Anwendung

Vorstellung eines Offroad-Fahrzeugs: Themenbezogen auf den Firmenstandort, die Philosophie und die Zielgruppe werden Off Road Wraps gereicht. Dabei erklärt der Event-Koch originell die Verbindung zwischen Speise und Fahrzeug.

### Informationen / Details

Klärung der Details (nicht erschöpfend):

- Anschlusswerte für das Equipment
- Wasserversorgung, Zu– und Ablauf
- Bodenbeschaffenheit und Statik
- Anlieferung, Zufahrt
- Hygienemanagement